

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

Shiso lemonade (16 cl) : Jus de litchi, cordial à la fleur de sureau, jus de concombre, citron vert, yuzu, tonic	15
Zero-Groni (9 cl) : JNPR (spiritueux sans alcool à base de plantes), BTTR (amer sans alcool), VRMTH (vermouth sans alcool)	17
Sayonara (14 cl) : Aloe vera, cordial mangue, citrus blend, eau de miel, basilic thaï, espuma japonais	17

EAUX MINÉRALES

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



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 CARAMÉLISÉ AU MISO	37
Purée de chou-fleur au citron vert, brocolis et champignons shimeji sautés	
THON MI-CUIT AU SÉSAME	43
Chou kale, champignons sautés, sauce tahitienne	
POULPE GRILLÉ À LA PÉRUVIENNE	44
Purée de pomme de terre à l'huile d'olive, asperges grillées, olives Kalamata, sauce aji-panca	
FILET DE BAR POÊLÉ À LA JAPONAISE 🍷🌸	48
Wakamé goma, riz croustillant japonais et vinaigrette au shiitaké	
BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 🌸	54
Pousse de gingembre et navet mariné, sauce miso-yuzu	
FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI « MIDORI » 🌸	48
Purée de petits pois, kale frit, sauce au fenouil parfumée au shiro miso	
LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES	56
Bok choy, salsa verte	
CREVETTES À LA SINGAPOURIENNE 🌶️🌸	34
Asperge verte, pois mange-tout, poivrons, mini-maïs, oignons, citronnelle, gingembre, ail, sauce pimentée	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 🍛🚫🌶️🌶️	35
Lait de coco, riz citronnelle	
CURRY JAUNE DE LÉGUMES AU BASILIC THAÏ 🌿🌿🌸	29
Riz aux épices en feuille de bananier	
AUBERGINES CARAMÉLISÉES 🌿🌿🚫🌶️🌶️	25
Edamame, sésame, grenade, piment, sauce miso	
TOFU À L'ASIATIQUE 🌿🌿🌸	26
Tofu frit, champignons de paille, mini maïs, carottes, sauce aux haricots noirs	
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	32
Purée de patate douce, piment ficelle coréen	
DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE ET UMESHU 🍛	52
Crêpes de poireau	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES EN CROÛTE DE QUINOA 🌸	48
Aubergines, courgettes, mini-pâtissons, asperges vertes, jus teriyaki à la sauge	
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
PURÉE DE POMME DE TERRE AU WASABI 🚫🌿	13
BROCOLIS SAUTÉS AU WOK 🌿🌿	12
NOUILLES CHAUDES BUDDHA-BAR SAUTÉES AUX LÉGUMES 🍛🌿	15

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Yellowtail (sérieole)	6
Maguro (thon)	5
Ebi (crevette)	6
Kani (crabe)	6
Shake (saumon)	5
Suzuki (bar)	6
Otoro (thon)	8

*Minimum commande de 2 pièces

SASHIMI - 3 pièces

Maguro (thon)	11
Yellowtail (sérieole)	11
Suzuki (bar)	11
Shake (saumon)	9
Unagi (anguille caramélisée)	9
Ebi (crevette)	10
Otoro (thon)	20

ROLLS - 4 pièces

Concombre	10
Saumon-Avocat	14
Special California	14
Tempura crevette	14
New California Mango	14
Pink Lady	14

SELECTION “BUDDHA-BAR”

2 personnes minimum - 22 pièces	68
Personne supplémentaire	34

SASHIMI : Saumon 2p
SUSHI : Thon 2p, Crevette 2p,
Saumon 2p, Yellowtail 2p
ROLLS : Special California 4p,
Two in one rolls 4p,
Kale vegan dragon rolls 4p

ASSORTIMENT DE SUSHI - 10p

Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Yellowtail 2p	36
Saumon - 8p	27
Thon - 8p	28
Thon et saumon - 8p	29

