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
Soda pamplemousse 20cl	6,5
Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Edition Pastèque 25cl	9

BIÈRES BOUTEILLES

Asahi Blonde Japon 33cl	11
Singha Blonde Thaïlande 33cl	11
Kirin Blonde Japon 33cl	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. 15
Floral et subtilement exotique

2017 · LOTUS AROHA (16 cl) : Inspiré du mythique Aroha, l'un des favoris de nos habitués. 15
Framboise et cranberry s'associent au riz noir toasté et à la douceur du lait de coco.
Fruité et crémeux

EAUX MINÉRALES

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

© Buddha-Bar calligraphy by Jorge Ayala de Riberolles

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
CRISPY SALMON ROLLS 8P
GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Plats

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

Dessert

ALLUMETTES CROUSTILLANTES BUDDHA-BAR AU CHOCOLAT ET SÉSAME
CAFÉ

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. = plat signature Buddha-Bar = automne/hiver = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. = végétalien = sans gluten = végétarien = contient des fruits à coque

Plats

CROUSTILLANT DE SAUMON 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 53
Bok choy laqué au soja, beurre blanc umami, huile de basilic thaï

BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 52
Pousse de gingembre et navet mariné, sauce miso-yuzu

NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 46
Citron noir d'Iran, purée de topinambour, chips de topinambour

CREVETTES SAUTÉES AUX HARICOTS NOIRS '96 32
Pâtes orzo, poivrons, oignon rouge, sauce aux haricots noirs et basilic thaï, huile pimentée

CURRY ROUGE DE CREVETTES 34
Lait de coco, riz citronnelle

CURRY JAUNE DE LÉGUMES AU BASILIC THAÏ 28
Riz aux épices en feuille de bananier

AUBERGINE VIOLETTE À LA CORÉENNE 25
Aubergine caramélisée, crème de tofu, chips de shiitake, glaçage gochujang

POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS 32
Nage de légumes

CURRY VERT DE POULET 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 47
Crêpes de poireau

KOJI LAMB 46
Selle d'agneau, mini-poireau grillé, sauce tare à l'ail noir, huile de sansho

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

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. = plat signature Buddha-Bar = automne/hiver = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. = végétalien = sans gluten = végétarien = contient des fruits à coque

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 36

Thon 2p, Saumon 2p,
Bar 2p, Crevette 2p,
Yellowtail 2p

Saumon - 8p	27
Thon - 8p	28
Thon et saumon - 8p	29

ASSORTIMENT DE SASHIMI - 12p 36

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

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 98

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 148

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

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 1佛 = plat signature Buddha-Bar = automne/hiver = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. = végétalien = sans gluten = végétarien = contient des fruits à coque

Tapasian

EDAMAME 7

EDAMAME ÉPICÉ 8

PADRÓN PEPPERS 16
Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame

TACOS BUDDHA-BAR - 4p 24
Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne

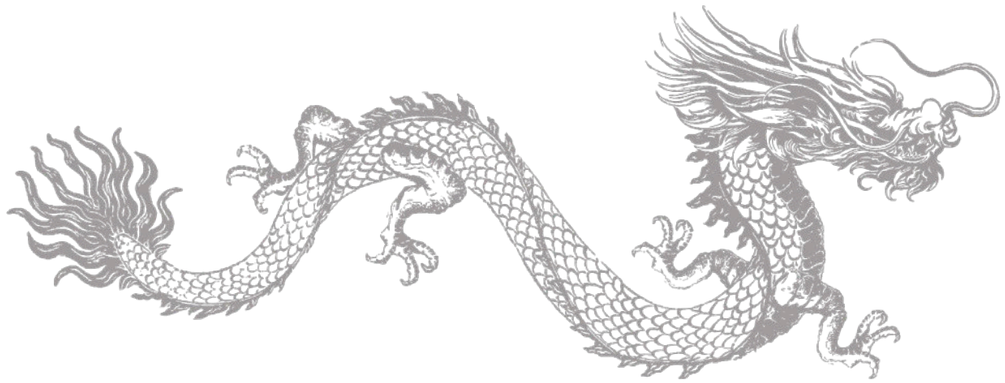
AHI TUNA PIZZA 23
Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe

