

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.

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

90 €

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

### ENTRÉES | PRIMI PIATTI

Rouleaux de Printemps Frits à la Vietnamiennne 

Involtni Primavera Fritti alla Vietnamita

Salade de Poulet Buddha-Bar

Insalata di Pollo Buddha-Bar

Assortiment de Maki

Assortimento di Maki

Assortiment de Sashimi

Assortimento di Sashimi

### PLATS | SECONDI

Canard Laqué aux Fruits Confits 

Anatra Laccata alla Frutta Candita

Bœuf Sauté au Basilic Thaï  

Manzo Saltato al Basilico Thai

 - Filet de Loup Snacké Façon Gong Bao 

Branzino Stile Gongbao

Curry Rouge de Crevettes à la Thaïe  

Curry Rosso di Gamberetti alla Thai

### GARNITURE | CONTORNI


Riz Vapeur 

Riso al Vapore

Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos  

Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos

### DESSERTS | DESSERT

 - Mille-feuille de Fruits Rouges aux 3 Crèmes

Millefoglie di Frutti di Bosco alle Tre Crème

Allumettes Croustillantes au Chocolat et Sésame

Bastoncini Croccanti al Cioccolato e Sesamo

Café | Caffè

## DINER "ESPRIT DE PARTAGE DÉCOUVERTE" CENA "SPIRITO DI CONDIVISIONE SCOPERTA"

145 €

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

### SUSHI

Saffron & Truffle Yellowtail Tataki

Buddha Spicy Tuna Tiradito



Angus Beef Japanese Roll

Duo Fresh Crab Roll

### ENTRÉES | PRIMI PIATTI

Lobster Summer Roll

 - New Style Samossa | Samosa New Style  

 - Salade de Crabe Lao, Laab Kapu 

Insalata di Granchio Lao, Laab Kapu

Salade de Bœuf Frit, Sauce Tigre


Insalata di Manzo fritto, Salsa Tigre

### PLATS | SECONDI

 - Camerone Grillée, Ramen Sautées aux Fruits Exotiques

Scampi Giganti Grigliati, Ramen Saltati alla Frutta Esotica

Bar du Chili Façon Khmer | Spigola del Cile stile Khmer



 - Entrecôte de Bœuf Wagyu Grillée (250g) Sauce Antikucho

Entrecôte di Manzo Wagyu grigliata (250g) Salsa Antikucho

Canard Laqué aux Fruits Confits | Anatra Laccata alla Frutta Candita 

### GARNITURE | CONTORNI

Riz Vapeur | Riso al Vapore 

Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos  

Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos

### DESSERTS | DESSERT

 - Mille-feuille de Fruits Rouges aux 3 Crèmes

Millefoglie di Frutti di Bosco alle Tre Crème

Forêt Noire | Foresta Nera

Café | Caffè

 = nouveauté / novità

 = végétarien / vegetariano

 = épicé / speziato

 = contient des noix / contiene noci

 = sans gluten / senza glutine

## EXPÉRIENCE SUSHI | SUSHI EXPERIENCE

### CRÉATIONS SASHIMI CREAZIONI SASHIMI

- New Style Saumon Tataki 22 €  
Chimichuri - 6 p.  
Salmone tataki Chimichuri nuovo stile
-  Buddha Spicy Tuna Tiradito 26 €  
- 6 p. Tiradito Buddha Spicy Tuna
-  Saffron & Truffle 29 €  
Yellowtail Tataki - 6 p.  
Tataki Yellowtail Zafferano & Tartufo

### SÉLECTION "BUDDHA-BAR" SELEZIONE BUDDHA-BAR

OMAKASE  
Notre Chef,  
Champion de France de sushi 2017,  
Wagner Spadacio, sélectionne  
pour vous un sublime assortiment  
de sushi, sashimi et roll  
pour une expérience sushi unique

Il nostro Chef, Campione di Francia di Sushi 2017,  
Wagner Spaciado, seleziona per voi un sublime  
assortimento di sushi, sashimi e roll,  
per un'esperienza sushi unica

