

Lexique

Edamame

Fèves immatures de soja (encore vertes), originaire d'extrême-orientale.

Ponzu

Sauce élaborée à partir de sauce soja, de vinaigre, de jus de citron yuzu, de sucre, de sel et d'autres ingrédients.

Aji Amarillo

Piment jaune orangé plutôt doux, très aromatique, originaire du Pérou.

Rock shrimp

Crevette de roche qui possède un goût plus proche de celui du homard que de la crevette.

Gyozas

L'équivalent japonais des raviolis, un hors-d'œuvre populaire.

Shiso

Plante aromatique aux feuilles dentellées. C'est également le nom de toutes les variétés de menthe au Japon.

Dim sum

Petite bouchée de pâte farcie, cuite à la vapeur ou frite.

Jalapeños

Variété mexicaine de piments. Il tire son nom de sa ville d'origine, Xalapa, ville de l'État du Veracruz. Sa couleur est verte ou rouge, selon sa maturité.

Kale

Chou de couleur vert et aux feuilles frisées.

Black cod

Le Black Cod ou en français morue charbonnière est un poisson de mer à la chair d'une grande finesse pêché dans les eaux glaciales du pôle Nord.

Miso

Pâte fermentée, de goût plus ou moins prononcé selon la fermentation. Il peut être de couleur beige ou jaune pâle à brun chocolat foncé.

Aubergines thaï

Aubergine longue et verte qui se rapproche tant au niveau du goût que de la texture de nos aubergines Européennes.

Umeshu

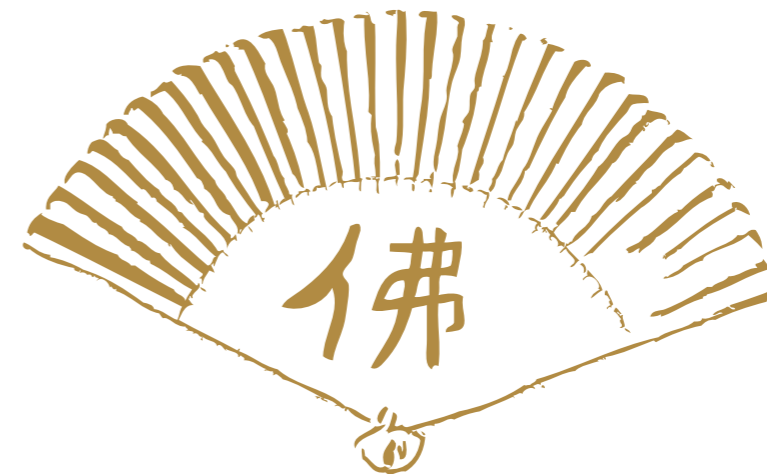
Littéralement «alcool de prune» est une eau de vie Japonaise fabriquée à partir d'alcool neutre aromatisé par macération de prune.

Cardamome

Désigne une plante herbacée originaire des Indes. Elle possède des graines ayant une saveur poivrée et avec lesquelles on fabrique l'épice du même nom

Nori

Algue comestible, rouge à l'origine, mais verte une fois séchée. Elle possède un goût légèrement iodé, avec des saveurs très douces et parfumées.

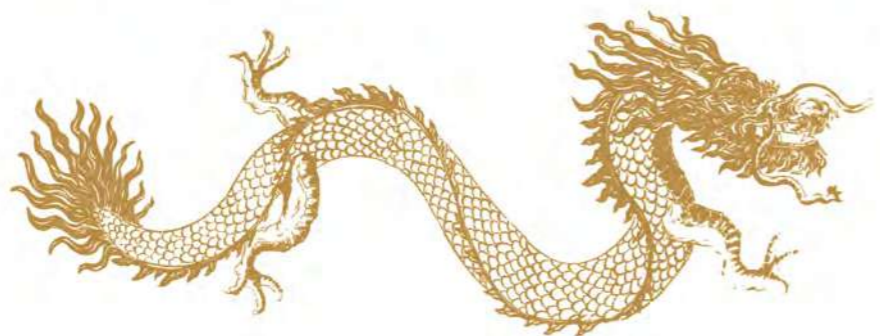


Le menu du Buddha-Bar se compose d'une sélection de plats de style Pacific Rim, un subtil mélange d'ingrédients et d'épices dont les saveurs raffinées, venues de Chine, du Japon, de Thaïlande et de l'Asie du Sud-Est qui se conjuguent parfaitement à celles de l'Occident.

