

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 disposte 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.

ESPRIT DE PARTAGE PRESTIGE

90 €

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

ENTRÉES | PRIMI PIATTI

Salade de Papaye Verte à la Thaï   
Insalata di Papaia Verde alla Thai

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 Exotiques 
Anatra Pechinese con Frutta Esotica

Black Cod Rôti, Sauce Miso et Yuzu 
Black Cod Arrosto, Salsa di Miso e Yuzu

 Filet de Boeuf Angus "Oswa Kat Epis Santi Bon"
Filetto di Manzo Angus alla Griglia "Oswa Kat Epis Santi Bon"

Curry Rouge de Crevettes à la Thaï  
Curry Rosso di Gamberetti alla Thai



GARNITURE | CONTORNI

Riz à la Shanghaïenne aux Légumes
Riso alla Shangaiana con verdure

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



DESSERTS | DESSERT

Allumettes Croustillantes au Chocolat et Sésame
Bastoncini Croccanti al Cioccolato e Sesamo

Cheesecake aux Fruits Rouges
Cheesecake con Frutti di Bosco



Café | Caffè

 = nouveauté / novità

 = végétarien / vegetariano

 = épicé / speziato

MENU DÉCOUVERTE

150 €

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

SUSHI

- 🌸 King Crab Lemon Roll
- Yellowtail Tataki à l'Huile de Truffe
Tataki di Ricciola all'Olio di Tartufo
- 🌸 Sashimi de Toro (Thon)
Sashimi di Toro
- Surf & Turf Roll

ENTRÉES | PRIMI PIATTI

- Tacos de Thon épicé 🌶️
Tacos di Tonno Piccante
- 🌸 Calamars Frits, Sauce Aigre Douce Piment et Menthe 🌶️
Calamari Fritti, Salsa Agrodolce al Pepe e Menta
- 🌸 Asperges Grillées, Truffe noire du Périgord
Asparagi alla Griglia, Tartufo nero del Périgord
- 🌸 Salade de Filet de Boeuf, Vinaigrette à la Citronnelle
Insalata di Filetto di Manzo, Vinaigrette alla Citronella

PLATS | SECONDI

- 🌸 Entrecôte De Bœuf Wagyu
Costata di Manzo Wagyu
- Black Cod Rôti, Sauce Miso et Yuzu 🌶️
Black Cod Arrosto, Salsa di Miso e Yuzu
- 🌸 Camerone Grillée, Curry Sambar de Tanjore
Gamberone alla Griglia, Curry Sambar di Tanjore
- Canard Laqué aux Fruits Exotiques 🌶️
Anatra Pechinese con Frutta Esotica

GARNITURE | CONTORNI

- Riz Vapeur 🌶️ 🌿
Riso al Vapore
- Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos 🌶️ 🌿
Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos

DESSERTS | DESSERT

- 🌸 Virgin Baba
- Allumettes Croustillantes au Chocolat & Sésame
Bastoncini Croccanti al Cioccolato e Sesamo

Café | Caffè

EXPÉRIENCE SUSHI

SUSHI EXPERIENCE









SASHIMI CRÉATIONS

-  **New Style Saumon Sashimi, Sauce Passion - 6 p.** 22 €
Sashimi al Salmone New Style, Salsa al Frutto della Passione
- Yellowtail Tataki à l'Huile de Truffe - 6 p.** 29 €
Yellowtail Tataki all'Olio di Tartufo
-  **Sashimi de Toro (Thon) - 8 p.** 36 €
Sashimi di Toro







MEAT LOVERS

- Surf & Turf Roll - 4 p.** 17 €

MONTE-CARLO CRÉATIONS

- Buddha-Bar Roll - 6 p.**   21 €
- King Crab Lemon Roll - 4 p.** 19 €
-  **Crazy Tuna Roll - 4 p.**  15 €
-  **Salmon Lover Roll - 4 p.** 15 €
-  **Unagi Roll - 6 p.** 25 €
-  **Monte Carlo Roll - 4 p.**  25 €

CRISPY

-  **Wild Shrimp Tempura Roll - 6 p.**  24 €
-  **Fried Tofu Roll, Tomato Salcita and Apple Sauce - 4 p.**  10 €
-  **Crunchy Tuna Roll - 4 p.**  15 €



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

120 €

ENTRÉES FROIDES & SALADES

PRIMI PIATTI FREDI & INSALATE

- 
Spicy Tuna Tacos - 2 p.  14 €
 Tacos di Tonno Piccante
- Salade de Poulet Buddha-Bar** 21 €
 Insalata di Pollo Buddha-Bar
- Salade de Papaye Verte à la Thai**    16 €
 Insalata di Papaia Verde alla Thai
- 
Salade de Filet de Bœuf, Vinaigrette à la Citronnelle 24 €
 Insalata di filetto di Manzo, Vinaigrette alla Citronella
- 
Fleur de Lotus Croustillant et Tartare de Saumon  22 €
 Fiore di Loto croccante e Tartara di Salmone speziata
- 
Summer Roll au Homard - 4 p. 65 €
 Summer Roll all'Aragosta

Caviar Oscière

20 g.	50 g.	125 g.
90 €	200 €	500 €

Truffe noire du Périgord

le gramme il grammo	3 €
-----------------------	-----


ENTRÉES CHAUDES

PRIMI PIATTI CALDI

- Rouleaux de Printemps frits à la Vietnamiennne - 4 p.**  16 €
 Involtini Primavera Fritti alla Vietnamita
- Soupe Miso Végétarienne**  19 €
 Zuppa Miso Vegetariana
- Gyoza Crevettes, Sauce Sambal - 4 p.** 15 €
 Gyoza di Gamberi, Salsa Sambal
- Asperges Grillées, Vinaigrette Shiso - 8 p.**  18 €
 Asparagi alla Griglia, Vinaigrette di Shizo
- 
Calamars Frits, Sauce Aigre Douce Piment et Menthe  19 €
 Calamari Fritti, Salsa Agrodolce al Pepe e Menta
- Gyoza au Poulet, Sauce Truffe - 4 p.** 13 €
 Gyoza di Pollo, Salsa al Tartufo
- 
Salade de Poulpe Grillé 25 €
 Insalata di Polpo alla griglia