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

146 €

Pour 3 personnes  
Per 3 persone  
210 €

### MEAT LOVER AMANTE DELLA CARNE

-  Angus Beef 35 €  
Japanese Roll - 8 p.  
Roll Giapponese di Manzo Angus
-  Duck Breast Roll - 8 p.  30 €  
Roll di Petto d'Anatra













### CRÉATIONS ROLL CREAZIONI ROLL

- Buddha-Bar Roll - 6 p.   21 €
- Wild Shrimp Tempura roll 24 €  
- 6 p. 
-  Duo Fresh Crab Roll - 6 p. 24 €  
Duo Roll di Granchio Fresco
-  Sweet Volcano 34 €  
Lobster Roll - 8 p.   
Roll di Aragosta Sweet Volcano
- Veggie Avocado Roll 18 €  
- 8 p.  

### CRISPY


-  Unagi Tempura Roll - 8 p. 29 €  
Roll Unagi Tempura
-  Tender Crispy Yellowtail 22 €  
- 4 p.  Yellowtail Tenero e Croccante
-  Crunchy Tuna Roll - 8 p. 28 €  
Roll di Tonno Croccante

## ENTRÉES FROIDES & SALADES PRIMI PIATTI FREDI & INSALATE

- Salade de Wakame  7 €  
Insalata di Alghe Wakame
- Salade de Poulet Buddha-Bar 21 €  
Insalata di Pollo Buddha-Bar
-  Summer Roll Végétarien  19 €  
Summer Roll Vegetariano
- Ceviche de Légumes aux Fruits Exotiques  20 €  
Ceviche di Verdure Alla Frutta Esotica
- Salade de Papaye Verte à la Thaïe    16 €  
Insalata di Papaia Verde alla Thai
- Tartare de Saumon Epicé à l'Avocat  22 €  
Tartara di Salmone Speziata all'Avocado
- Salade de Bœuf Frit, Sauce Tigre  26 €  
Insalata di Manzo fritto, Salsa Tigre
-  Lobster Summer Roll 60 €  
Summer Roll con Astice
-  Salade de Crabe Lao, Laab Kapu  24 €  
Insalata di Granchio Lao, Laab Kapu

## ENTRÉES CHAUDES PRIMI PIATTI CALDI

- Edamame   6 €  
Haricot de Soja | Fagioli di Soia
- Tofu Croustillant, Aubergines Sautées aux Haricots Noirs  25 €  
Tofu Croccante, Melanzane Saltate ai Fagioli Neri
-  New Style Samossa   17 €  
Samosa New Style
- New Style Calamars Frits  19 €  
Calamari Fritti New Style
-  Salade de Poulpe Façon Thaï  32 €  
Insalata di Polpo Stile Thaï
- Rouleaux de Printemps Frits à la Vietnamiennne  16 €  
Involtini Primavera Fritti alla Vietnamita
- Soupe Miso Végétarienne  19 €  
Zuppa Miso Vegetariana
-  Asperges grillées, Vinaigrette de Shiso  19 €  
Asparagi alle Griglia, Vinaigrette di Shizo

 = nouveauté / novità

 = végétarien / vegetariano

 = épicé / speziato

 = 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

Unagi	Anguille   Gongro	8 €
Shake	Saumon   Salmone	5 €
Suzuki	Loup   Branzino	6 €
Shake Tataki	Saumon mi-cuit   Salmone semicotto	5 €
Ebi	Crevettes   Gamberetti	5 €
Homard	Astice	10 €
Hamachi	Yellowtail   Ricciola Giapponese	6 €
Maguro	Thon   Tonno	7 €

Assortiment 8 pièces | Assortimento 8 pezzi

Shake, Suzuki, Hamachi, Maguro 34 €







### SASHIMI

		3 p.	5 p.
Unagi	Anguille   Gongro	16 €	22 €
Shake	Saumon   Salmone	10 €	15 €
Hamachi	Yellowtail   Ricciola Giapponese	13 €	19 €
Suzuki	Loup   Branzino	12 €	17 €
Shake Tataki	Saumon mi-cuit   Salmone semicotto	10 €	15 €
Maguro	Thon   Tonno	15 €	21 €