RAVIOLIS WONTONS - 3p 17
Raviolis de crevette, sauce sichuanaise

TAKO TOAST - 3p 23
Poulpe, pan con tomate, aïoli yuzu kosho

CREVETTE TIGER EN KADAÏF - 3p 17
Sauce coco basilic

CHINESE ORANGE CHICKEN 18
Sauce à l'orange, sésame, ciboulette



Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 1佛 = plat signature Buddha-Bar = automne/hiver = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. = végétalien = sans gluten = végétarien = contient des fruits à coque

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 22
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde

SALADE DE BOEUF THAÏ 26
Caramel de citronnelle, papaye verte et légumes croquants, herbes fraîches, cacahuètes

CALAMARS FRITS 22
Sauce aigre-douce, piment et menthe

ROCK SHRIMPS 26
Crevettes frites, mayonnaise épicée

SALADE D'ARTICHAUT ET CHAMPIGNONS 25
Tomate, oignon rouge, concombre, pousses de blette, poivron rouge, germe de soja, vinaigrette au combava

GYOZA DE LÉGUMES 19
Sauce beurre ponzu truffée et truffe d'hiver rapée

SOUPE TOM YUM 19
Crevettes, champignons, citronnelle, piment

SOUPE CORÉENNE AUX FRUITS DE MER 28
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) 69
Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar

TARTARE DE BAR, CAVIAR OSCIÈTRE «PRUNIER» (30G) 89

TARTARE DE CRABE ROYAL 49
Avocat, pomelo, pomme verte, tuile de riz au sésame, vinaigrette kumquat

HUÎTRES GILLARDEAU N°2, SAUCE PONZU (la pièce) 8
(minimum commande 3)

CAVIAR OSCIÈTRE « PRUNIER » (30G) 85

CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G) 38

FOIE GRAS POÊLÉ 31
Poire pochée à l'hibiscus, brioche toastée, sirop d'hibiscus et huile d'herbes

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE 24
Shiitakés, sauce teriyaki à la truffe

GYOZAS AU BLACK COD - «Édition limitée» 26
Aubergines, sauce miso-yuzu

GYOZAS DE WAGYU ET FOIE GRAS - «Édition limitée» 33
Beurre ponzu parfumé à la truffe

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. = plat signature Buddha-Bar = automne/hiver = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. = végétalien = sans gluten = végétarien = contient des fruits à coque

Buddha-Bar Experience
Collection Automne / Hiver

SPRING VEGGIE ROLLS - 4p 16
Champignon eringi, avocat, concombre, carotte, poivron rouge, sucrine, sauce ponzu, sauce Buddha-Bar et sauce teriyaki

SHAKE NO KASHI - 4p 22
Saumon aburi, tempura d'asperge, avocat, beurre miso-yuzu, ikura

ROCK SHRIMP ROLLS - 4p 18
Tempura de rock shrimp, tartare de saumon et mayonnaise épicée

TATAKI TUNA ROLLS - 4p 19
Tempura de crevette, avocat, sauce wafu citron vert, masaro arare

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 28
Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar

LOBSTER ROLLS - 4p 23
Homard, laitue, carotte, avocat, concombre, sauce unagi et sauce Buddha-Bar

FLAMED WAGYU ROLLS - 4p 23
Wagyu, avocat, courgette grillée, mayonnaise à la truffe d'été

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p 16
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

CRUNCHY O-TORO ROLLS - 4p 18
Nori croustillant, tartare d'O-toro, avocat, caviar d'aubergine, sauce yuzu-miso et sauce unagi

CRISPY SALMON ROLLS - 4p 16
Saumon épicé, concombre, avocat, shiitaké frit, éclats de tempura, mayonnaise épicée

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p 16
Poulet frit, avocat, concombre, oignon frit, sauce yuzu kosho

PEKING DUCK ROLLS - 4p 22
Canard laqué, foie gras, sucrine, concombre, tartare d'avocat, masago arare, hoisin mayonnaise

CRUNCHY SPICY TUNA ROLLS – 5p 18
Rolls croustillants, thon, jalapeños, mayonnaise épicée

YELLOWTAIL CHIMICHURRI - 6p 23
Mélange de pousses, masago arare, sauce chimichurri

WAGYU TATAKI - 6p 30
Purée d'échalote caramélisée, pickles de shimeji, ail frit, sauce ponzu à l'ail noir

HAMACHI TIRADITO - 6p 27
Hamachi, mangue verte, leche de tigre au coco, citron vert, piment, quinoa croustillant, huile de coriandre

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.

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. = plat signature Buddha-Bar = automne/hiver = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. = végétalien = sans gluten = végétarien = contient des fruits à coque