



## 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	300
--	----	-----

### COGNAC

Camus XO	25	350
Hennessy XO	32	480
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

<b>Jardin-Secret - Buddha-Bar signature</b> 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 &amp; 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 &amp; coconut whipped cream.</i>	
<b>Cheesecake aux fruits rouges</b> 1#	15
<i>Cheesecake with red fruits</i>	
<b>Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame</b> 1# 🍷	15
<i>Buddha-Bar chocolate and sesame bars</i>	
<b>Baba au whisky japonais</b>	16
<i>Japanese whisky baba</i>	
<b>Riz au lait, mangue fraîche et caramel</b> 🍷 🍁	16
<i>Rice pudding, fresh mango and caramel</i>	
<b>Merveilleux pistaches caramélisées et griottes</b> 🍷 🍁	16
<i>Merveilleux caramelized pistachios and morello cherries</i>	
<b>Mousse au chocolat et yuzu</b> 🍷 🍷 🍁	16
<i>Chocolate and yuzu mousse</i>	
<b>Finger chocolat, caramel et cacahuètes torréfiées</b> 🍷 🍷 🍁	16
<i>Chocolate, caramel and roasted peanuts finger</i>	
<b>Galette des Rois « fait maison »</b> 🍷 🍁	19
<i>Frangipane amande et noisette</i>	
<i>Frangipane with almond and hazelnut</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)

<b>Fruits frais :</b> 🍷 🍷	20
<i>Mangue, papaye, ananas, kiwi, litchi, pastèque, pitaya, fruit de la passion</i>	
<b>Fresh fruits :</b> 🍷 🍷	
<i>Mango, papaya, pineapple, kiwi, lychee, watermelon, pitaya, passion fruit</i>	
<b>“Palette” de Glaces ou Sorbets</b> 🍷	
<b>Minimum commande 3 parfums au choix (prix à la pièce) :</b>	
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
<b>“Palette” of Ice Cream or Sorbet</b> 🍷	
<b>Minimum order 3 flavors of your choice (price per piece) :</b>	
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
<b>Mochis glacés - Frozen mochis (3 p)</b> 🍷	16
<i>Parfums au choix / Flavors to choose</i>	

## Vins de Dessert et Shooters (Dessert wines and Shooters)

Sauternes 2019 AOP, Chartreuse de 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.*