

BOISSONS | BEVANDE

JUS DE FRUITS & SODAS | SUCCHI DI FRUTTA & BIBITE

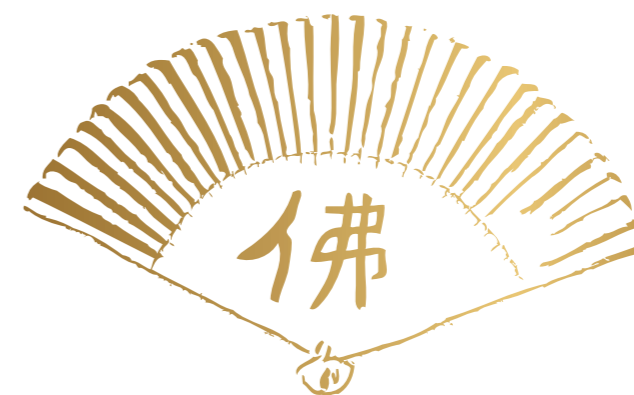
Nectars de Fruits "Alain Milliat" Nettare di frutta "Alian Milliat"	8 €
Fraise Fragola	
Pêche de vigne Pesca di vigna	
Fruit de la Passion Frutto della passione	
Litchi Litchi	
Mangue Mango	
Mandarine Mandarino	
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro	6 €
Schweppes : Jndian Tonic, Bitter Lemon	6 €
7 up, Orangina	6 €
Red Bull, Red Bull Light	7 €

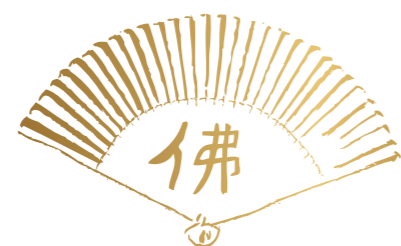
BIÈRES BOUTEILLES | BIRRE IN BOTTIGLIA

Singha Thaïlande Singha Tailandia	8 €
Kirin Japon , Coedo Japon, Asahi Japon	8 €
Kirin Giappone, Coedo Giappone, Asahi Giappone	
Heineken Premium Pays-Bas Heineken Premium Olanda	8 €
Corona Extra Mexique Corona Extra Messico	8 €

EAUX MINÉRALES | ACQUE MINERALI

Pure Evian 75 cl.	7 €
Badoit 75 cl.	7 €
Voss Plate ou Gazeuse 75 cl.	10 €





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 et 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 parmi les convives.

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

Il menù del Buddha-Bar si compone di una scelta di piatti stile Pacific Rim, una delicata miscela d'ingredienti e di spezie, i cui sapori raffinati, provenienti dalla Cina, dal Giappone, dalla Thailandia e dall'Asia Sud-Orientale si coniugano perfettamente a quelli dell'Occidente.

È nostro obiettivo rivisitare continuamente questa "Nouvelle Cuisine", con passione e modernità, proponendovi ricette elaborate, ispirate, appositamente ideate per deliziare le vostre papille e incantare il vostro sguardo.

Tutte le pietanze sono preparate in armonia con il nostro concept di gastronomia da condividere. Sono disposti al centro della tavola per permettere ai commensali di servirsi a piacere.

Basato unicamente sui migliori prodotti, questa carta di cucina fusion è equilibrata, sana, saporita e speziata. L'ampia scelta di ricette tradizionali e di nuove creazioni, dai nomi affascinanti, riflette perfettamente le diverse fonti d'ispirazione dei nostri Chef.

«V» = végétarien / vegetariano

 = épicé / speziato

POISSONS, VIANDES | PESCE, CARNI

Curry Rouge de Crevettes à la Thaïe   Curry Rosso di Gamberetti alla Thai	29 €
Tataki de Saumon, Nouilles Sautées Sauce Hoisin  - <i>New</i> Tataki di Salmone, Noodles Saltati Salsa Hoisin	28 €
Black Cod Rôti, Sauce Miso et Yuzu  Merluzzo Nero Arrosto, Salsa di Miso e Yuzu	41 €
Loup Grillé façon Teriyaki - <i>New</i> Branzino Grigliato alla "Teriyaki"	39 €
Tempura de Petites Crevettes et Mayonnaise Épicée   Tempura di Gamberetti alla Maionese Speziata	29 €
Bar du Chili à la Japonaise  Branzino del Cile alla Giapponese	40 €
Camerone Piri Piri  - <i>New</i> Gamberone Camerone con Salsa Piccante Piri Piri	44 €
Filet Mignon de Bœuf façon "Teppan-Yaki" Filet Mignon di Manzo, alla "Teppan-Yaki"	40 €
Poulet Grillé aux Cinq Parfums Pollo alla Griglia ai Cinque Profumi	29 €
Bœuf Sauté au Basilic Thaï   Manzo Saltato al Basilico Thai	32 €
Canard Laqué aux Fruits Confits  Anatra Laccata alla Frutta Candita	43 €
Carré d'Agneau Laqué, Aubergines Épicées à la Cantonaise - <i>New</i> Carré di Agnello Laccato, Melanzane Speziata alla Cantonese	30 €
Filet Mignon de Porc au Caramel - <i>New</i> Maiale al Caramello	28 €
Curry d'Agneau aux Épices Indiennes  - <i>New</i> Curry di Agnello alle Spezie Indiane	26 €
Entrecôte de Bœuf "Wagyu" Grillée, Sauce Antikucho  - <i>New</i> Entrecôte di Manzo "Wagyu" Grigliata, Salsa Antikucho	92 €
Curry de Légumes «V» Curry di Verdure miste	22 €

