

## 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

Zeke (16 cl) : Jus de pomme Granny Smith, jus d'ananas, verjus bio, Cordial basilic 	15
Hani (15 cl) : Aloe vera, jus de litchi, jus de citron vert, miel, menthe fraîche 	15
Kuruto (15 cl) : Jus de mangue, lait de coco, purée de passion, sirop de riz noir toasté	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

<b>SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE CARAMÉLISÉ AU MISO</b> 🍁 🍷 Purée de chou-fleur au citron vert, brocoli et champignons shimeji sautés	35
<b>THON MI-CUIT AU SÉSAME</b> Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne	38
<b>POULPE GRILLÉ À LA PÉRUVIENNE</b> Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperges grillées, olives Kalamata, sauce aji-panca	42
<b>FILET DE BAR À LA VAPEUR</b> 🍷 🍁 🍷 Sauce crémeuse à la citronnelle, riz noir, chou kale, pleurotes	47
<b>BLACK COD SAKANA</b> 🍁 🍷 Black cod mariné et caramélisé aux épices coréennes, risotto de riz gluant aux légumes et champignons	54
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES</b> 🍁 🍷 Butternut, brocoli, champignons sautés, émulsion de yuzu	40
<b>LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES</b> Bok choy, salsa verte	54
<b>CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER</b> 🍷 🍷 🍷 Lait de coco, riz citronnelle	35
<b>CURRY VERT DE LÉGUMES</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 Sauce curry vert au lait de coco, riz vapeur	30
<b>AUBERGINES CARAMÉLISÉES</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Sauce miso, edamame, sésame, grenade, piment	25
<b>TEMPURA DE CHOU-FLEUR</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 Sauce aigre-douce épicée, sésame, coriandre	26
<b>POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX CINQ PARFUMS</b> 🍷 Nage de légumes	32
<b>CURRY VERT DE POULET</b> 🍷 🍷 Patate douce, lait de coco, riz vapeur	29
<b>TRAVERS DE PORC FONDANT CARAMÉLISÉ AU SOJA</b> Purée de patate douce, piment ficelle coréen	32
<b>DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU</b> 🍷 Crêpes de poireau	51
<b>CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AU SATAY</b> 🍁 🍷 Salsa verte à la coriandre, pickles de concombre	45
<b>ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK</b> 🍷 Sauce poivre noir	36
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS IRLANDAIS « HAPPY BEEF » (220G)</b> Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	46
<b>FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS GRILLÉ (500G)</b> Sauces : jus de boeuf, yuzu-kosho, chimichurri	380

## Accompagnements

<b>SOUPE MISO</b> 🍷	14
<b>RIZ VAPEUR</b> 🍷 🍷 🍷	10
<b>RIZ NOIR VAPEUR</b> 🍷 🍷 🍷	11
<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ASIATIQUES</b> 🍷 🍷	14
<b>PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI</b> 🍷 🍷	13
<b>BROCOLIS SAUTÉS AU WOK</b> 🍷 🍷	12
<b>NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES</b> 🍷 🍷	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

CAVIAR OSCIETRE « PRUNIER » (30G)

CAVIAR BAERI « PRUNIER » (15G)

## Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR 1佛

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, crevettes, sauce aji-panca, piment, riz soufflé

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 🍂🍷

Coing caramélisé au miel, sauce pékinoise à l'orange, brioche

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

GÂTEAUX DE CRABE 🍷🍂🍷

Mayonnaise épicée, roquette, pomme verte, grenade

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shitake, sauce teriyaki à la truffe

SALADE DE BOEUF À LA THAÏ 🍷🍷

Citronnelle, pois gourmands, carotte, tomates cerises, laitue, soja, menthe, coriandre, vinaigrette thai

SOUPE PÉKINOISE 🍂🍷

Canard laqué, raviolis de légumes, brocoli, châtaigne d'eau, poireau, carotte

SOUPE TOM YUM 🍷

Crevettes, champignons, citronnelle, piment

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 1佛 = plat signature Buddha-Bar 🍂 = automne / hiver 🍷 = épicé  
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🌱 = végétalien 🍷 = sans gluten 🌱 = végétarien 🍷 = contient des fruits à coque

# Collection Automne / Hiver Buddha-Bar Experience

7,5

8,5

17

25

25

85

35

23

71

58

23

32

22

23

26

27

28

28

25

23

20

20

VEGGIE ROLLS - 4p 🌱🌱🍷

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

KALE VEGAN DRAGON ROLLS - 4p 🌱🌱🍷

Asperge, avocat, piment piquillos, salsa mangue verte

SOFT SHELL CRAB DRAGON ROLLS - 4p

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

TORO ROLLS - 4p

Tempura de crevette, sauce teriyaki au gingembre

TWO IN ONE ROLLS - 4p 🍷

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

BUDDHA-BAR ROLLS - 6p 1佛

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

FLAMED WAGYU ROLLS - 4p 🍂🍷

Avocat, courgette grillée, mayonnaise à la truffe d'été

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

SOFT LADY SPICY ROLLS - 4p 🍂🍷

Tempura de crevette, avocat, tartare de saumon épicé, riz soufflé, piment coréen, truffe d'été

TRUFFLE FOIE GRAS MANGO ROLLS - 4p 🍂🍷

Poire, foie gras, mangue, confiture de figue, truffe d'été, coulis de fruit rouge

ROCK STAR HOT SALMON ROLLS - 4p

Tempura de saumon, mayonnaise sésame, sauce unagi

CATERPILLAR ROLLS - 4p 🍂🍷

Tempura de crevette, avocat, concombre, saumon, cream cheese, sauce mayonnaise miel-wasabi

CHICKEN KATSU ROLLS - 4p

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

CRUNCHY SPICY TUNA ROLLS - 5p 🍷

Rolls croustillants, thon, jalapenos, mayonnaise épicée

NEW STYLE SASHIMI DE SAINT-JACQUES ÉPICÉES 🍷🍷🍂🍷

Sauce ponzu, mangue épicée, coriandre



### Agissons ensemble dès aujourd'hui!

Durant tout le mois d'octobre, sur une sélection de plats, cocktails & CD marqués 🍷, 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.



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. 1佛 = plat signature Buddha-Bar 🍂 = automne / hiver 🍷 = épicé  
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🌱 = végétalien 🍷 = sans gluten 🌱 = végétarien 🍷 = contient des fruits à coque