

# Boissons

## BOISSONS FRAÎCHES

Tomate, pomme (100% pur jus) 20 cl.	6,5
Orange, ananas, pamplemousse (à partir de concentré) 20 cl.	6,5
Passion, litchi, pêche, cranberry 20 cl.	6,5
Jus de fruits pressés : orange, pamplemousse 20 cl.	6,5
Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola Zéro, Sprite 33 cl.	6,5
Fever Tree: Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 20 cl.	6,5

## BIÈRES BOUTEILLES

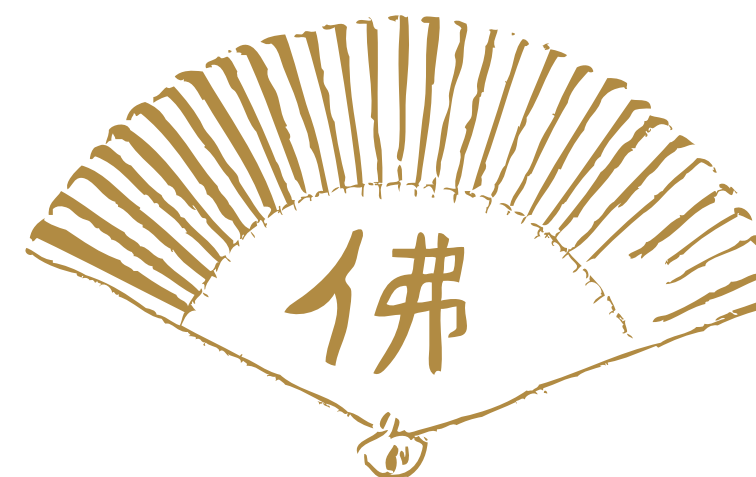
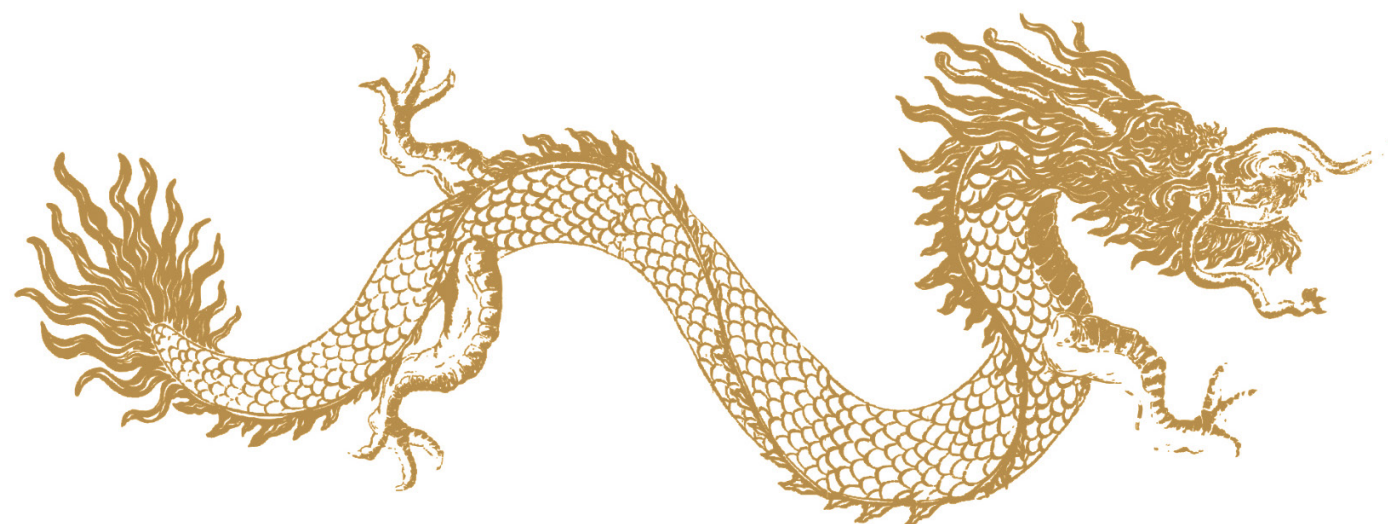
<b>Asahi</b> Blonde Japon, <b>Singha</b> Blonde Thaïlande 33 cl.	11
<b>Kirin</b> Blonde Japon 33 cl.	10
<b>Carlsberg Aluminium</b> , Blonde Danemark 33 cl.	12
<b>Brooklyn Defender IPA</b> , Blonde Etats-Unis 33cl.	13

## MOCKTAILS

<b>Detox lemonade (20 cl)</b> : Jus de concombre frais, jus de citron vert frais, eau de miel, sirop de gingembre, soda.	14
<b>Haruki (14 cl)</b> : Jus de cranberry, Cordial framboise, citron vert, purée de framboise, aquafaba.	14

## EAUX MINÉRALES

Evian 75 cl.	7,5
Badoit 75 cl.	7,5



Le menu du Buddha-Bar se compose d'une sélection de plats de style Pacific Rim, un subtil mélange d'ingrédients et d'épices dont les saveurs raffinées, venues de Chine, du Japon, de Thaïlande et de l'Asie du Sud-Est se conjuguent parfaitement à celles de l'Occident.

Notre objectif est de constamment revisiter cette «Nouvelle Cuisine» avec passion et modernité en proposant des recettes, élaborées, inspirées, tant pour ravir votre palais que pour le plaisir des yeux.

Tous les plats sont préparés en accord avec notre concept de cuisine de partage. Ils sont servis dans des plats disposés au milieu de la table afin d'être partagés par tous les convives.

Préparés uniquement à partir des meilleurs produits, cette carte de cuisine fusion est équilibrée, saine et fruitée. Cette sélection de recettes traditionnelles et de créations nouvelles, aux noms enchanteurs, reflète ainsi les diverses inspirations de nos chefs.

# Diner Bento Sushi

89

## ENTRÉE

Tartare de saumon, chili sésame soy sauce, aji amarillo 🍷

## PLATS

Buddha-Bar rolls  
Assortiment de sushis, sashimis et rolls  
Crevettes frites & curry d'aïoli  
Tempura de crabe

## DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame

Café



Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques.

🌱 = végétalien 🌸 = printemps/été 🍷 = épice

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍷 = plat signature Buddha-Bar 🍷 = sans gluten 🌱 = végétarien

# Plats

<b>SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE EN CROÛTE DE PEAU ET D'AGRUMES</b> 🍷	32
Tagliatelle de légumes, beurre mandarine	
<b>THON MI-CUIT AU SÉSAME</b>	35
Chou kale, champignons sautés	
<b>BLACK COD CARAMÉLISÉ</b> 🍷	51
Aubergine thaï, purée d'edamame, sauce miso à la truffe d'été	
<b>POULPE EN FLEUR GRILLÉ</b>	34
Pommes grenailles confites et salsa XO	
<b>FILET DE SAINT-PIERRE POÊLÉ</b> 🍷 🌸	42
Légumes printaniers et purée de petits pois	
<b>FILET DE BAR POÊLÉ</b> 🍷 🌸	34
Riz croustillant, fenouil braisé et tartare d'algue	
<b>LANGOUSTES DEMOISELLES GRILLÉES</b> 🍷	54
Bok choy, salsa verte	
<b>CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER</b> 🍷 🍷	35
Lait de coco, riz citronnelle	
<b>POULET GRILLÉ AUX CINQ PARFUMS</b> 🍷 🍷	32
Nage de légumes	
<b>ÉMINCÉ DE FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK</b> 🍷	36
Sauce poivre noir	
<b>TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE</b>	29
Purée de patate douce	
<b>CURRY ROUGE DE LÉGUMES</b>	30
Lait de coco, riz citronnelle	
<b>DEMI-CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE &amp; UMESHU</b> 🍷 🍷	51
Concombre, crêpe de poireau	
<b>FAUX-FILET ANGUS D'ARGENTINE (220G)</b> 🌸	44
Purée de pomme de terre au wasabi, sauce chimichurri	
<b>DUO D'AGNEAU, BUTTERNUT ET JUS DE VIANDE</b> 🍷	36
Côtelette grillée, épaule confite	
<b>CHOU FLEUR RÔTI</b> 🌱 🌱 🌸	29
Satay et lait de coco	
<b>TOFU FRIT, SAUCE HARICOTS NOIRS</b> 🌱	23
Aubergine	
<b>FAUX FILET DE WAGYU JAPONAIS (500G) POUR 1 OU 2 PERS</b>	380

# Accompagnements

<b>AUBERGINES RÔTIES</b> 🌱 🌸	15
Sauce gaspacho, aïoli de yaourt et patate douce	
<b>RIZ VAPEUR</b> 🍷	10
<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

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques.

🌱 = végétalien 🌸 = printemps été 🍷 = épice

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍷 = plat signature Buddha-Bar 🍷 = sans gluten 🌱 = végétarien



# Sushis classiques

## SUSHI par pièce\*

Hamachi (sériole)	6
Maguro (thon)	5
Ebi (crevette)	6
Kani (crabe)	5
Shake (saumon)	5
Suzuki (bar)	6
Otoro (thon) 🌸	8

\*Minimum of 2 pieces per order

## SASHIMI

	3 p.
Maguro (thon)	11
Hamachi (sériole)	11
Suzuki (bar)	11
Shake (saumon)	9
Unagi (anguille caramélisée)	9
Ebi (crevette)	10
Otoro (thon) 🌸	20

## ROLLS

	4 p.
Concombre ✓	10
Saumon Avocat	14
Special California	14
Shrimp Tempura	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, Sériole 2p.  
 ROLL : Special California 4p,  
 Incredible Salmon 4p, New  
 California Mango 4p.

## ASSORTIMENT DE SUSHI

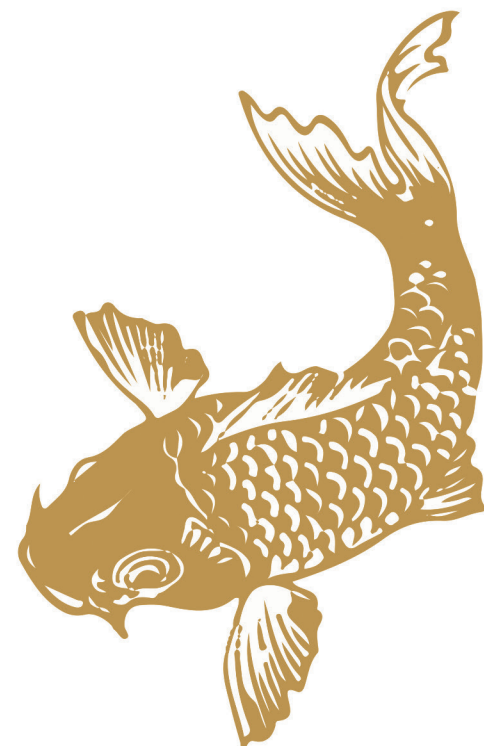
Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevette 2p, Sériole 2p - 10 pièces	36
Saumon - 8 pièces	27
Thon - 8 pièces	28
Thon & saumon - 8 pièces	29

## ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 2p, Sériole 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Butterfish 2p, Crevette 2p - 12 pièces	36
--	----

## ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon Avocat 2p, Pink Lady 2p, Tempura de crevette 2p, Incredible Salmon 2p - 10 pièces	29
--	----



Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌿 = végétalien 🌸 = printemps/été 🍷 = épicé  
 Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍱 = plat signature Buddha-Bar 🚫 = sans gluten ✓ = végétarien

# Diner «Esprit de Partage»

87 par pers.  
 A partir de 4 personnes

## ENTRÉES

Tempura de crevette 8p  
 Salade de poulet Buddha-Bar  
 Incredible Salmon 8p  
 Assortiment de vapeurs 5p

## PLATS

Poulet grillé aux cinq parfums 🚫  
 Filet de boeuf sauté au poivre noir  
 Saumon d'Ecosse en croûte de peau et d'agrumes 🚫  
 Curry rouge de crevettes au lait de coco 🍷  
 Nouilles chaudes Buddha-Bar  
 Brocolis sautés au wok ✓

## DESSERT

Allumettes croustillantes au chocolat et sésame  
 Café, Espresso

Prix nets en Euros. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🌿 = végétalien 🌸 = printemps été 🍷 = épicé  
 Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes. 🍱 = plat signature Buddha-Bar 🚫 = sans gluten ✓ = végétarien

<b>EDAMAME</b> (Haricots de soja) ✓ 🌱	7,5
<b>EDAMAME ÉPICÉ</b> ✓ 🌱	8,5
<b>TACOS BUDDHA-BAR</b> - 4p 佛	25
Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la coréenne	
<b>AHI TUNA PIZZA FAÇON ASIATIQUE</b>	23
Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe	

## Entrées

<b>SALADE DE POULET BUDDHA-BAR</b> 佛	23
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde	
<b>TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE ET THON ÉPICÉ (POUR 2 PERS)</b> 🍷	71
Purée d'avocat, riz croustillant, sésame, ciboulette, caviar	
<b>SALADE DE PINCES DE HOMARD DU CANADA</b> 🌸	51
Homard (80g), vinaigrette papaye aux agrumes, fruit du dragon, poire coréenne	
<b>SALADE DRAGON</b> 🌱 🌱	22
Vinaigrette papaye aux agrumes, fruit du dragon, poire coréenne	
<b>MIX TIRADITO AUX FRUITS DE LA PASSION</b> 🌸	25
Sériole, thon et saumon	
<b>CALAMARS FRITS</b>	22
Sauce aigre douce piment et menthe	
<b>ASSORTIMENT DE VAPEURS</b>	25
Dim sum : bœuf, poulet citron vert, crevette, légumes (2 pièces).	
<b>VAPEURS AUX CREVETTES</b> 🌱	26
Dim sum crevettes	
<b>ROCK SHRIMPS</b> 🍷	26
Crevettes frites, mayonnaise épicée	
<b>GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b>	25
Shitake, sauce teriyaki à la truffe d'été	
<b>DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES GRILLÉES</b> ✓ 🌱 🌸	23
Purée d'asperge	
<b>SOUPE TOM YUM</b>	25
Crevettes, champignon eringii, citronnelle, galanga, coriandre	

<b>CAVIAR OSCIETRE DE LA MAISON NORDIQUE (30G)</b>	88
<b>CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE DE LA MAISON NORDIQUE (30G)</b>	98

## Collection Printemps / Été Buddha-Bar Experience

<b>Veggie rolls – 4p.</b> ✓	14
Mangue, oignon, concombre, avocat, tomate, laitue romaine, asperge	
<b>Crevette spicy rolls - 4p.</b> 🌸	17
Galette de riz, concombre, carotte, sauce épicée	
<b>Mix smocky rawfish - 5p.</b> 🌱	18
Saumon, bar, thon, sériole, sauce ponzu, tobiko	
<b>Roll duo tempura de crevette - 4p.</b>	18
Tempura de crevette, tempura d'asperge, saumon flambé, échalotte frite	
<b>Two in one roll - 4p</b>	14
Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée	
<b>Buddha-Bar rolls – 6p.</b> 佛	28
Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar	
<b>Unagi tempura rolls – 4p.</b>	15
Anguille, furikaké, sésame grillé	
<b>Incredible salmon - 4p.</b>	17
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge	
<b>Sushi Boutargue (caviar de la Méditerranée) - la pièce</b>	7
Riz sushi, boutargue	
<b>Sashimi butterfish</b> 🌸	18
Escolier noir, ail, gingembre	

### CRÉATIONS RIZ CROUSTILLANT & TEMPURA

<b>Spicy tuna &amp; jalapeno – 5p.</b> 🍷	19
Thon épicé, jalapeno	
<b>Peruvian-style yellowtail rolls – 5p.</b>	21
Sériole à la péruvienne	

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.