ASSORTIMENT DE SASHIMI - 12p

Thon 2p, Yellowtail 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Tataki de saumon 2p, Crevette 2p	36
---	----

ASSORTIMENT DE ROLLS - 10p

Special California 2p, Saumon-avocat 2p, Two in one rolls 2p, Shrimp tempura 2p, Kale vegan dragon rolls 2p	29
---	----

Diner «Esprit de Partage»

87 par pers.
A partir de 4 personnes

Entrées

Rolls tempura crevette 8p
Salade de poulet Buddha-Bar
Two in one rolls 8p
Assortiment de vapeurs 5p

.

Plats

Poulet grillé Buddha-Bar aux cinq parfums
Filet de boeuf sauté au poivre noir
Saumon d'Ecosse Label Rouge caramélisé au miso
Curry rouge de crevettes au lait de coco
Nouilles chaudes Buddha-Bar
Brocolis sautés au wok

.

Dessert

Allumettes croustillantes Buddha-Bar au chocolat et sésame

Café

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

CEVICHE D'HAMACHI 🌸

Concombre, avocat, oignon rouge, coriandre, jalapeños, sauce céleri et écume de ponzu

ASPERGES GRILLÉES 🌱🌸

Shiso en tempura, sauce vinaigrée au shiso vert

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

MERUS DE CRABE ROYAL 🌸

Citron vert grillé, sauce au beurre gochujang

GYOZAS AU POULET À LA TRUFFE

Shiitakés, sauce teriyaki à la truffe

SALADE DE CALAMARS À LA CORÉENNE 🌸

Calamars poêlés à la sauce dragon, salade romaine, tomates cerises, et sauce sésame Buddha-Bar

GYOZA AU BLACK COD - «Édition limitée» 🌸

Aubergines, sauce miso-yuzu

SOUPE TOM YUM 🍷

Crevettes, champignons, citronnelle, piment

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

Collection Printemps / Été
Buddha-Bar Experience

KALE VEGAN DRAGON ROLLS - 4p 🌱🌱🌱🌱

Asperge, avocat, piment piquillos, salsa mangue verte

YASAI TEMPURA MAKI ROLLS - 6p 🌱🌱🌸

Champignon, courgette, carotte, avocat, radis daikon mariné

SOFT SHELL CRAB DRAGON ROLLS - 4p

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

CARIBBEAN SEA BASS ROLLS - 4p 🌸

Bar, pomme Granny Smith, oignon, ail, gingembre, oignon frit, sauce aji panca-ponzu

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

LOBSTER ROLLS - 4p 🌸

Homard, laitue, carotte, avocat, concombre, sauce unagi et sauce Buddha-Bar

FLAMED WAGYU ROLLS - 4p

Wagyu, avocat, courgette grillée, mayonnaise à la truffe d'été

INCREDIBLE SALMON ROLLS - 4p

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge

EBI PANKO ROLLS - 4p 🌸

Tempura de crevette, mangue, avocat, perles de ponzu, masago arare, sauce mangue

PHILADELPHIA MANGO ROLLS - 4p 🌸

Saumon aburi, mangue, avocat, cream cheese, mayonnaise au gingembre

HOTATE TRUFFLE ROLLS - 4p 🌸

Noix de Saint-Jacques, cream cheese truffé, avocat, tobiko noir

TUNA MISO MAKI TEMPURA ROLLS - 6p 🌸

Thon akami, asperge, sauce miso

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 O TORO - 6p 🌸

Sauce ponzu à la truffe, asperge blanche, caviar

NEW STYLE SASHIMI DE WAGYU (Grade 5) - 6p 🌸

Tataki de wagyu, truffe noire, sauce wafu

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 🌸 = printemps/été 🍷 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🌱 = végétalien 🌱🌱 = sans gluten 🌱🌱🌱 = végétarien 🍷 = contient des fruits à coque