

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl	6,5
Orange, ananas, Caraïbos (à partir de concentré) 20cl	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl	6,5
Jus de fruits pressés : orange 20cl	7,5
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro 33cl	6,5
Sprite 25cl	6,5
Fever Tree: Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl	6,5
Drims : soda pamplemousse 20cl	6,5
Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Tropical 25cl	9

BIÈRES BOUTEILLES

Asahi Blonde Japon 33cl	11
Singha Blonde Thaïlande 33cl	11
Kirin Blonde Japon 33cl	10
Carlsberg Aluminium, Blonde Danemark 33cl	12

ZERO-PROOF

UMAMI COLADA (16 cl) : Piña Colada twistée à la vanille miso et à la noix de coco.	14
HANAMI (20 cl) : Cranberry-hibiscus éclatant, adouci par l'eau de coco et relevé d'une touche de fraîcheur pamplemousse.	14

EAUX MINÉRALES

Evian 75cl	9,50
Badoit 75cl	9,50



Pensée et réalisée par nos Chefs, notre carte est 100 % faite maison.
ici, chaque détail compte pour vous offrir une expérience
pleine de saveurs et de sensations.

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



Diner «Esprit de Partage»

87 PAR PERS.

A PARTIR DE 4 PERSONNES

Entrées

- ROLLS TEMPURA CREVETTE 8P
- SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 1佛
- SALMON SPRING ROLLS 8P 花
- GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Plats

- CURRY VERT DE POULET 佛 1佛
- FILET DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR 1佛
- SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ
- AUBERGINE VIOLETTE À LA CORÉENNE 佛 1佛 花
- NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR 1佛 佛
- BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 佛 1佛

Dessert

- ALLUMETTES CROUSTILLANTES BUDDHA-BAR AU CHOCOLAT ET SÉSAME 1佛 佛
- CAFÉ

Plats

- SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ 36
Purée de chou-fleur au citron vert, brocolis et champignons shimeji sautés, sauce sweet chili
- THON MI-CUIT AU SÉSAME 42
Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne
- POULPE GRILLÉ À LA PÉRUVIENNE 42
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperges grillées, olives Kalamata, sauce aji-panca
- BAR POÊLÉ À LA JAPONAISE 佛 50
Wakamé goma, riz croustillant japonais et vinaigrette au shiitaké
- BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 佛 52
Pousse de gingembre et navet mariné, sauce miso-yuzu
- LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES 花 57
Pak choï sautés, salsa verte
- CREVETTES À LA SINGAPOURIENNE 佛 33
Asperge verte, pois mange-tout, poivrons, mini-maïs, oignons, citronnelle, gingembre, ail, sauce pimentée
- CURRY ROUGE DE CREVETTES 佛 佛 佛 34
Lait de coco, riz citronnelle
- CURRY JAUNE DE LÉGUMES AU BASILIC THAÏ 佛 佛 佛 28
Riz aux épices en feuille de bananier
- AUBERGINE VIOLETTE À LA CORÉENNE 佛 佛 佛 佛 25
Aubergine caramélisée, crème de tofu, chips de shiitake, glaçage gochujang
- POULET CROUSTILLANT À LA SICHUANAISE 花 30
Haricots verts frits
- CURRY VERT DE POULET 佛 佛 佛 29
Patate douce, lait de coco, riz vapeur
- TRAVERS DE PORC FONDANT CARAMÉLISÉ AU SOJA 31
Purée de patate douce, piment ficelle coréen
- DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 佛 47
Crêpes de poireau
- CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES EN CROÛTE D'AIL 花 46
Mini aubergine, sauce nam-jim
- ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 佛 35
Sauce poivre noir
- ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS IRLANDAIS « HAPPY BEEF » (350G) 花 47
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri
- FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS GRILLÉ (500G) 380
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri

Accompagnements

- RIZ VAPEUR 佛 佛 佛 佛 佛 9
- RIZ SAUTÉ À LA PÉRUVIENNE 花 16
- PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI 佛 佛 佛 佛 佛 12
- BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 佛 佛 佛 佛 佛 15
- CHAMPIGNONS PLEUROTES POÊLÉS, SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE 佛 佛 佛 佛 佛 14
- NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES 佛 佛 佛 佛 佛 15

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Yellowtail (sériole)	5,5
Maguro (thon)	4,5
Ebi (crevette)	5,5
Kani (crabe)	5,5
Shake (saumon)	4,5
Suzuki (bar)	5,5
Otoro (thon)	7,5

*Minimum commande de 2 pièces

SASHIMI - 3 pièces

Maguro (thon)	10
Yellowtail (sériole)	10
Suzuki (bar)	10
Shake (saumon)	9
Unagi (anguille caramélisée)	9
Ebi (crevette)	10
Otoro (thon)	19

ROLLS - 4 pièces

Saumon-Avocat	13
Special California	13
Tempura crevette	13

SELECTION “BUDDHA-BAR”

2 personnes minimum - 22 pièces	66
Personne supplémentaire	33

SASHIMI : Saumon 2p
SUSHI : Thon 2p, Crevette 2p,
Saumon 2p, Yellowtail 2p
ROLLS : Special California 4p,
Crispy salmon 4p, Inari truffe veggie 4p

ASSORTIMENT DE SUSHI - 10p

Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Yellowtail 2p	36
Saumon - 8p	27
Thon - 8p	28
Thon et saumon - 8p	29

ASSORTIMENT DE SASHIMI - 12p

Thon 2p, Yellowtail 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Tataki de saumon 2p, Crevette 2p	36
---	----

ASSORTIMENT DE ROLLS - 10p

Special California 2p, Saumon-avocat 2p, Crispy salmon 2p, Shrimp tempura 2p, Inari truffe veggie 2p	28
--	----

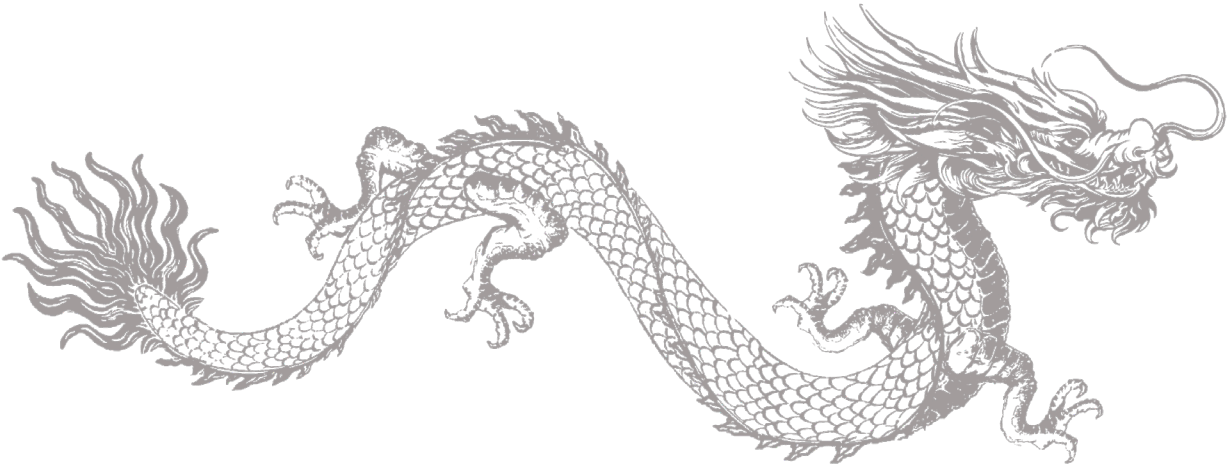
L'ACCORD PARFAIT POUR SUBLIMER
VOS SUSHIS ET SASHIMIS

Caviar Oscietre « Prunier » (30g)	85
Caviar Baeri « Prunier » (15g)	38

Caviar « Prunier » - 100 % français,
issu d'un élevage respectueux.

Tapasian

EDAMAME 🌱🍷🥬	7
EDAMAME ÉPICÉ 🌱🥬🌶️	8
PADRÓN PEPPERS 🌱🍷🥬 Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame	16
TACOS BUDDHA-BAR - 4p Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	24
AHI TUNA PIZZA Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe	23
RAVIOLIS WONTONS - 3p 🍜🌸 Raviolis de crevette, sauce sichuanaise	17
GÂTEAUX DE CRABE - 3p 🌸 Dynamite aioli, salsa mangue	30
CREVETTE TIGER EN KADAÏF - 3p 🌸 Sauce coco basilic	17
KUSHIYAKI TEBASAKI (POULET) - 2p Sauce Korean Tare	15



Entrées

- SALADE DE POULET BUDDHA-BAR** 1佛

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde
- SALADE DE BOEUF THAÏ** 🍷🌸

Caramel de citronnelle, papaye verte et légumes croquants, herbes fraîches, cacahuètes
- ASPERGES VERTES GRILLÉES** 🌱🌸

