

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl
Orange, ananas, Caraïbos (à partir de concentré) 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, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl
Soda pamplemousse 20cl
Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Edition Pastèque 25cl

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

BIÈRES BOUTEILLES

Asahi Blonde Japon 33cl
Singha Blonde Thaïlande 33cl
Kirin Blonde Japon 33cl

11
11
10

ZERO-PROOF

2008 · BUDO ZEN (14 cl) : 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

15

2017 · LOTUS AROHA (16 cl) : 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

15

EAUX MINÉRALES

Evian 75cl
Badoit 75cl

9,50
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...



buddha statue adapted from the one created by Bruno Tanquerel

Diner «Esprit de Partage»

87 PAR PERS.

A PARTIR DE 4 PERSONNES

Entrées

- ROLLS TEMPURA CREVETTE 8P
- SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 佛
- CRISPY SALMON ROLLS 8P 秋
- GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Plats

- CURRY VERT DE POULET 佛 秋
- FILET DE BOEUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR 佛
- CROUSTILLANT DE SAUMON 秋
- AUBERGINE VIOLETTE À LA CORÉENNE 佛 秋 佛
- NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR 佛
- BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 佛 秋

Dessert

ALLUMETTES CROUSTILLANTES BUDDHA-BAR AU CHOCOLAT ET SÉSAME 佛 秋

CAFÉ

Plats

CROUSTILLANT DE SAUMON 秋	36
Fondue de poireaux au curry, champignons sautés, réduction de Porto	
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 DU CHILI POÊLÉ 秋	53
Bok choy laqué au soja, beurre blanc umami, huile de basilic thaï	
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 佛 秋	52
Pousse de gingembre et navet mariné, sauce miso-yuzu	
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 佛 秋	46
Citron noir d'Iran, purée de topinambour, chips de topinambour	
CREVETTES SAUTÉES AUX HARICOTS NOIRS '96 佛 秋	32
Riz vapeur, poivrons, oignon rouge, sauce aux haricots noirs et basilic thaï, huile pimentée	
CURRY ROUGE DE CREVETTES 佛 佛 秋	34
Lait de coco, riz citronnelle	
CURRY JAUNE DE LÉGUMES AU BASILIC THAÏ 佛 秋	28
Riz aux épices en feuille de bananier	
AUBERGINE VIOLETTE À LA CORÉENNE 佛 秋 佛	25
Aubergine caramélisée, crème de tofu, chips de shiitake, glaçage gochujang	
POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 佛	32
Nage de légumes	
CURRY VERT DE POULET 佛 佛 秋	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	
KOJI LAMB 秋	46
Selle d'agneau, mini-poireau grillé, sauce tare à l'ail noir, huile de sansho	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 佛	35
Sauce poivre noir	
ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS IRLANDAIS « HAPPY BEEF » (350G)	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 秋	9
RIZ SAUTÉ À LA PÉRUVIENNE	16
PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI 佛 佛	12
BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 佛 秋	15
CHAMPIGNONS PLEUROTES POÊLÉS, SAUCE CRÉMEUSE À LA TRUFFE 佛	14
NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES 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

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
---	----

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.	

Royal Dragon Selection

«30th Anniversary Edition»
Our finest creations, specially selected for you

SELECTION - 24 pièces

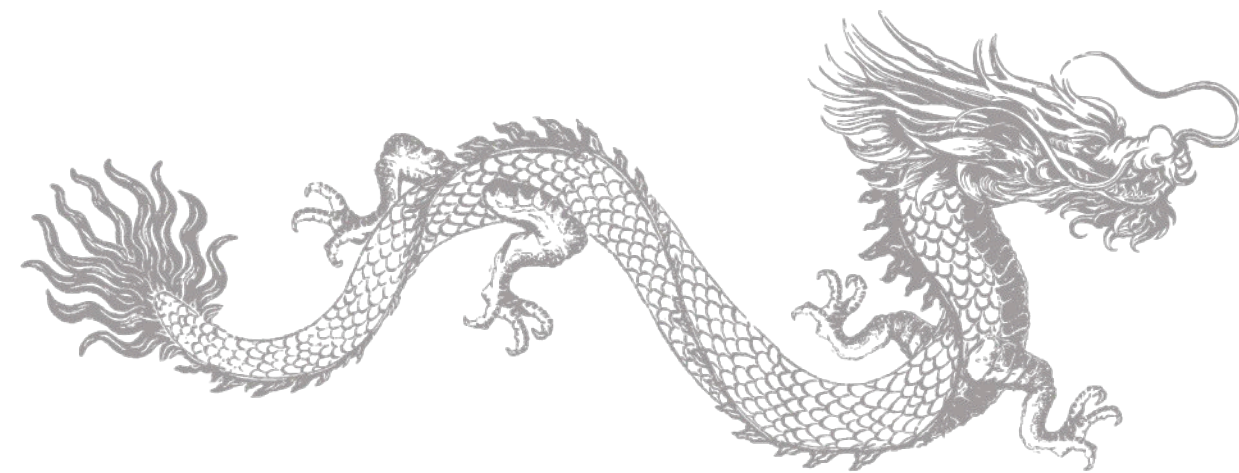
SASHIMI : Saumon 2p, Thon 2p
SUSHI : Thon 2p, Crevette 2p, Saumon 2p, Yellowtail 2p
ROLLS CREATION : Tataki Tuna rolls 4p, Crunchy O-Toro rolls 4p, Shake no Kashi 4p

