



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.



Pour chaque plat & cocktail marqué , 1€ sera reversé à l'association «A chacun son Everest» qui accompagne les enfants atteints de cancer ou leucémie et les femmes en rémission d'un cancer du sein.



Bento Buddha-Bar

(repas garanti en 45 minutes)

45

ENTRÉES

Incredible Salmon 2p

Special California 2p

Gyozas au poulet et à la truffe d'été 2p

Salade de poulet

.

PLATS

Curry rouge de légumes

Boeuf sauté au wok

Poulet aux cinq parfums 🍷

.

ACCOMPAGNEMENT

Riz à la Shangaïenne

.

DESSERT

Allumettes au chocolat

Diner «Esprit de partage»

82 par pers.

A partir de 4 personnes

ENTRÉES

Crevette tempura
Salade de poulet Buddha-Bar
Incredible Salmon
Assortiment de vapeurs

•

PLATS

Poulet grillé aux cinq parfums 🍷
Filet de boeuf sauté au poivre noir
Saumon caramélisé, tagliatelle de légumes 🍷
Curry rouge de crevettes au lait de coco 🍷
Nouilles chaudes Buddha-Bar
Riz à la Shanghaïenne

•

DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame
Café, Espresso

EDAMAME (Haricots de soja) ✓ 🍷 6

EDAMAME ÉPICÉ ✓ 🍷 7

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 佛 🍷 19
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde

CALAMARS FRITS 🍷 18
Sauce aigre douce piment et menthe

ASSORTIMENT DE VAPEURS 23
Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).

VAPEURS AUX CREVETTES 🍷 24
Dim sum crevettes

ROCK SHRIMPS 🍷 21
Crevettes frites, mayonnaise épicée

GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ 22
Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été

SOUPE TOM YUM 23
Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre

CAVIAR PRUNIER (15g) 19
Caviar d'Aquitaine

Plats

SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ, SAUCE MISO MANDARINE 🍷 🌶️	28
Tagliatelle de courgette, carotte & poireau, pousse de ciboulette	
THON MI-CUIT, CIVE THAÏ BRAISÉE & VINAIGRETTE SOJA 🍷	32
Fenouil à l'orange, radis rouge, chou kale, pousse de coriandre	
FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 佛	32
Sauce poivre noir	
POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS 佛 🍷 🌶️	28
Nage de légumes	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE	27
Purée de patate douce	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 佛 🍷	29
Lait de coco, riz citronnelle	
CURRY ROUGE DE LÉGUMES	29
Lait de coco, riz citronnelle	
CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE & UMESHU 佛	46
Concombre, crêpe de poireau	
TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS ✓	21
Aubergine	

Accompagnements

RIZ VAPEUR 🍷	7
RIZ À LA SHANGHAÏENNE	9
Crevettes, légumes & oeuf	
NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR 佛	10
Sautées au légumes	
MESCLUN DE SALADE DE SAISON 🍷	8

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

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

*Minimum de 2 pièces par commande

SASHIMI

	3 p.	5 p.
Maguro (thon)	9,5	15
Hamachi (sériole)	9,5	15
Suzuki (bar)	9,5	15
Shake (saumon)	7,5	13
Unagi (anguille caramélisée)	7,5	13
Ebi (crevette)	9,5	15
Hotate (saint-jacques)	9,5	15

ROLLS

	4 p.	8 p.
Concombre ✓	8	12
Saumon Avocat	12	22
Special California	12	22
Shrimp Tempura	12	22
Pink Lady	12	22

ASSORTIMENT DE SUSHI

Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Sériole 2p - 10 pièces	29
Saumon - 8 pièces	22
Thon - 8 pièces	24
Thon & saumon - 8 pièces	25

ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 2p, Sériole 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Saint-Jacques 2p, Crevette 2p - 12 pièces	29
---	----

ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon Avocat 2p, Pink Lady 2p, Shrimp Tempura 2p, Incredible Salmon 2p - 10 pièces	23
---	----



Collection Automne / Hiver

Buddha-Bar Experience

VEGGIE ROLLS – 8p. ✓	19
Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge	
UNAGI TEMPURA ROLLS – 8p.	18
Anguille, furikaké, sésame grillé	
INCREDIBLE SALMON – 8p.	22
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge	



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 Light, 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.	10
Kirin Blonde Japon 33 cl.	9
Carlsberg Aluminium , Blonde Danemark 33 cl.	12

MOCKTAILS

Mr Miyamoto (20cl) : Purée de mandarine, sirop de vanille et clou de girofle BBP, Seedlip spices, jus de pêche, citron vert, kombucha	13
Berry white (20cl) : Purée de framboise, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, citron vert	13

EAUX MINÉRALES

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