

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 

Involtini 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 Exotiques 

Anatra Laccata alla Frutta Candita

Bœuf Sauté au Basilic Thai  

Manzo Saltato al Basilico Thai

 Loup Zheng Qi à la Chinoise

Branzino Zheng Qi alla Cinese

Curry Rouge de Crevettes à la Thai  

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

 Panna Cotta Vanille et Sorbet Citron Vert

Panna Cotta alla Vaniglia e Sorbetto al Limone Verde

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

 Suke Tuna Tataki et Caviar de Courgette | Suke Tuna Tataki e Caviale di Zucchine

 Yellowtail Tataki, Tomates Cœur de Bœuf Marinées

Yellowtail Tataki, Pomodori Cuori di Bue Marinati

 Surf & Turf Roll | Surf & Turf Roll

Sweet Volcano Lobster Roll | Roll di Aragosta Sweet Volcano 


ENTRÉES | PRIMI PIATTI

 Homard et Gyoza de Légumes, Salade Exotique | Astice e Gyoza di Verdure, Insalata Esotica

New Style Samossa | Samosa New Style  

 Poulpe Grillé, Salade de Cœur de Palmier et Melon

Polpo alla Griglia, Insalata di Cuori di Palma e Melone

 Tartare de Thon et Sauce Passion | Tartara di Tonno e Salsa al Frutto della Passione

PLATS | SECONDI

 Camerone Grillée et Quinoa au Curcuma | Gamberone alla Griglia e Quinoa alla Curcuma

Bar du Chili, Purée de Céleri à la Japonaise,

Sauce Teriyaki au Kalamansi et Verveine

Branzino del Cile, Purè di Sedano alla Giapponese, Teriyaki al Kalamansi e alla Verbena

Entrecôte de Boeuf Wagyu grillée (250g), Sauce Antikucho

Entrecôte di Manzo Wagyu grigliata (250g), Salsa Antikucho

Canard Laqué aux Fruits Exotiques | Anatra Laccata alla Frutta Esotica 

GARNITURE | CONTORNI

Riz Vapeur | Riso al Vapore 

Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos  

Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos

Nouilles Sautées Buddha-Bar | Taglierini Saltati Budda-Bar

DESSERTS | DESSERT

Macaron Acidulé Mandarine et son Croquant au Chocolat Grand Cru

Macaron acidulato con il suo Croccante al Cioccolato Grand Cru

 New Style Tropicienne à l'Abriocot | Torta Tropicienne all'Albicocca New Style

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 Sashimi**, 22 €
Sauce Passion - 6 p.
Sashimi al Salmone New Style,
Salsa al Frutto della Passione
-  **Suke Tuna Tataki** 26 €
et Caviar de Courgette - 6 p.
Suke Tuna Tataki e Caviale di Zucchine
-  **Yellowtail Tataki, Tomates** 29 €
Cœur de Bœuf marinées - 6 p.
Yellowtail Tataki, Pomodori
Cuori di Bue Marinati

SÉLECTION "BUDDHA-BAR" SELEZIONE BUDDHA-BAR

OMAKASE

Notre Chef sélectionne pour vous
un sublime assortiment
de sushi, sashimi et roll
pour une expérience unique

Il nostro chef seleziona per voi
un sublime assortimento
di sushi, sashimi e roll,
per un'esperienza unica

2 personnes minimum - 34 pièces
Minimo 2 persone - 34 pezzi
146 €

Pour 3 personnes
Per 3 persone
210 €

CRÉATIONS MONTE-CARLO CREAZIONI MONTE-CARLO

-  **Buddha-Bar Roll - 6 p.**  21 €
-  **Shiki Roll - 6 p.** 26 €
Shiki Roll
-  **Surf & Turf Roll - 8 p.** 32 €
Surf & Turf Roll
-  **Strawberry Shrimp Roll - 8 p.** 32 €
Roll di Gamberi alla Fragola
-  **Unagi Tempura Roll - 6 p.** 28 €
Unagi Tempura Roll
-  **Sweet Volcano** 34 €
Lobster Roll - 8 p. 
Roll di Aragosta Sweet Volcano
-  **Avocado Roll et Chiffonade** 19 €
de Tomate - 8 p. 
Roll di Avocado
e Pomodori Tagliati a Chiffonade

CRISPY

-  **Crunchy Tuna Roll - 8 p.**  28 €
Roll di Tonno Croccante
- Wild Shrimp Tempura Roll** 24 €
- 6 p. 
-  **Crabe Tempura Roll - 4 p.** 26 €
Tempura Roll di Granchio