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.



Menu Bento Sushi 🍁

49 par pers.
A partir de 4 personnes

ENTRÉE

Tartare de thon en "Cannelloni" d'avocat

PLATS

Créations Buddha Bar rolls

Assortiment de sushis

Tempura de crevettes

Assortiment de sashimis

DESSERT

Perles choco-banane



Plats

SAUMON GRILLÉ, JULIENNE DE LÉGUMES 🍷	22
Carotte, courgette, citron confit, crème de jalapenos	
THON MI-CUIT	28
Poêlé, sésame, champignons, kale	
FILET DE BAR, WAKAME GOMA ET RIZ JAPONAIS, VINAIGRETTE DE SHIITAKE 🍁	25
Julienne de feuilles de nori, pousses de shiso et de coriandre	
BLACK COD 🍷	38
Caramélisé, aubergine thaï, edamame, sauce miso à la truffe	
CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER 🍷	27
Lait de coco, riz citronnelle	
BŒUF SAUTÉ AU WOK	32
Sauce poivre noir	
FILET DE BOEUF GRILLÉ, FLOCONS DE BROCOLIS 🍁	36
Shiitake et enoki sautés, émulsion soja caramel	
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉ AU CURRY ROUGE 🍷	27
Purée de patate douce	
CANARD LAQUÉ, COMPOTÉE DE POIRE & UMESHU	36
Concombre, crêpe de poireau	
SUPRÊME DE POULET SAUCE TOM KHA KAI	21
Choux-fleurs, brocolis	
NOIX DE SAINT-JACQUES, PUREE DE COURGE AU SIROP DE GINGEMBRE 🍁	32
Graines de courges torréfiées, duo de poivre	
ENTRECÔTE WAYGU LAQUE (280g.) 🍁	56
Purée de patate douce, pesto de coriandre	

Accompagnements

RIZ VAPEUR 🍷	5
RIZ À LA SHANGHAÏENNE	7
Crevettes, légumes & oeuf	
NOUILLES CHAUDES BUDDHA BAR	10
Sautées au légumes	
MESCLUN DE SALADE DE SAISON 🍷	5
SALADE WAKAME 🍁	5

Sushis classiques

SUSHI par pièce*

Maguro (thon)	3
Kani (crabe)	3
Shake (saumon)	3
Suzuki (bar)	3
Hamachi (sériole)	3

*minimum 2 pièces par commande

ASSORTIMENT DE SUSHI

Thon 2p, Saumon 2p, Bar 2p, Crevettes 2p, Seriote 2p - 10 pièces	25
Saumon - 8 pièces	18
Thon - 8 pièces	20
Thon & saumon - 8 pièces	20

ASSORTIMENT DE SASHIMI

Thon 3p, Sériole 3p, Saumon 3p, Bar 3p - 12 pièces	24
--	----

ASSORTIMENT DE ROLLS

Special California 2p, Saumon 2p, Concombre 2p, Création rolls 4p – 10 pièces	20
--	----

ASSORTIMENT DECOUVERTE

10 rolls, 10 sashimis, 10 sushis	60
----------------------------------	----

SASHIMI

3 p.	5 p.
Maguro (thon)	8 12
Suzuki (bar)	8 12
Shake (saumon)	6 10
Hamachi (sériole)	6 10

ROLLS

4 p.	8 p.
Maki Concombre	6,5 10
Maki Saumon	10 18
Maki Thon	10 18
California Saumon Avocat	10 18
California Thon Avocat	10 18



Prix nets en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les chèques.
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide.

Menu «Esprit de Partage»

50 par pers.
A partir de 4 personnes

ENTRÉES

Créations Buddha-Bar rolls 🍁
Salade de poulet Buddha-Bar
Gyozas au poulet et à la truffe noire
Assortiment de vapeurs

.