ACCOMPAGNEMENTS | CONTORNI

Riz Vapeur Riso al Vapore	6 €
Riz Gluant Riso Colloso	6 €
Riz à la Shanghaïenne Riso alla Shangaiana	9 €
Nouilles Sautées Buddha-Bar Taglierini Saltati Buddha-Bar	9 €
Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos	7 €
Légumes Sautés au Wok Verdure Saltate al Wok	11 €

 = contient des noix / contiene noci

 = sans gluten / senza glutine

SUSHIS CLASSIQUES | SUSHI CLASSICI

SUSHI  la pièce, minimum de 2 pièces par commande | al pezzo, minimo 2 pezzi per ordinazione

Sugi - <i>New</i>	Cobia Cobia	6 €
Shake	Saumon Salmone	5 €
Suzuki	Loup Branzino	6 €
Shake Tataki	Saumon mi-cuit Salmone semicotto	5 €
Ebi	Crevettes Gamberetti	5 €
Kani	Crabe Granchio	6 €
Unagi	Anguille Grillée Anguilla grigliata	6 €
Amaebi	Crevettes Douces Gamberetti d'acqua dolce	5 €
Homard	Astice	7 €
Jkura	Oeufs de Saumon Uova di Salmone	5 €
Hamachi	Yellowtail Ricciola Giapponese	5 €

Assortiment 8 pièces | Assortimento 8 pezzi

Shake, Suzuki, Hamachi, Amaebi 32 €



SASHIMI

		3 p.	5 p.
Sugi - <i>New</i>	Cobia Cobia	11 €	16 €
Shake	Saumon Salmone	9 €	14 €
Hamachi	Yellowtail Ricciola Giapponese	11 €	16 €
Suzuki	Loup Branzino	11 €	16 €
Unagi	Anguille Grillée Anguilla grigliata	11 €	16 €
Shake Tataki	Saumon mi-cuit Salmone semicotto	9 €	14 €

Assortiment 12 pièces | Assortimento 12 pezzi

Shake, Suzuki, Hamachi, Shake Tataki 35 €

MAKI

		4 p.	8 p.
Shake	Saumon Salmone	10 €	18 €
Kappa «V»	Concombre Cetriolo	8 €	15 €
Saumon Avocat	Salmone Avocado	11 €	20 €
California		11 €	20 €
New Style California 		12 €	22 €
Red Fire Dragon 		12 €	22 €
Pink Lady		12 €	22 €
Philadelphia Salmon		12 €	22 €

Assortiment 12 pièces | Assortimento 12 pezzi

New Style California, Red Fire Dragon, Saumon Avocat 33 €

Sauce Soja Sans Gluten | Salsa di soia senza glutine  5 €

«V» = végétarien / vegetariano  = épicé / speziato

DINER "ESPRIT DE PARTAGE" CENA "SPIRITO DI CONDIVISIONE"

88 €

par personne, à partir de 4 personnes
per persona, a partire da 4 persone

ENTRÉES | PRIMI PIATTI

Rouleaux de Printemps Frits à la Vietnamiennne «V»

Involtini Primavera Fritti alla Vietnamita

Salade de Poulet Buddha-Bar

Insalata di Pollo Buddha-Bar

Assortiment de Sashimi

Assortimento di Sashimi

Assortiment de Maki

Assortimento di Maki

PLATS | SECONDI

Canard Laqué aux Fruits Confits

Pollo alla Griglia ai Cinque Profumi

Black Cod Rôti, Sauce Miso & Yuzu 

Merluzzo Nero Arrosto, Salsa di Miso e Yuzu

Bœuf Sauté au Basilic Thai 

Manzo Saltato al Basilico Thai

Tempura de Petites Crevettes à la Mayonnaise Epicée 

Tempura di Gamberetti alla Maionese Speziata

GARNITURE | CONTORNI

Riz Vapeur «V»