ENTRÉES FROIDES & SALADES PRIMI PIATTI FREDI & INSALATE

-  **Tartare de Thon et Sauce Passion** 28 €
Tartara di Tonno e Salsa al Frutto della Passione
- Salade de Wakame**  7 €
Insalata di Alghe Wakame
- Salade de Poulet Buddha-Bar**  21 €
Insalata di Pollo Buddha-Bar
-  **Summer Style Ceviche de Légumes** 20 €
Ceviche di Verdure Summer Style
- Salade de Papaye Verte à la Thaïe**   16 €
Insalata di Papaia Verde alla Thai
-  **Homard et Gyoza de Légumes, Salade Exotique** 55 €
Astice e Gyoza di Verdure, Insalata Esotica
- New Style Tartare de Saumon Épicé à l'Avocat**  22 €
Tartara di Salmone Speziata all'Avocado Nuovo Stile

ENTRÉES CHAUDES PRIMI PIATTI CALDI

- Edamame**   6 €
Haricot de Soja | Fagioli di Soia
- Tofu frit à l'Impérial du Sichuan**  21 €
Tofu fritto all'Imperiale del Sichuan
- New Style Samossa**   17 €
Samosa New Style
- New Style Calamars Frits**  19 €
Calamari Fritti New Style
-  **Poulpe Grillé, Salade de Cœur de Palmier et Melon** 26 €
Polpo alla Griglia, Insalata di Cuori di Palma e Melone
- 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
- Hand-made Dim-Sum** 22 €
(Champignons, Canard 5 Epices, Crevette Coriandre, Poulet Citronnelle)
Dim-Sum fatto a mano (Funghi, Anatra 5 Spezie, Gamberetti al Coriandolo, Pollo alla Citronella)

SUSHIS CLASSIQUES | SUSHI CLASSICI

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

| | | |
|--------------|------------------------------------|------|
| 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. |
|--------------|------------------------------------|------|------|
| 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 Thai   | 30 € |
| 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 | |
| Tempura de Petites Crevettes et Mayonnaise Épicée   | 29 € |
| Tempura di Gamberetti alla Maionese Speziata | |
|  Camerone Grillée et Quinoa au Curcuma | 66 € |
| Gamberone alla Griglia e Quinoa alla Curcuma | |
| Bar du Chili, Purée de Céleri à la Japonaise, | 46 € |
| Sauce Teriyaki au Kalamansi et Verveine | |
| Branzino del Cile, Purè di Sedano alla Giapponese, Teriyaki al Kalamansi e alla Verbena | |
|  Loup Zheng Qi à la Chinoise | 48 € |
| Branzino Zheng Qi alla Cinese | |
| Poulet Grillé aux Cinq Parfums | 29 € |
| Pollo alla Griglia ai Cinque Profumi | |
| Bœuf Sauté au Basilic Thai   | 32 € |
| Manzo Saltato al Basilico Thai | |
| Entrecôte de boeuf Wagyu grillée (250g), Sauce Antikucho | 99 € |
| Entrecôte di Manzo Wagyu grigliata (250g), Salsa Antikucho | |
| Canard Laqué aux Fruits Exotiques  | 44 € |
| Anatra Laccata alla Frutta Esotico | |
| 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 | |

La belle côte de bœuf de Camargue "Kobe d'Oc" - 1 kg 300 €
 Le croisement de la France et du Japon pour une viande d'exception
 La costa di manzo "Kobe d'Oc" - 1 kg
 Francia et Giappone si incontrano per una carne eccezionale

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 € |

BOISSONS | BEVANDE

JUS DE FRUITS & SODAS | SUCCHI DI FRUTTA & BIBITE

| | |
|--|-----|
| <i>Nectars de Fruits "Alain Milliat" Nettare di frutta "Alain Milliat"</i> | 8 € |
| <i>Fraise Fragola</i> | |
| <i>Pêche de vigne Pesca di vigna</i> | |
| <i>Fruit de la Passion Frutto della passione</i> | |
| <i>Litchi Litchi</i> | |
| <i>Mangue Mango</i> | |
| <i>Mandarine Mandarino</i> | |
| <i>Abricot Albicocca</i> | |
| <i>Ananas Ananas</i> | |
| <i>Grenade Melograno</i> | |
| <i>Pomme Reinette Mela</i> | |
| <i>Tomate Noire Pomodoro Nero</i> | |
| <i>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro</i> | 6 € |
| <i>Schweppes : Indian Tonic, Bitter Lemon</i> | 6 € |
| <i>7 up, Orangina</i> | 6 € |
| <i>Red Bull, Red Bull Light</i> | 7 € |

BIÈRES BOUTEILLES | BIRRE IN BOTTIGLIA

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

EAUX MINÉRALES | ACQUE MINERALI

| | |
|--------------------------|-----|
| <i>Pure Evian 75 cl.</i> | 7 € |
| <i>Badoit 75 cl.</i> | 7 € |