

Digestifs

ARMAGNAC
Bas Armagnac Laberdolive, « Domaine du Jaurrey »1986

CALVADOS
Camut Rareté

COGNAC
Camus XO
Hennessy XO
Hennessy Paradis
Paradis Impérial

Verre (4cl)	Bout
20	300
70	
25	350
32	480
75	
300	

Liqueurs et Eaux de vies

EAUX DE VIE
Grappa Malvasia, Poire Williams Morand, 30/40 eau de vie de cidre

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 Jaune/Verte, Limoncello

18
17

Boissons Fraîches

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl
Orange, ananas Caraïbos (à partir de concentrés) 20cl
Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl
Jus de fruits pressés : orange 20cl
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro 33cl
Sprite 25cl
Fever Tree: Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl
Soda pamplemousse 20cl
Evian, Badoit Rouge 33cl
Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Red Edition Pastèque 25cl

6,5
6,5
6,5
7,5
6,5
6,5
6,5
7,5
9



Chaque cocktail est un voyage ; chaque arôme est une émotion.
Scannez et prolongez l'expérience...

Each cocktail is a journey ; each aroma an emotion.
Scan to extend the experience...



buddha statue adapted from the one created by Bruno Tanquerel

Spirits

RHUM/RUM/RON

Havana Club 3 ans - Cuba
Appleton 21 ans - Jamaïque
Appleton Réserve - Jamaïque
Gosling's Black Seals - Bermudes
Plantation Pineapple - Barbades
Santa Teresa, 1796 - Venezuela
Zacapa Solera - Guatemala
Zacapa XO - Guatemala
Fair Belize XO - France
Saint James «Bio» - Martinique 
Eminente 7 ans - Cuba

CACHACA

Sagatiba - Brésil

SINGLE MALT

Lagavulin 16 ans - Islay
Oban 14 ans - Highland
Talisker 10 ans - île de Skye
Ardberg 10 ans - Islay
Macallan 12 ans Double cask - Speyside
Macallan 18 ans Double cask - Speyside
The Yamazaki - Japon
The Yamazaki 12 ans - Japon
The Yamazaki 18 ans - Japon
Hakushu, Distiller's Réserve - Japon
Hibiki 21 ans - Japon
Moon Harbour «Dock 3» - France

BLENDED

Johnnie Walker, Black Label
Johnnie Walker, Blue Label
Chivas 12 ans
Nikka From the Barrel
Nikka Days

BOURBON

Bulleit, Straight Bourbon
Blanton's Gold Edition, single barrel
Buffalo Trace, Straight Bourbon
Woodford Réserve

RYE WHISKEY

Bulleit
Sir Davis

TENNESSEE WHISKEY

Gentleman Jack

4d

18

35

18

18

19

22

22

30

18

20

22

18

20

19

19

19

20

45

20

42

150

19

310

20

18

38

18

18

22

18

22

19

20

18

25

20

70d

185

185

185

225

310

310

185

245

310

185

245

225

225

225

245

245

520

245

245

185

480

185

310

185

310

225

245

185

375

245

CUVÉE BRUT

Charles Heidsieck Brut Réserve AOC
Veuve Clicquot Carte Jaune AOC
Taittinger Brut

CUVÉES SPÉCIALES

BLANCS

Henriot Blanc de Blancs
Charles Heidsieck Blanc de Blancs
Taittinger Millésimé 2018 AOC
Ruinart, Blanc de Blancs AOC
R de Ruinart AOC
Moët & Chandon Millésimé 2016/18 AOC
Barons de Rothschild Brut
Bollinger « Special Cuvée»

ROSÉS

Veuve Clicquot Brut AOC
Moët & Chandon Grand Vintage 2015/16 AOC
Ruinart Brut AOC
Taittinger Brut Prestige AOC
Fleur de Miraval «Petite Fleur», Famille Pitt, Perrin & Péters
Bollinger Rosé

CUVÉES PRESTIGES

BLANCS

Taittinger «Comtes de Champagne», Blanc de Blancs 2012/13 AOC
Cristal Roederer 2016 AOC
Dom Pérignon 2013/17 AOC
Krug Grande Cuvée AOC, 173/174ème Édition
Veuve Clicquot «La Grande Dame» 2018 AOC
Rare Champagne Millésimé 2012/13