SELECTION - 36 pièces

SASHIMI : Saumon 4p, Thon 4p
SUSHI : Thon 3p, Crevette 3p, Saumon 3p, Yellowtail 3p
ROLLS CREATION : Tataki Tuna rolls 4p, Crunchy O-Toro rolls 4p, Shake no Kashi 4p,
Flamed wagyu rolls 4p

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
TAKO TOAST - 3p 🍁 Poulpe, pan con tomate, aïoli yuzu kosho	23
CREVETTE TIGER EN KADAÏF - 3p Sauce coco basilic	17
CHINESE ORANGE CHICKEN 🍁 Sauce à l'orange, sésame, ciboulette	18



Entrées

- SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 𑖀

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde
- SALADE DE BOEUF THAÏ 🍲

Caramel de citronnelle, papaye verte et légumes croquants, herbes fraîches, cacahuètes
- 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
- GYOZA DE LÉGUMES 🌱🍁

Sauce beurre ponzu truffée et truffe d'hiver rapée
- SOUPE TOM YUM 🍷

Crevettes, champignons, citronnelle, piment
- SOUPE CORÉENNE AUX FRUITS DE MER 🍷🍲🍁

Bouillon dashi au miso blanc, crevettes, supions, saumon, kimchi, tofu, wakame, gingembre et citron vert

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) 🍲
- TARTARE DE CRABE ROYAL 🍲🍁

Avocat, pomelo, pomme verte, tuile de riz au sésame, vinaigrette kumquat
- HUÎTRES GILLARDEAU N°2, SAUCE PONZU 🍁

(minimum commande 3)
- CAVIAR OSCIÈTRE « PRUNIER » (30G) 🍲
- CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G) 🍲
- FOIE GRAS POÊLÉ 🍁

Poire pochée à l'hibiscus, brioche toastée, sirop d'hibiscus et huile d'herbes
- 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 Automne / Hiver

- 22

SPRING VEGGIE ROLLS - 4p 🌱🍁

Champignon eringi, avocat, concombre, carotte, poivron rouge, sucrine, sauce ponzu, sauce Buddha-Bar et sauce teriyaki

16
- 26

SHAKE NO KASHI - 4p 🍁

Saumon aburi, tempura d'asperge, avocat, beurre miso-yuzu, ikura

22
- 22

ROCK SHRIMP ROLLS - 4p

Tempura de rock shrimp, tartare de saumon et mayonnaise épicée

18
- 26

TATAKI TUNA ROLLS - 4p 🍁

Tempura de crevette, avocat, sauce wafu citron vert, masago arare

19
- 25

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 𑖀

Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar

28
- 19

LOBSTER ROLLS - 4p

Homard, laitue, carotte, avocat, concombre, sauce unagi et sauce Buddha-Bar

23
- 19

FLAMED WAGYU ROLLS - 4p

Wagyu, avocat, courgette grillée, mayonnaise à la truffe d'été

23
- 28

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

16
- CRUNCHY O-TORO ROLLS - 4p

Nori croustillant, tartare d'O-toro, avocat, caviar d'aubergine, sauce yuzu-miso et sauce unagi

18
- CRISPY SALMON ROLLS - 4p

Saumon épicé, concombre, avocat, shiitaké frit, éclats de tempura, mayonnaise épicée

16
- CHICKEN KATSU ROLLS - 4p

Poulet frit, avocat, concombre, oignon frit, sauce yuzu kosho

16
- PEKING DUCK ROLLS - 4p

Canard laqué, foie gras, sucrine, concombre, tartare d'avocat, masago arare, hoisin mayonnaise

22
- CRUNCHY SPICY TUNA ROLLS - 5p 🍷

Rolls croustillants, thon, jalapeños, mayonnaise épicée

18
- YELLOWTAIL CHIMICHURRI - 6p 🍲🍁

Mélange de pousses, masago arare, sauce chimichurri

23
- WAGYU TATAKI - 6p 🍁

Purée d'échalote caramélisée, pickles de shimeji, ail frit, sauce ponzu à l'ail noir

30
- HAMACHI TIRADITO - 6p 🍁

Hamachi, mangue verte, leche de tigre au coco, citron vert, piment, quinoa croustillant, huile de coriandre

27

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.