Riso al Vapore

Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos «V»

Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos

DESSERTS | DESSERT

Allumettes Croustillantes au Chocolat et Sésame

Bastoncini Croccanti al Cioccolato e Sesamo

Cheesecake aux Fruits Rouges

Cheesecake ai Frutti di Bosco

Café | Caffè

 = contient des noix / contiene noci

 = sans gluten / senza glutine

EXPÉRIENCE SUSHI | SUSHI EXPERIENCE

CRÉATIONS SASHIMI CREAZIONI SASHIMI

New Style Saumon - 6 p. - **New** 18 €
Salmone New Style

New Style Yellowtail - 6 p.  20 €
Hummus & Lime - **New**
Ricciola Giapponese e Hummus al Lime,
New Style

New Style Suzuki ceviche 19 €
- **New**
Suzuki Ceviche, New Style

New Style Yellowtail Tataki 22 €
à l'Huile de Truffe - 6 p. 
New Style Tataki di Ricciola Giapponese
all'Olio di Tartufo



SÉLECTION "BUDDHA-BAR" SELEZIONE BUDDHA-BAR

SASHIMI

Shake, Suzuki,
Hamachi, Shake Tataki

SUSHI

Shake, Suzuki,
Hamachi, Ebi, Cobia

ROLL

Special California Roll,
Kappa, Shake

2 personnes minimum - 34 pièces
Minimo 2 persone - 34 pezzi
88 €

Personne supplémentaire
Per ogni persona supplementare
44 €


CRÉATIONS ROLLS CREAZIONI ROLLS

Buddha-Bar Roll - 6 p.  19 €

Spicy Yellowtail Roll - 8 p.  20 €

Unagi Breath Roll - 5 p. - **New** 18 €

Wild Shrimp N'Amaebi 21 €

Tempura Roll - 6 p.  - **New**

Pro-Shu-Tto Roll - 8 p. - **New** 20 €

Spicy Salmon Skin Roll 18 €
- 5 p. - **New**

Spicy Crab & Mango Roll  21 €
- 8 p.

BLT Soft Shell Crab Roll - 5 p. 21 €

Lobster Tempura Roll 28 €
- 6 p. - **New**


Ginger Philadelphia 18 €
Tempura Roll - 6 p.

Avocado Tofu Roll - 8 p. - **New** 17 €

Saumon Epicé
et Riz Croustillant - 4 p.  15 €
Salmone Speziato e Riso Croccante

«V» = végétarien / vegetariano  = épicé / speziato

ENTRÉES, SOUPES, SALADES PRIMI PIATTI, ZUPPE, INSALATE

Edamame «V»  5 €

Haricot de Soja | Fagioli di Soia

Salade de Wakame «V» 7 €

Insalata di Alghe Wakame

Salade de Poulet Buddha-Bar 20 €

Insalata di Pollo Buddha-Bar

Rouleaux de Printemps aux Crevettes 25 €

Involtini Primavera ai Gamberetti

Salade Exotique aux Pousses de Soja & Basilic Thai «V» 19 €

Insalata Esotica ai Germogli di Soia & al Basilico Thai

Salade de Papaye Verte à la Thaïe «V»   16 €

Insalata di Papaia Verde alla Thai

Tartare de Saumon Epicé à l'Avocat et au Pamplemousse Rose  21 €

Tartara di Salmone Speziata all'Avocado e al Pompelmo Rosa

Bœuf Tataki 29 €

Manzo Tataki

Bo Bun aux Crevettes   - **New** 29 €

Bo-Bun con Gamberetti

Homard et Salade de Crudités au Kimchee  - **New** 41 €

Astice, Cruditè Marinatè Salsa Kimshi



Tofu Snacké & Légumes Sautés aux Noix de Cajou «V» 22 €

Tofu alla Griglia & Verdure Saltate alla Noce di Acajù

New Indian Samossa - **New** 16 €

Nuova Samosa Indiana

Calamars et Cuisses de Grenouilles au Sel & Poivre 18 €

Calamari e Cosce di Rana Sale & Pepe

Salade de Poulpe Sauté, Vinaigrette Red Yuzu Kosho  - **New** 24 €

Polpo Saltato con Salsa Red Yuzu Kosho

Assortiment de Vapeurs Buddha-Bar "Dim Sum"  17 €

Assortimento al Vapore Buddha-Bar "Dim Sum"

Rouleaux de Printemps Frits à la Vietnamiennne «V» 16 €

Involtini Primavera Fritti alla Vietnamita

Asperges Grillées, Shiso Salsa  - **New** 19 €

Asparagi alla Griglia, Salsa Shiso

Tom Yum Soup   29 €

Zuppa Tom Yum

 = contient des noix / contiene noci

 = sans gluten / senza glutine