ROSÉS

Dom Pérignon 2009 AOC
Taittinger «Comtes de Champagne» 2011 AOC
Fleur de Miraval «ER4», Famille Pitt, Perrin & Péters

Verre Bout. Mag
(12d) (75d) (150d)

18 125 240
145 280
140

25 180
145
21 150
32 280 540
305
170
19 125
175 320

23 170 360
190
215
165 310
180 350
185 340

420
560 1100
560 1100
495
450
390

990
490
430

Signature cocktails

1996 · JARDIN DE BOISSY (10 cL) - 100% BIO

Dès 1996, le Mojito s'impose comme l'un des cocktails emblématiques du Buddha-Bar, rue Boissy d'Anglas. Pour nos 30 ans, il revient en version 100 % bio : rhum St James **A**, menthe fraîche et verjus. Vif et intensément frais. *Since opening in 1996, our Mojito became the house favorite at Boissy d'Anglas. For our 30th anniversary, we reinvent it 100% Organic. St James **A** meets fresh garden mint and the crisp acidity of verjus. Bright and intensely fresh.*

1997 · HANAMI IMPÉRIAL (15.5 cL) - ZERO PROOF

L'un de nos premiers cocktails sans alcool, imaginé dès l'ouverture. Hibiscus et cranberry rencontrent la fraîcheur de l'eau de coco et du pamplemousse. Frais, floral et acidulé. *One of our first alcohol-free creations, dating back to 1996. Hibiscus and cranberry meet fresh coconut water and grapefruit. Fresh, floral and tangy.*

1999 · MIRADIVA LITTLE STAR (10 cL)

Un clin d'oeil au Little 1, cocktail emblématique de nos premières années, aujourd'hui revisité avec la tequila Miradiva Blanco, le fruit de la passion, le yuzu et une mousse légère à la vanille. Exotique et acidulé. *A tribute to Little 1, one of our early signature cocktails, now reimagined with Miradiva Blanco Tequila, passion fruit, yuzu and a light vanilla foam. Exotic and tangy.*

2000 · SAORI EXPRESS (10 cL)

Un Espresso Martini à la manière du Buddha-Bar. Belvedere Dirty Brew et Fair Café se mêlent à un espresso intense et à un caramel au miso blanc de Kyoto. Corsé et gourmand. *An Espresso Martini, Buddha-Bar style. Belvedere Dirty Brew and Fair Café meet bold espresso and Kyoto white miso caramel. Rich and indulgent.*

2003 · WORLD TRAVELER (11 cL)

Au début des années 2000, Paris vibre entre Buddha-Bar et Barrio Latino. Cachaça Sagatiba, ananas frais macéré et une touche de banane composent un cocktail solaire et tropical. *At the beginning of the 2000s, Paris moves to the rhythm of Buddha-Bar and Barrio Latino. Sagatiba Cachaça, fresh macerated pineapple and a touch of banana create a bright, tropical cocktail.*

2005 · MAJESTIC BAJIRU (12 cL)

Inspiré par les voyages du Buddha-Bar entre Paris, New York et Dubaï. Le gin Palmarée rencontre le fruit de la passion, le verjus et notre cordial de basilic thaï. Frais, végétal et exotique. *Inspired by Buddha-Bar journeys from Paris to New York and Dubai. Palmarée Gin meets passion fruit, verjus and our Thai basil cordial. Fresh, botanical and exotic.*

2008 · BUDO ZEN (14 cL) - ZERO PROOF

Tout l'esprit Lounge du Buddha-Bar dans un cocktail sans alcool délicat et rafraîchissant. Litchi, basilic thaï et verjus rencontrent les fines bulles d'un soda au géranium. Floral et subtilement exotique. *All the Lounge spirit of Buddha-Bar in a delicate alcohol-free cocktail. Lychee, Thai basil and verjus meet the fine bubbles of geranium soda. Floral and subtly exotic.*

2011 · GEMBU D'ORIENT (15 cL)

Un long drink frais aux accents d'Orient. Le gin Tanqueray s'accorde aux notes fumées et citronnées du loomi et aux épices chaudes du thé chai. Pétillant et aromatique. *A refreshing highball with an Eastern twist. Tanqueray Gin meets the smoky citrus notes of loomi and the warm spices of chai tea. Sparkling and aromatic.*

2012 · FRENCH GEISHA (12 cL)

Une rencontre entre Paris et l'Asie. Ketel One et Sarti Rosa s'accordent au shiso rouge et aux myrtilles sauvages. Frais, fruité et légèrement amer. *A meeting of Paris and Asia. Ketel One and Sarti Rosa combine with purple shiso and wild blueberries. Fresh, fruity and gently.*

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques.