Asperges grillées et crues en salade, vinaigrette japonaise, aïoli togarashi
- CALAMARS FRITS**

Sauce aigre-douce, piment et menthe
- ROCK SHRIMPS** 🍷

Crevettes frites, mayonnaise épicée
- SALADE D'ARTICHAUT ET CHAMPIGNONS** 🌱

Tomate, oignon rouge, concombre, pousses de blette, poivron rouge, germe de soja, vinaigrette au combava
- SALADE DE CHOU KALE** 🌱🌿🍷🌸

Betterave, tofu, quinoa croustillant, grenade, pignons de pin, graines de courge, vinaigrette miel-orange
- SOUPE TOM YUM** 🍷

Crevettes, champignons, citronnelle, piment

Sélection Premium

- TARTARE DE SAUMON D' ÉCOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS)** 🍷

Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar
- TARTARE DE BAR, CAVIAR OSCIÈTRE «PRUNIER» (30G)** 🍷
- SALADE DE HOMARD** 🌸

Mesclun, orange et mangue, riz soufflé, basilic thaï, vinaigrette yuzu
- SASHIMI DE BAR - 6p**

Feuille de shiso vert, tobiko noir, sauce ponzu à la truffe
- CAVIAR OSCIÈTRE « PRUNIER » (30G)** 🍷
- CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G)** 🍷
- CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO** 🍷

Salicorne
- GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE**

Shiitakés, sauce teriyaki à la truffe
- GYOZAS AU BLACK COD - «Édition limitée»**

Aubergines, sauce miso-yuzu
- GYOZAS DE WAGYU ET FOIE GRAS - «Édition limitée»**

Beurre ponzu parfumé à la truffe

Buddha-Bar Experience
Collection Printemps / Été

- 22 **INARI TRUFFLE VEGGIE ROLLS - 4p** 🌱🌿🍷🌸

Avocat, concombre, asperge, oignon rouge, tomate, tofu mariné, salsa mangue à la truffe
- 26 **SOFT SHELL CRAB ROLLS - 4p**

Crabe en mue, thon, avocat, concombre, daikon mariné, sauce sriracha et mayonnaise coréenne
- 27 **ROCK SHRIMP ROLLS - 4p** 🌸

Tempura de rock shrimp, tartare de saumon et mayonnaise épicée
- 22 **DEL FUEGO ROLLS - 4p** 🌸

Black cod au miso, tartare d'avocat, pickles de jalapeños, tortillas, mayonnaise Golden Mountain
- 26 **BUDDHA-BAR ROLLS - 6p** 1佛

Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar
- 25 **LOBSTER ROLLS - 4p**

Homard, laitue, carotte, avocat, concombre, sauce unagi et sauce Buddha-Bar
- 24 **FLAMED WAGYU ROLLS - 4p**

Wagyu, avocat, courgette grillée, mayonnaise à la truffe d'été
- 19 **INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p**

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge
- CRUNCHY O-TORO ROLLS - 4p**

Nori croustillant, tartare d'O-toro, avocat, caviar d'aubergine, sauce yuzu-miso et sauce unagi
- SPICY OCTOPUS ROLLS - 4p** 🌸

Tartare de poulpe, feuille de sésame verte, asperge, avocat, concombre, tofu mariné, sauce teriyaki
- 69 **CRISPY SALMON ROLLS - 4p**

Saumon épicé, concombre, avocat, shiitaké frit, éclats de tempura, mayonnaise épicée
- 89 **CHICKEN KATSU ROLLS - 4p**

Poulet frit, avocat, concombre, oignon frit, sauce yuzu kosho
- 49 **PEKING DUCK ROLLS - 4p** 🌸

Canard laqué, foie gras, sucrine, concombre, tartare d'avocat, masago arare, hoisin mayonnaise
- 27 **CRUNCHY SPICY TUNA ROLLS - 5p** 🍷

Rolls croustillants, thon, jalapeños, mayonnaise épicée
- 85 **TATAKI DE THON - 6p**

Pickles d'oignon rouge, cresson, sauce wafu au citron vert
- 38 **SALMON SPRING ROLLS - 4p** 🌸

Saumon fiambé, asperge verte, betterave, avocat, relish tomate-gingembre
- 33

Le thon rouge est menacé.

Soucieux de préserver l'équilibre de notre planète, notre restaurant s'engage pour son interdiction et le supprime de sa carte.

Aidez nous à sauver la planète et rejoignez-nous dans ce geste éco-citoyen.