

Le menu du Buddha-Bar se compose d'une sélection de plats de style Pacific Rim, un subtil mélange d'ingrédients et d'épices dont les saveurs raffinées, venues de Chine, du Japon, de Thaïlande et de l'Asie du Sud-Est se conjuguent parfaitement à celles de l'Occident.

Notre objectif est de constamment revisiter cette «Nouvelle Cuisine» avec passion et modernité en proposant des recettes, élaborées, inspirées, tant pour ravir votre palais que pour le plaisir des yeux.

Tous les plats sont préparés en accord avec notre concept de cuisine de partage. Ils sont servis dans des plats disposés au milieu de la table afin d'être partagés par tous les convives.

Préparés uniquement à partir des meilleurs produits, cette carte de cuisine fusion est équilibrée, saine et fruitée. Cette sélection de recettes traditionnelles et de créations nouvelles, aux noms enchanteurs, reflète ainsi les diverses inspirations de nos chefs.

Diner Bento Sushi

88

ENTRÉE

Tartare de saumon, chili sésame soy sauce, aji amarillo 🌶️

•

PLATS

Buddha-Bar rolls
Assortiment de sushis, sashimis et rolls
Crevettes frites & curry d'aïoli
Tempura de crabe

•

DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame
Café



Diner «Esprit de Partage»

86 par pers.
A partir de 4 personnes

ENTRÉES

Tempura de crevette 8p
Salade de poulet Buddha-Bar
Incredible Salmon 8p
Assortiment de vapeurs 5p

.

PLATS

Poulet grillé aux cinq parfums 🍷
Filet de boeuf sauté au poivre noir
Saumon d'Ecosse en croûte de peau et d'agrumes 🍷
Curry rouge de crevettes au lait de coco 🌶️
Nouilles chaudes Buddha-Bar
Brocolis sautés au wok

.

DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame
Café, Espresso

EDAMAME (Haricots de soja) 🌱 🚫	6,5
EDAMAME ÉPICÉ 🌱 🚫	7,5
TACOS BUDDHA-BAR - 4p 佛	23
Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 佛	21
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde	
TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS) 🍷	71
Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar	
SALADE DE PINCES DE HOMARD CANADIEN 🍁	31
Légumes croquants et vinaigrette papaye	
SALADE DRAGON 🌱 🚫 🍁	22
Vinaigrette papaye aux agrumes	
SALADE WAKAME	19
Concombre, carotte, daikon, sésame, galette de riz	
CALAMARS FRITS	20
Sauce aigre douce piment et menthe	
ASSORTIMENT DE VAPEURS	25
Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).	
VAPEURS AUX CREVETTES 🚫	26
Dim sum crevettes	
ROCK SHRIMPS 🍷	23
Crevettes frites, mayonnaise épicée	
GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	25
Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été	
FOIE GRAS POÊLÉ 🍁	33
Poire pochée à l'hibiscus, madeleine aux herbes	
SOUPE TOM YUM	25
Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre	
CAVIAR D'AQUITAINE DE LA MAISON PRUNIER (15G)	24
CAVIAR OSCIETRE, DE LA MAISON NORDIQUE (30G)	88
CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE, MAISON NORDIQUE (30G)	98
TRUFFE D'AUTOMNE	Le gramme 3
HUITRE GILLARDEAU N°3, SAUCE PONZU (MINIMUM 3 PIÈCES)	La pièce 7,5

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

🌱 = végétalien 🍁 = automne/hiver 🍷 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

佛 = plat signature Buddha-Bar 🚫 = sans gluten 🌱 = végétarien

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Hamachi (sériole)	6
Maguro (thon)	5
Ebi (crevette)	6
Kani (crabe)	5
Shake (saumon)	5
Suzuki (bar)	6

*Minimum of 2 pieces per order

SASHIMI

	3 p.
Maguro (thon)	10
Hamachi (sériole)	10
Suzuki (bar)	10
Shake (saumon)	8
Unagi (anguille caramélisée)	9
Ebi (crevette)	10
Hotate (saint-jacques)	10

ROLLS

	4 p.
Concombre 	9
Saumon Avocat	13
Special California	13
Shrimp Tempura	13
New California Mango	13
Pink Lady	13

SELECTION "BUDDHA-BAR"

2 personnes minimum - 22 pièces	64
Personne supplémentaire	31

SASHIMI : Saumon 2p.
SUSHI : Thon 2p, Crevette 2p,
Saumon 2p, Sériole 2p.
ROLL : Special California 4p,
Incredible Salmon 4p, New
California Mango 4p.

ASSORTIMENT DE SUSHI

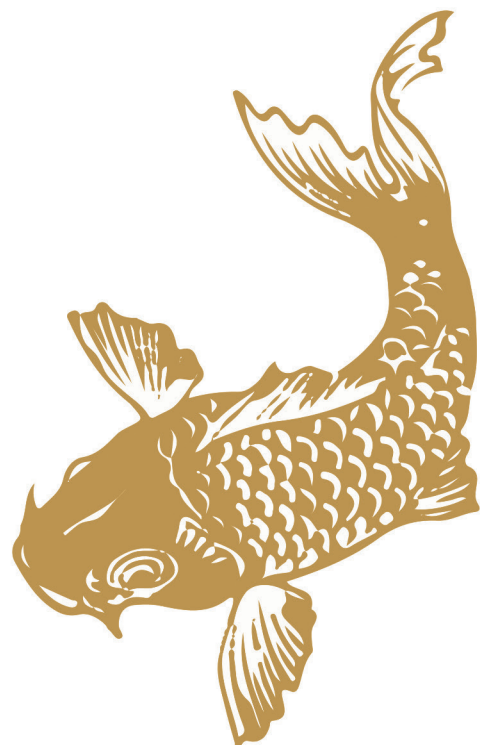
Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Sériole 2p - 10 pièces	32
Saumon - 8 pièces	24
Thon - 8 pièces	26
Thon & saumon - 8 pièces	27

ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 2p, Sériole 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Saint-Jacques 2p, Crevette 2p - 12 pièces	32
---	----

ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon Avocat 2p, Pink Lady 2p, Tempura de crevette 2p, Incredible Salmon 2p - 10 pièces	26
--	----



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

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

 = végétalien  = automne/hiver  = épicé

 = plat signature Buddha-Bar  = sans gluten  = végétarien

Collection Automne / Hiver

Buddha-Bar Experience

Veggie rolls – 4p. ✓	14
Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge	
Uni sushi balls - 3p. 🍷 🍁	23
Corail d'oursin, riz soufflé, avocat, sauce unagi	
Mix smocky rawfish - 5p. 🍷 🍁	17
Saumon, bar, thon, sériole, sauce ponzu, tobiko	
Roll duo tempura de crevette - 4p. 🍁	17
Tempura de crevette, tempura d'asperge, saumon flambé, échalotte frite	
Two in one roll - 4p	14
Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée	
Buddha-Bar rolls – 6p. 佛	26
Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar	
Unagi tempura rolls – 4p.	14
Anguille, furikaké, sésame grillé	
Incredible salmon - 4p.	16
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge	
Paradis rolls de foie gras et unagi - 4p. 🍷 🍁	18
Anguille fumée, foie gras, mangue, sauce unagi	
Sushi Caviar d'Aquitaine de la Maison Prunier - la pièce 🍁	9
Riz sushi, feuille de soja, caviar	
Sushi Boutargue (caviar de la Méditerranée) - la pièce 🍁	7
Riz sushi, boutargue	
Sushi au corail d'oursin - la pièce 🍁	7
Riz sushi et corail d'oursin	

CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT & TEMPURA

Spicy tuna & jalapeno – 5p. 🍷	18
Thon épicé, jalapeno	
Peruvian-style yellowtail rolls – 5p.	21
Sériole à la péruvienne	

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.

Plats

SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE EN CROÛTE DE PEAU ET D'AGRUMES 🍷 🍁	29
Tagliatelle de légumes, beurre mandarine	
THON MI-CUIT AU SÉSAME	33
Chou kale, champignons sautés	
BLACK COD CARAMÉLISÉ 🍷	48
Aubergine thaï, purée d'edamame, sauce miso à la truffe d'été	
POULPE EN FLEUR GRILLÉ 🍁	33
Pommes grenailles confites et salsa XO	
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES 🍷 🍁	31
Topinambour en deux façons, beurre noisette et citron noir d'Iran	
FILET DE TURBOT 🍷 🍁	48
Poêlée de champignons asiatiques, sauce beurre d'algues	
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES 🍷 🍁	52
Bok choy, salsa verte	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 佛 🍷	31
Lait de coco, riz citronnelle	
POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS 佛 🍷	29
Nage de légumes	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 佛	35
Sauce poivre noir	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE	28
Purée de patate douce	
CURRY ROUGE DE LÉGUMES	30
Lait de coco, riz citronnelle	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE & UMESHU 佛 🍷	48
Concombre, crêpe de poireau	
MAGRET DE CANARD LAQUÉ, CAROTTES RÔTIES AU CUMIN 🍁	35
Purée de carotte au gingembre, jus de canard laqué	
DUO D'AGNEAU, BUTTERNUT ET JUS DE VIANDE 🍷 🍁	35
Côtelette grillée, épaule confite	
« STEAK » DE CHOU FLEUR 🍷 🍷 🍁	29
Emulsion de curry rouge, huile d'herbe	
TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS ✓	23
Aubergine	
FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS (500G) POUR 1 OU 2 PERS	310

Accompagnements

RIZ VAPEUR 🍷	8,5
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ASIATIQUES 🍁	14
PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI ✓ 🍁	13
BROCOLIS SAUTÉS AU WOK ✓ 🍁	12
NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES 佛	12

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

🍷 = végétalien 🍁 = automne/hiver 🍷 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

佛 = plat signature Buddha-Bar 🍷 = sans gluten ✓ = végétarien

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme (100% pur jus) 20 cl.	6,5
Orange, ananas, pamplemousse (à partir de concentré) 20 cl.	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry 20 cl.	6,5
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse 20 cl.	6,5
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro, Sprite 33 cl.	6,5
Fever Tree: Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20 cl.	6,5

BIÈRES BOUTEILLES

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

MOCKTAILS

Detox lemonade (20 cl) : Jus de concombre frais, jus de citron vert frais, sirop de miel, sirop de gingembre, soda.	14
Apple XIII (18 cl) : Jus de pomme, cordial framboise, shizo, solution acide, soda Three Cents cerise.	13

EAUX MINÉRALES

Evian 75 cl.	7,5
Badoit 75 cl.	7,5