PLATS

Suprême de poulet, sauce tom kha kai
Boeuf sauté au poivre noir
Saumon grillé, julienne de légumes
Curry rouge de crevettes au lait de coco 🍛

Nouilles chaudes Buddha-Bar
Riz à la Shanghaïenne

.

ASSORTIMENT DE DESSERTS

"

Prix nets en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les chèques. 🍛 = épicé
Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide.
Origine des viandes bovines disponibles à l'accueil.

Collection Automne / Hiver by Sushi chef Wagner Spadacio

WAGNER SPADACIO, SUSHI CHEF AU BUDDHA-BAR MONTE-CARLO.
VICE CHAMPION DU MONDE SUSHI CHEF (TOKYO - 2018) - CHAMPION DE
FRANCE SUSHI CHEF (PARIS - 2017)


EDAMAME (Haricots de Soja)  

EDAMAME ÉPICÉ  

TACOS BUDDHA-BAR - 4p
Saumon ponzu, daurade aji amarillo, thon épicé, boeuf à la Coréenne

Entrées

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR
Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde

ROCK SHRIMPS 
Crevettes frites, mayonnaise épicée

ASSORTIMENT DE VAPEURS
Dim sum : bœuf, poulet, crevette, légumes


VAPEURS AUX CREVETTES
Dim sum crevettes

GYOZAS AU POULET ET À LA TRUFFE NOIRE
Shiitake, sauce teriyaki à la truffe

CALAMARS FRITS 
Sauce aigre douce, piment et menthe

TARTARE DE THON EN «CANNELLONI» D'AVOCAT 
Vinaigrette aux fruits de la passion

FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES GRANNY SMITH AUX TROIS FAÇONS 
Pain d'épices

SALADE DE TOFU MARINÉ AUX AGRUMES  
Mangue, fenouil, concombre, grenade, coriandre, menthe

5		
6	ROSSINI STYLE BEEF ROLLS- 8p. 	25
18	Tempura de foie gras, bœuf mariné, miel, miso	
	VEGGIE GUACAMOLE CHIPS ROLLS- 8p.  	17
	Tempura d'aubergines, carotte, guacamole, chips de vitelotte	
	YELLOWTAIL TATAKI TRUFFLE & SOUR SAUCE - 6p. 	26
	Bok choi, concombre, yaourt grec, betterave chioggia, citron vert, sauce truffe blanche	
	NEW STYLE SALMON TATAKI CHIMICHURRI- 6p. 	19
	Tataki de Saumon, tomate séchée, sauce Chimichurri	

Buddha-Bar World Experience

15		
18		
20	FUTOMAKI - 6p. 	21
	Tempura de crevettes, carotte, concombre, ciboulette, mesclun, oignon rouge, sauce spicy	
22	MANGO & FOIE GRAS ROLLS - 8p.	18
	Foie gras, confiture de figue, mangue	
18	SPECIAL KANI ROLLS - 8p. 	23
	Chair de crabe des neiges, basilic, lait de coco, sauce huître tobiko orange, avocat et pince de crabe	
18	TARAMA & TRUFFLES ROLLS - 8p.	18
	Tarama de cabillaud à la truffe, maguro, shake, yuzu, sauce kosho	
19	NEW STYLE CALIFORNIA ROLLS - 8p. 	23
	Concombre, avocat, tobiko, wasabi, bar, oeufs de saumon, furikake et sauce oïto	
23	CHIRASHI "VOLCANO VESUVIO"	19
	Crevette, thon, saumon, hamachi, ikura	
14	SALMON ROLLS - 8p.	21
	Saumon, concombre, sauce spicy, oignon rouge, coriandre, guacamole, sauce yuzu	
	BUDDHA-BAR ROLLS - 6p.	16
	Saumon, crevette, crabe, thon épicé	
	SELECTION BUDDHA-BAR - 28p.	62


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, service compris. L'établissement n'accepte pas les chèques.

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide.

Origine des viandes bovines disponibles à l'accueil.  = recette d'automne

 = végétarien  = épicé

 = sans gluten

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

Allergies : certains plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à solliciter notre aide.

Origine des viandes bovines disponibles à l'accueil.

 = végétarien