



Boissons Chaudes (Hot Drinks)

NESPRESSO

Ristretto, Espresso, Decaffeinated	4,5
Nespresso Organic Congo (fruité et biscuité) 	5,5
Nespresso Organic Pérou (fruité et élégant) 	5,5
Lungo	6
Café Crème, Chocolat, Cappuccino	6

SÉLECTION DE THÉS BUDDHA-BAR

Thé Vert: Long Jing (Chine)	4,5
Thé Vert au Jasmin: Grand Jasmin Chun Feng (Chine) 	
Thé Ceylan: Saint-James O.P. (Sri Lanka)	
Thé Earl Grey (Noir): Blue of London (Chine)	
Thé Noir Parfumé: Goût Russe 7 Agrumes (Chine)	
Thé Vert et Noir Parfumé: Thé des Moines (Tibet)	

INFUSIONS

Verveine (Afrique du Sud)	4,5
Camomille (Afrique du Sud)	

Digestifs

RHUM

Verre 4cl Bout. 70cl

Santa Teresa 1796 - Venezuela	22	290
Zacapa 23 ans - Guatemala	22	290

ARMAGNAC

Bas Armagnac Laberdolive « Domaine du Jaurrey » 1986	20	300
--	----	-----

COGNAC

Camus XO	25	350
Hennessy XO	32	480
Hennessy Paradis	75	

CALVADOS

Camut Rareté	45	
--------------	----	--

EAUX DE VIE

Grappa, Poire williams Massenez, 30/40 eau de vie de cidre	18	
--	----	--

LIQUEURS

Cointreau, Marie Brizard, Fair café, Amaretto, Bailey's, Sambuca, Grand Marnier cordon rouge, Fernet branca, Jägermeister, Get 27 et 31, Chartreuse Verte ou Jaune	17	
--	----	--

Desserts

Jardin-Secret - Buddha-Bar signature 1# 18

Pâte sucrée, praliné à la noix de coco torréfiée,
Chiffon Cake au Pandan (plante asiatique aux notes vanillées et pralinées),
crème au Pandan & crème fouettée à la noix de coco.

*Sweet dough, roasted coconut praline,
Pandan Chiffon Cake (Asian plant with vanilla and praline notes), Pandan cream &
coconut whipped cream.*

Cheesecake aux fruits rouges 1# 15

Cheesecake with red fruits

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame 1# 15

Buddha-Bar chocolate and sesame bars

Baba au whisky Yamazaki 16

Yamazaki whisky baba

Tarte aux framboises et pistaches caramélisées * 16

Raspberry and caramelized pistachio tart

Omelette norvégienne flambée, sorbet mojito * 15

Flamed baked Alaska, mojito sorbet

Finger fruits rouges * 16

Red fruits finger

Palet au chocolat, confit yuzu 15

Yuzu candied chocolate palet

Mille-feuille exotique * 16

Exotic mille-feuille

Açaï bowl 16

Granola, sorbet banane et baie d'açaï, myrtille fraîche
Granola, banana and acai berry sorbet, fresh blueberry

Fruits, Glaces, et Sorbets (Fruits, Ice Creams, and Sorbets)

Fruits frais : 20

Mangue, papaye, ananas, kiwi, litchi, pastèque, pitaya,
fruit de la passion

Fresh fruits :

Mango, papaya, pineapple, kiwi, lychee, watermelon, pitaya, passion fruit

Assiette de fruits rouges * 16

Red fruits plate

“Palette” de Glaces ou Sorbets *

Minimum commande 3 parfums au choix (prix à la pièce) :

GLACES: vanille, chocolat, caramel, café, thé vert matcha, coco. 4,50

SORBETS: citron vert, mangue, fruit de la passion, fraise, pêche de vigne. 4,50

SORBETS « fait maison »: 1# melon et gingembre, litchi et framboise, passion et
vanille, abricot et thym, cerise noire. 5,50

“Palette” of Ice Cream or Sorbet *

Minimum order 3 flavors of your choice (price per piece) :

ICE CREAMS : vanilla, chocolate, caramel, coffee, matcha green tea, coconut. 4,50

SORBETS : lime, mango, passion fruit, strawberry, vine peach. 4,50

SORBETS « homemade »: 1# melon and ginger, raspberry and lychee, passion
fruit and vanilla, apricot and thyme, black cherry. 5,50

Mochis glacés - Frozen mochis (3 p) 16

Parfums au choix / Flavors to choose

Vins de Dessert et Shooters (Dessert wines and Shooters)

Sauternes 2019 AOP, Chartreuse de Coutet, 2nd vin Château Coutet 15

Shooters (2cl) 13

Alcool au choix : rum, vodka, tequila, cognac

Alcohol to choose : rum, vodka, tequila, cognac