

Desserts

Jardin-Secret - Buddha-Bar signature 1併

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

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

Cheesecake aux fruits rouges 1併

Cheesecake with red fruit

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame 1併

Buddha-Bar chocolate and sesame bars

Tarte aux framboises et pistaches caramélisées 🌸

Raspberry and caramelized pistachio tart

Fruits frais - Fresh fruits 🌿

Mangue, papaye, ananas, kiwi, litchi, pastèque, pitaya, fruit de la passion
Mango, papaya, pineapple, kiwi, lychee, watermelon, pitaya, passion fruit

Assiette de fruits rouges 🌸

Red fruits plate

Mochis glacés 3p - Frozen mochis (3 p)

Parfums au choix / Flavors to choose

Boissons - Beverages

Boissons chaudes - Hot drinks

Ristretto, Espresso, Decaffeinated

Nespresso lungo, café crème, chocolat, cappuccino

Sélection de thés Buddha-Bar

Boissons fraîches - Cold drinks

Tomate, pomme Caraïbos (100% pur jus) 20cl

Orange, ananas, pamplemousse Caraïbos (à partir de concentré) 20cl

Passion, litchi, pêche, cranberry Caraïbos (nectar de fruits) 20cl

Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse 20cl

Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro 33cl, Sprite 25cl

Fever Tree: Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20cl

Evian 75cl, Badoit 75cl

Bières bouteilles - Beer bottles

Asahi Blonde Japon 33cl, Singha Blonde Thaïlande 33cl

Carlsberg Aluminium, Blonde Danemark 33cl

Vins - Wines

Rouges

Coteaux Bourguignon 2021 AOP, «Les Pierres Dorées», Domaine Louis Latour

Crozes Hermitage 2022 AOC, «La Rollande», Maison Brotte

Margaux 2019 AOC, Charmes de Kirwan, Second vin de Château Kirwan

Margaux 2017 AOC, Aurore de Dauzac, 2nd vin du Château Dauzac, 5e Grand Cru Classé 🌿

Blancs

Chablis 2022 AOP, Domaine Jean Collet & Fils

Chablis 1er cru 2022 AOC «Fourchaume», Jean-Mark Brocard 🌿

Bordeaux 2021 AOC, «Elise», Château Le Pey

Sancerre 2023 AOC, Pascal Jolivet

Languedoc 2022 AOP, Mas d'Españet, cuvée Camille, D. Armand 🌿

18

15

15

16

20

16

16

4,5

6

4,5

6,5

6,5

6,5

7,5

6,5

6,5

9,5

11

12

Verre
14cl

Bout.
75cl

15

15

15

15

15

12

14

15

15



Rosé Expérience



MIRAVAL
THE ART OF ROSÉ

Une terre, une lumière, une âme, une inspiration

Miraval Rosé 2023, Sainte-Victoire, Côtes de Provence AOP

MAGNUMS

Miraval Rosé 2023, Côtes de Provence AOP

Muse de Miraval Rosé 2023, Côtes de Provence AOP

Caviar Expérience

Caviar 100% français, issu d'un élevage respectueux.
100% french caviar, from respectful breeding.

Caviar Baeri Maison Prunier 15 gr.
accompagné de blinis - *with blinis*

Caviar Oscière Maison Prunier 30gr.
accompagné de blinis - *with blinis*

Bento Menus

BENTO SUSHI

Sashimi thon 1p, sashimi saumon 1p, sushi thon 1p, sushi saumon 1p, tempura crevette 2p, rolls rock star hot salmon 2p, rolls concombre-avocat 2p, rolls pink lady 2p.

Tuna sashimi 1p, salmon sashimi 1p, tuna sushi 1p, salmon sushi 1p, shrimp tempura 2p, rock star hot salmon rolls 2p, cucumber-avocado rolls 2p, pink lady rolls 2p.

BENTO TAPASIAN

Caviar d'aubergine fumée, edamame épicé, tacos thon épicé 2p, thaï fish cake sauce tartare à l'aneth 2p, yakitori de poulet sauce teriyaki 2p.

Smoked eggplant caviar, spicy soya beans, spicy tuna tacos 2p, thaï fish cake dill tartar sauce 2p, chicken teriyaki yakitori 2p.

BENTO VÉGÉTARIEN

Salade de papaye verte, salade de chou kale au tofu, caviar d'aubergine fumée, tofu frit aux haricots noirs et aubergines, pickles de concombre.

Green papaya salad, kale salad with tofu, smoked eggplant caviar, fried tofu with black beans and eggplant, cucumber pickles.

Entrées - Starters

EDAMAME	7,5
EDAMAME ÉPICÉ - <i>SPICY EDAMAME</i>	8,5
SALADE DE POULET BUDDHA-BAR - <i>BUDDHA-BAR CHICKEN SALAD</i>	23
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel-moutarde <i>Grilled chicken, chinese cabbage, coriander, honey mustard sauce</i>	
SALADE DE PAPAYE VERTE - <i>GREEN PAPAYA SALAD</i>	22
Papaye verte, carotte, poivron rouge, piment, cacahuète, coriandre, menthe, sauce thaï <i>Green papaya, carrot, red pepper, chili pepper, peanuts, coriander, mint, thaï sauce</i>	
ROCK SHRIMPS	26
Crevettes frites, mayonnaise épicée <i>Fried shrimps, spicy mayonnaise</i>	

Sushis - Sashimis - Rolls

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p	17
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge <i>Shrimp tempura, avocado, salmon, red onion</i>	
VEGGIE ROLLS - 4p	14
Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge <i>Mango, onion, cucumber, avocado, tomato, romaine lettuce, asparagus</i>	
ROCK STAR HOT SALMON ROLLS - 4p	16
Tempura rolls saumon, mayonnaise sésame, sauce unagi <i>Salmon tempura rolls, sesame mayonnaise, unagi sauce</i>	
SAUMON-AVOCAT ROLLS - 4p	14
Salmon-Avocado Rolls - 4p	
NEW STYLE SASHIMI SALMON	16
Sauce ponzu à l'orange, pickles de radis <i>Orange ponzu sauce, radish pickles</i>	
SASHIMI THON - <i>TUNA SASHIMI</i> - 3p	11
SASHIMI SAUMON - <i>SALMON SASHIMI</i> - 3p	9
SUSHI THON ET SAUMON - <i>TUNA AND SALMON SUSHI</i> - 8p	29

Plats et Accompagnements - Mains and Sides

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE POÊLÉ - <i>SEARED SCOTTISH SALMON RED LABEL</i>	34
Pamplemousse rose, salade wakame et fenouil, sauce teriyaki, graines de sésame <i>Pink grapefruit, wakame and fennel salad, teriyaki sauce, sesame seeds</i>	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER - <i>RED CURRY WITH BLACK TIGER PRAWNS</i>	35
Lait de coco, riz citronnelle - <i>Coconut milk, lemongrass rice</i>	
CURRY VERT DE LÉGUMES - <i>VEGETABLE GREEN CURRY</i>	30
Patate douce, lait de coco, riz vapeur - <i>Green curry sauce with coconut milk, steamed rice</i>	
ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK - <i>WOK-FRIED BEEF</i>	36
Sauce poivre noir - <i>Black pepper sauce</i>	
RIZ VAPEUR - <i>STEAMED RICE</i>	10
NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES	15
<i>Buddha-Bar hot fried noodles with vegetables</i>	