



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	310
Zacapa 23 ans - Guatemala	22	310

ARMAGNAC

Bas Armagnac Laberdolive « Domaine du Jaurrey » 1986	20	245
------------------------------------------------------	----	-----

COGNAC

Camus XO	25	375
Hennessy XO	32	450
Hennessy Paradis	75	

CALVADOS

Camut Rareté	70	
--------------	----	--

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
<i>Pâte sucrée, praliné à la noix de coco torréfiée, Chiffon Cake au Pandan (plante asiatique aux notes vanillées et pralinées), crémeux au Pandan & crème fouettée à la noix de coco.</i>	
<i>Sweet dough, roasted coconut praline, Pandan Chiffon Cake (Asian plant with vanilla and praline notes), Pandan cream & coconut whipped cream.</i>	
Cheesecake aux fruits rouges 1#	15
<i>Cheesecake with red fruits</i>	
Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame 1# 🍷	15
<i>Buddha-Bar chocolate and sesame bars</i>	
Baba au whisky japonais	16
<i>Japanese whisky baba</i>	
Riz au lait, mangue fraîche et caramel 🍷 🍁	16
<i>Rice pudding, fresh mango and caramel</i>	
Palet à la noix de coco et citron vert 🍷 🍁	15
<i>Coconut and lime snowball</i>	
Merveilleux pistaches caramélisées et griottes 🍷 🍁	16
<i>Merveilleux caramelized pistachios and morello cherries</i>	
Mousse au chocolat et yuzu 🍷 🍷 🍁	16
<i>Chocolate and yuzu mousse</i>	
Finger chocolat, caramel et cacahuètes torréfiées 🍷 🍷 🍁	16
<i>Chocolate, caramel and roasted peanuts finger</i>	

🍷 = sans gluten - gluten free 🍷 = vegan 🍷 = contient des fruits à coque - contains nuts
1# = signature Buddha-Bar 🍁 = automne/hiver - fall/winter

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

Fruits frais : 🍷 🍷	20
<i>Mangue, papaye, ananas, kiwi, litchi, pastèque, pitaya, fruit de la passion</i>	
Fresh fruits : 🍷 🍷	
<i>Mango, papaya, pineapple, kiwi, lychee, watermelon, pitaya, passion fruit</i>	
“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: vanille, chocolat, 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
<i>Parfums au choix / Flavors to choose</i>	

Vins de Dessert et Shooters (Dessert wines and Shooters)

Sauternes 2019 AOP, Chartreuse Coutet, 2nd vin Château Coutet	15
Shooters (2cl)	13
<i>Alcool au choix : rum, vodka, tequila, cognac</i>	
<i>Alcohol to choose : rum, vodka, tequila, cognac</i>	

*Sorbets « fait maison » sans sucre ajouté, 100% fruits frais, sans sorbitol, sans additif ni conservateur.
Homemade sorbets with no added sugar, 100% fresh fruit, without sorbitol, without additives or preservatives.*