Assortiment 12 pièces | Assortimento 12 pezzi

Shake, Suzuki, Hamachi, Maguro 39 €

### MAKI

		4 p.	8 p.
Shake	Saumon   Salmone	10 €	18 €
Kappa 	Concombre   Cetriolo	8 €	15 €
Saumon Avocat	Salmone Avocado	12 €	22 €
California		11 €	20 €
New Style California		12 €	22 €
Red Fire Dragon   		12 €	22 €
Pink Lady  		13 €	24 €
Philadelphia Salmon		13 €	24 €

Assortiment 12 pièces | Assortimento 12 pezzi

New Style California, Red Fire Dragon, Saumon Avocat 34 €

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

## POISSONS, VIANDES | PESCE, CARNI

Curry Rouge de Crevettes à la Thaïe   29 €  
Curry Rosso di Gamberetti alla Thai

 Tataki de Saumon Grillé, Sauce Aji Verde 26 €  
Tataki di Salmone Grigliato, Salsa Aji Verde


Black Cod Rôti, Sauce Miso et Yuzu 42 €  
Merluzzo Nero Arrosto, Salsa di Miso e Yuzu

 Camerone grillée, Ramen Sautées aux Fruits Exotiques 66 €  
Scampi Giganti Grigliati, Ramen Saltati alla Frutta Esotica

Tempura de Petites Crevettes et Mayonnaise Épicée   29 €  
Tempura di Gamberetti alla Maionese Speziata

Bar du Chili Façon Khmer 46 €  
Spigola del Cile stile Khmer

 Loup de Mer façon Gongbao  48 €  
Branzino Stile Gongbao

 Entrecôte de bœuf Wagyu grillée (250g), Sauce Antikucho 99 €  
Entrecôte di Manzo Wagyu grigliata (250g), Salsa Antikucho

Poulet Grillé aux Cinq Parfums 29 €  
Pollo alla Griglia ai Cinque Profumi

Bœuf Sauté au Basilic Thaï   32 €  
Manzo Saltato al Basilico Thai

Canard Laqué aux Fruits Confits  44 €  
Anatra Laccata alla Frutta Candita

Curry d'Agneau à l'Indienne 25 €  
Curry d'Agnello all'Indiana

 Filet Mignon de Bœuf, Sauce Teriyaki et Miso (200g) 45 €  
Filet Mignon di Manzo stile Teriyaki e Miso Salsa (200g)

 Travers de porc façon Yakiniuku  26 €  
Costolette di Maiale stile Yakiniuku

Curry de Légumes    22 €  
Curry di Verdure miste

## ACCOMPAGNEMENTS | CONTORNI

Riz Vapeur | Riso al Vapore  6 €

Riz Gluant | Riso Colloso  7 €

Riz à la Shanghaïenne | Riso alla Shangaiana 10 €


Nouilles Sautées Buddha-Bar | Taglierini Saltati Buddha-Bar 10 €

Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos   7 €  
Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos

 New-Style Légumes Sautés | Verdure Saltate New Style 14 €

 = nouveauté / novità

 = végétarien / vegetariano

 = épicé / speziato

 = contient des noix / contiene noci

 = sans gluten / senza glutine

## BOISSONS | BEVANDE

### JUS DE FRUITS & SODAS | SUCCHI DI FRUTTA & BIBITE

<b>Nectars de Fruits "Alain Milliat"   Nettare di frutta "Alain Milliat"</b>	8 €
Fraise   Fragola	
Pêche de vigne   Pesca di vigna	
Fruit de la Passion   Frutto della passione	
Litchi   Litchi	
Mangue   Mango	
Mandarine   Mandarino	
Abricot   Albicocca	
Ananas   Ananas	
Grenade   Melograno	
Pomme Reinette   Mela	
Tomate Noire   Pomodoro Nero	
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro	6 €
Schweppes : Indian 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 €