

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl	6,5
Orange, ananas, pamplemousse Caraïbos (à partir de concentré) 20cl	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl	6,5
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse 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
Drims : soda pamplemousse 20cl	6,5
Red Bull, Red Bull Sugar Free, Red Bull Tropical 25cl	9

BIÈRES BOUTEILLES

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

MOCKTAILS

Ryotcha (14cl) : Fruit du dragon, thé sencha, fleur de sureau, menthe fraîche, jus de citron jaune, sirop de sucre.	15
Anima (14cl) : Mix de fruit frais, jus de mangue, jus de passion, sirop de vanille.	15

EAUX MINÉRALES

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

Buddha
Bar

佛
佛

Diner «Plaisir égoïste»

89 par pers.

Entrée

Tartare de saumon, sauce soja chili-sésame, aji amarillo 🌶️

Plats

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

Dessert

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame

Café

Plats

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE POÊLÉ 🌸	34
Pamplemousse rose, salade wakame et fenouil, sauce teriyaki, graines de sésame	
THON MI-CUIT AU SÉSAME 🌸	38
Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne	
POULPE GRILLÉ A LA PÉRUVIENNE 🌸	41
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperge grillée, olive Kalamata, sauce aji-panca	
FILET DE BAR DU CHILI POÊLÉ À LA JAPONAISE 🌸	46
Brocolinis sautés, sauce aïoli yuzu kosho et safran	
BLACK COD CARAMÉLISÉ	51
Pousse de gingembre en pickle, sauce miso-yuzu	
SOLE POÊLÉE 🌿 🌸	44
Kale, champignons shimeji, émulsion coco gingembre au curcuma	
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES 🌿	54
Bok choy, salsa verte	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 🌿 🌿 🌶️	35
Lait de coco, riz citronnelle	
CURRY VERT DE LÉGUMES 🌿 🌿 🌿 🌿 🌶️ 🌶️	30
Sauce curry vert au lait de coco, riz vapeur	
AUBERGINES RÔTIÉS 🌿	25
Sauce tomate-basilic, olives Kalamata, poivrons rôtis	
TOFU FRIT, SAUCE NAM JIM 🌿 🌿	25
Salade de roquette, pomme Granny Smith	
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 🌿	51
Concombre, crêpe de poireau	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES 🌸	46
Purée d'edamame à la menthe, champignons shimeji poêlés, jus teriyaki au romarin	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK 🌿	36
Sauce poivre noir	
ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS IRLANDAIS « HAPPY BEEF » (220G) 🌸	46
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	
FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS GRILLÉ (500G)	380
Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	

Accompagnements

SOUPE MISO 🌿	14
RIZ VAPEUR 🌿 🌿 🌿	10
RIZ NOIR VAPEUR 🌿 🌿 🌿 🌿	11
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 🌿 🌿	15

EDAMAME  

EDAMAME ÉPICÉ  

PADRÓN PEPPERS  

Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame

TACOS BUDDHA-BAR - 4p

Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne

AHI TUNA PIZZA

Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe

ARTICHAUTS POIVRADES CARAMELISÉS  

Mayonnaise à la truffe

CAVIAR OSCIETRE « PRUNIER » (30G)

CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G)

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde

TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS) 

Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar

SALADE AU CRABE ROYAL D'ALASKA 

Endive rouge, laitue, pomme Granny Smith, asperge, tomate cerise, avocat, vinaigrette miel soja

TARTARE DE POULPE À LA PÉRUVIENNE  

Concombre, avocat, crevette, sauce aji-panca, piment, riz soufflé

SALADE PRINTANIÈRE AU TOFU    

Chou kale, pois chiche, haricots verts, cresson, vinaigrette miso yuzu

SALADE DE PAPAYE VERTE   

Papaye verte, carotte, poivron rouge, piment, cacahuète, coriandre, menthe, sauce thai

CALAMARS FRITS

Sauce aigre-douce piment et menthe

ASSORTIMENT DE VAPEURS - 5p 

«Madame Sum» : Boeuf, poulet, champignon shiitake, crevette Black-Tiger, légumes au curry vert à la thai

VAPEURS AUX CREVETTES - 5p 

«Madame Sum» : crevettes Black-Tiger

ROCK SHRIMPS 

Crevettes frites, mayonnaise épicée

SALADE DE CALAMARS 




Calamar poché, piment piquillos, roquette, tomate confite, vinaigrette soja citron-vert

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shitake, sauce tariyaki à la truffe

SALADE DE BOEUF À LA THAÏ   

Citronnelle, pois gourmands, carotte, tomate cerise, laitue, soja, menthe, coriandre, vinaigrette thai

KUSHIYAKI - 3p   

Asperge et champignon Portobello, sauce miso yuzu


SOUPE TOM YUM  

Crevette, piment, champignon, citronnelle

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

 = végétalien

 = printemps / été

 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

 = plat signature Buddha-Bar

 = sans gluten

 = végétarien

Collection Printemps / Eté Buddha-Bar Experience

7,5

8,5

17

25

25

17

85

35

23

71

58

23

20

22

22

26

27

26

26

25

23

19

20

VEGGIE ROLLS - 4p 

Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge

14

KALE VEGAN DRAGON ROLLS - 4p    

Asperge, avocat, piment piquillos, salsa mangue verte

16

CREVETTE SPICY ROLLS - 4p 

Rice paper, cucumber, carrot, spicy sauce

17

SOFT SHELL CRAB DRAGON ROLLS - 4p 

Crabe en mue, concombre, avocat, mangue, sauce teriyaki, mayonnaise épicée à la mangue

17

ROLLS TORO - 4p

Tempura de crevette, sauce teriyaki au gingembre

18

TWO IN ONE ROLL - 4p 

Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée

14

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 

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

29

EGGPLANT CAVIAR ROLLS - 4p   

Caviar d'aubergine, avocat, asperge verte, sauce miso yuzu

15

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

17

HAMACHI AJI-PANCA ROLLS - 4p 

Tempura de crevette, concombre, tobiko rouge

16

OSHI ROLLS - 4p 

Avocat, orange, tempura de crevette, bar, radis, sauce ponzu, tobiko wasabi

16

ROCK STAR HOT SALMON ROLLS - 4p

Tempura rolls saumon, mayonnaise sésame, sauce unagi

16

SWEET CORN ROLLS - 4p  


Concombre, avocat, pickle de shimeji, shiso, mayonnaise à la truffe, sésame

15

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p

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

17

SPICY TUNA ROLLS - 5p 

Rolls crunchy, jalapenos, mayonnaise épicée

19

NEW STYLE SASHIMI SAUMON 

Sauce ponzu à l'orange, pickles de radis

18

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.

 = végétalien

 = printemps / été

 = épicé

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes.

 = plat signature Buddha-Bar

 = sans gluten

 = végétarien