Signature cocktails

2014 · Mr. V (12 cL)

Entre Amérique et Japon, Bulleit et Johnnie Walker Black rencontrent le saké et le sirop d'érable, sous une mousse légère au thé matcha. Boisé, rond et subtilement fumé. *Between America and Japan, Bulleit and Johnnie Walker Black meet sake and maple syrup beneath a light matcha foam. Woody, smooth and subtly smoky.*

2016 · YUKI ROSÉ (14 cL) - LOW ALCOOL

Créé pour les 20 ans du Buddha-Bar, Yuki Rosé mêle Sarti Rosa, infusion Paris for You et citron vert à une délicate crème de pêche. Floral, fruité et léger. *Created for Buddha-Bar's 20th anniversary, Yuki Rosé blends Sarti Rosa, Paris for You tea and fresh lime with a delicate peach cream. Floral, fruity and light.*

2017 · LOTUS AROHA (16 cL) - ZERO PROOF

Inspiré du mythique Aroha, l'un des favoris de nos habitués. Framboise et cranberry s'associent au riz noir toasté et à la douceur du lait de coco. Fruité et crémeux. *Inspired by the legendary Aroha, a longtime guest favorite. Raspberry and cranberry meet toasted black rice and smooth coconut milk. Fruity and creamy.*

2019 · BANGKOK MILK PUNCH (9 cL)

Inspiré par l'Asie et l'art de la clarification. Le Havana 3 ans se fait limpide et soyeux, accompagné de thé vert et de noix de coco. Doux, frais et délicatement tropical. *Inspired by Asia and the art of clarification. Havana 3yo becomes crystal-clear and silky with green tea and coconut. Smooth, fresh and delicately tropical.*

2021 · CROCODILE VELVET (11 cL)

Pensé comme un dessert, Crocodile Velvet marie un rhum ambré infusé à la noix de coco grillée, le Double Jus de pomme normand et le cacao blanc. Riche, gourmand et velouté. *Created as a dessert, Crocodile Velvet combines amber rum infused with toasted coconut, Normandy apple Double Jus and white cacao. Rich, indulgent and velvety.*

2023 · TCHOUPAPI REPOSADO (10 cL)

Le Mexique rencontre la Méditerranée. La tequila Don Julio Reposado s'accorde au piment chipotle fumé, au mastic Skinos et au poivron jaune rôti. Intense, végétal et légèrement fumé. *Mexico meets the Mediterranean. Don Julio Reposado Tequila pairs with smoky chipotle, Skinos mastic and roasted yellow pepper. Intense, vegetal and gently smoky.*

2026 · SENATOR AKIRA by Glashutte (12 cL)

Créé pour les 30 ans du Buddha-Bar avec Glashütte Original. Hennessy et Nikka rencontrent l'umeshu à la cerise et la fraîcheur du thym. Profond, élégant et équilibré. *Revisited for Buddha-Bar's 30th anniversary with Glashütte Original. Hennessy and Nikka meet cherry umeshu and fresh thyme. Deep, elegant and balanced.*

2026 · L'AURORE DE BOISSY (à partager - 66 cL)

L'aube d'une nouvelle ère pour le Buddha-Bar. Une création audacieuse mêlant Belvedere, shiso vert et saké, sublimée par les bulles du Champagne Iroy by Taittinger et la Brume de Boissy. Frais, festif et tourné vers l'avenir. *The dawn of a new era for Buddha-Bar. A bold creation blending Belvedere, green shiso and sake, lifted by the bubbles of Champagne Iroy by Taittinger and the Boissy Mist. Fresh, celebratory and looking to the future*

Shooters
Signature
45€ les 4 shooters

- SAKETINI (4 cL)**
Beluga Noble, Saké Honjozo, Sirop de vanille, Vermouth
- VELVET ROAD (4 cL)**
Grand Marnier, Amaretto Adriatico, Hennessy VS, Verjus
- ORIENTAL LADY (4 cL)**
Gin Hendrick's, Cointreau, Sirop de framboise bio, Verjus
- MEZCALIZER (4 cL)**
Mezcal Montelobos, 1800 Silver, Sirop de citronnelle, Jus de concombre

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques.