

Boissons Chaudes (Hot Drinks)

NESPRESSO

Ristretto, Espresso, Decaffeinated	4,5
Nespresso Organic Congo (fruité et biscuité) 	5,5
Nespresso Organic Pérou (fruité et élégant) 	5,5
Lungo	6
Café Crème, Chocolat, Cappuccino	6

SÉLECTION DE THÉS BUDDHA-BAR

Thé Vert: Long Jing (Chine)	4,5
Thé Vert au Jasmin: Grand Jasmin Chun Feng (Chine) 	
Thé Ceylan: Saint-James O.P. (Sri Lanka)	
Thé Earl Grey (Noir): Blue of London (Chine)	
Thé Noir Parfumé: Goût Russe 7 Agrumes (Chine)	
Thé Vert et Noir Parfumé: Thé des Moines (Tibet)	

INFUSIONS

Verveine (Afrique du Sud)	4,5
Camomille (Afrique du Sud)	

Chaque plat est un voyage ; chaque note, une émotion.
Scannez et prolongez l'expérience...

Each dish is a journey ; each note, an emotion.
Scan and prolong the experience...



Prix nets en Euros. L'Etablissement n'accepte pas les chèques.
Net prices in Euros. This Establishment does not accept checks.

Digestifs

RHUM

	Verre 4cl	Bout. 70cl
Santa Teresa, 1796 - Venezuela	22	310
Zacapa 23 ans - Guatemala	22	310

ARMAGNAC

Bas Armagnac Laberdolive, « Domaine du Jaurey » 1986	20	300
--	----	-----

COGNAC

Camus XO	25	350
Hennessy XO	32	480
Paradis Impérial	300	

CALVADOS

Camut Rareté	70	
--------------	----	--

EAUX DE VIE

Grappa Malvasia, Poire Williams Morand, 30/40 eau de vie de cidre	18	
--	----	--

LIQUEURS

Cointreau, Bailey's, Grand-Marnier, Chambord, Fernet branca, Fair Café, Get 27 et 31, Luxardo Sambuca, Saint Germain, Benedictine, Amaretto Adriatico Classique/Blanc, Chartreuse, Limoncello	17	
---	----	--

Desserts

Imaginé par notre Chef Pâtissier Jonathan Naudin, chaque dessert est 100% fait maison.
Des créations délicates et inspirées, pour clore votre expérience sur une note gourmande et raffinée.

*Imagined by our Pastry Chef Jonathan Naudin, each dessert is 100% homemade.
Delicate and inspired creations, to conclude your experience on a gourmet and refined note.*

Jardin-Secret - Buddha-Bar signature 18

Pâte sucrée, praliné à la noix de coco torréfiée,
Chiffon Cake au Pandan (plante asiatique aux notes vanillées et pralinées),
crème au Pandan & crème fouettée à la noix de coco

*Sweet dough, roasted coconut praline,
Pandan Chiffon Cake (Asian plant with vanilla and praline notes),
Pandan cream & coconut whipped cream*

Cheesecake aux fruits rouges 15

Cheesecake with red fruits

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame 15

Buddha-Bar chocolate and sesame bars

Palet Gianduja 16

Palet onctueux au chocolat 66%, cœur praliné noisette, crème légère à la vanille
et mendiant noisette

Smooth 66% chocolate, hazelnut praline, light vanilla cream and crunchy nut mendiant

Tartelette mango-shiso 16

Tartelette vanille, crèmeux mangue-passion, shiso frais, sorbet exotique

Vanilla tartlet, mango-passion fruit cream, fresh shiso, exotic fruit sorbet

Brioche perdue 17

Émulsion de crème anglaise, caramel et croustillant à la tonka, glace Dulcey

Custard emulsion, tonka caramel and crunch, Dulcey ice cream

Origami vanille et sésame 16

Millefeuille revisité, crème vanille légère, praliné sésame blanc,
glace praliné sésame noir et sésame croustillant

*Reimagined Millefeuille, light vanilla cream, white sesame praline,
black sesame praline ice cream and crunchy sesame*

Tartelette soufflée cacao 17

Ganache fondante au chocolat 70% et miel, mousse soufflée, sorbet grué de cacao
et sarrasin soufflé

*70% chocolate and honey ganache with soufflé mousse, cacao nib sorbet
and puffed buckwheat*

Galette des Rois « fait maison » 19

Frangipane amande - Traditional almond frangipane

🌿 = sans gluten - gluten free 🌱 = vegan 🍌 = contient des fruits à coque - contains nuts
1# = signature Buddha-Bar 🍁 = automne/hiver - autumn/winter

Fruits, Glaces, et Sorbets (Fruits, Ice Creams, and Sorbets)

Fruits frais : 20

Mangue, papaye, ananas, kiwi, fruit de la passion et fruits de saison.

Fresh fruits :

Mango, papaya, pineapple, kiwi, passion fruit, and seasonal fruits.

Palette de Glaces ou Sorbets 4,50

Commande minimum de 3 parfums au choix (prix à la pièce) :

GLACES : vanille, chocolat, caramel, café, thé vert matcha, coco.

SORBETS : citron vert, mangue, fruit de la passion, fraise, pêche de vigne.

Ice Cream or Sorbet Palette 4,50

Minimum order of 3 flavors of your choice (price per item):

ICE CREAMS : vanilla, chocolate, caramel, coffee, matcha green tea, coconut.

SORBETS : lime, mango, passion fruit, strawberry, vine peach.

Mochis glacés - Frozen mochas (3 p) 16

Parfums au choix

Flavors to choose

Vins de Dessert et Shooters (Dessert wines and Shooters)

Sauternes 2020 AOC, Baronne Pauline, Baron Philippe Rothschild 15

Shooters (2cl) 13

Alcool au choix : rum, vodka, tequila, cognac

Alcohol to choose : rum, vodka, tequila, cognac