SUSHIS CLASSIQUES | SUSHI CLASSICI


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

Shake	Saumon Salmone	5 €
Maguro	Thon Tonno	7 €
Hamachi	Yellowtail Ricciola Giapponese	6 €
 Unagi	Anguille Anguilla	7 €

Assortiment 6 pièces | Assortimento 6 pezzi

Shake, Maguro, Hamachi 36 €





SASHIMI 3 p. 5 p.

Shake	Saumon Salmone	10 €	15 €
Maguro	Thon Tonno	15 €	21 €
Hamachi	Yellowtail Ricciola Giapponese	13 €	19 €
 Unagi	Anguille Anguilla	17 €	24 €

Assortiment 9 pièces | Assortimento 9 pezzi

Shake, Maguro, Hamachi 38 €

MAKI & ROLLS 4 p.

Avocado 		8 €
Shake	Saumon Salmone	10 €
Kappa 	Concombre Cetriolo	8 €
Saumon Avocat	Salmone Avocado	12 €
California		11 €
New Style California		12 €
Red Fire Dragon 		12 €
Pink Lady 		13 €
Philadelphia Salmon		13 €

 Assortiment Monte-Carlo Créations 12 pièces | Assortimento 12 pezzi

Surf & Turf, Salmon Lover, Crazy Tuna 47 €

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

POISSONS, VIANDES | PESCE, CARNI

	Filet de Bar, Wakame Goma, Riz Japonais Filetto di Branzino, wakame Goma, Riso Giapponese	48 €
	Curry Rouge de Crevettes à la Thai  	30 €
	Curry Rosso di Gamberetti alla Thai	
	Black Cod Rôti, Sauce Miso et Yuzu 	42 €
	Black Cod Arrosto, Salsa di Miso e Yuzu	
	Tempura de Petites Crevettes et Mayonnaise Épicée  	29 €
	Tempura di Gamberetti alla Maionese Speziata	
	Poulet Grillé aux Cinq Parfums	29 €
	Pollo alla Griglia ai Cinque Profumi	
	Bœuf Sauté au Basilic Thai  	32 €
	Manzo Saltato al Basilico Thai	
	Curry de Légumes  	22 €
	Curry di Verdure Miste	
	Saumon Snacké à la Japonaise 	26 €
	Salmone Scottato alla Giapponese	
	Camerone Grillée, Curry Sambar de Tanjore	69 €
	Gamberone alla Griglia, Curry Sambar di Tanjore	
	Canard Laqué aux Fruits Exotiques 	46 €
	Anatra Pechinese con Frutta Esotica	
	Filet de Bœuf Angus "Oswa Kat Epis Santi Bon" 250 g.	51 €
	Filetto di Manzo Angus alla griglia "Oswa Kat Epis Santi Bon" 250gr	
	Entrecôte de Wagyu - 350 g., Sauce Chimikuchō	110 €
	Entrecôte di Manzo Wagyu Grigliata -350 gr, Salsa Chimikuchō	
	Langouste au Curry Thai, Riz à la Citronnelle 400/500 g.	150 €
	Curry di Aragosta Thailandese, Riso alla Citronella 400/500gr	
	Côte de Boeuf Wagyu - 1.100 / 1.200 g.	400 €
	Côte de Boeuf Wagyu - 1.100 / 1.200 gr	

ACCOMPAGNEMENTS | CONTORNI

Riz Vapeur Riso al Vapore  	7 €
Riz à la Shanghaïenne aux crevettes Riso alla Shangaiana con gamberi	12 €
Nouilles Sautées Buddha-Bar Taglierini Saltati Buddha-Bar	12 €
Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos  	7 €
Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos	
Edamame   Haricot de Soja Fagioli di Soia	6 €
Salade de Wakame  Insalata di Alghe Wakame	7 €
Légumes sautés Verdure Saltate	14 €

BOISSONS | BEVANDE

JUS DE FRUITS & SODAS | SUCCHI DI FRUTTA & BIBITE

Nectars de Fruits et Jus de Fruits "Alain Milliat" 8 €
Nettari di frutta e Succo di frutta "Alain Milliat"

Fraise | Fragola

Pêche Blanche | Pesca bianca

Fruit de la Passion | Frutto della passione

Litchi | Litchi

Mangue | Mango

Mandarine | Mandarino

Abricot | Albicocca

Ananas | Ananas

Grenade | Melograno

Pomme Coing | Mela

Tomate | Pomodoro

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 6 €

Schweppes : Jndian Tonic, Bitter Lemon 6 €

7 up, Orangina 6 €

Red Bull 7 €

Fever Free Tonic, Méditerranéen, Ginger Ale, Ginger Beer 8 €

BIÈRES BOUTEILLES | BIRRE IN BOTTIGLIA

SINGHA, Thaïlande 8 €

KIRIN, ASAHI, Japon 8 €

HEINEKEN PREMIUM, Pays-Bas 8 €

CORONA EXTRA, Mexique 8 €

HITACHINO REAL GINGER ALE, Japon 10 €

BALADIN BIRRA NAZIONALE, Italie 10 €

DE MOLEN OP & TOP, Pays-Bas 10 €

EAUX MINÉRALES | ACQUE MINERALI

Pure Evian 75 cl. 7 €

Badoit 75 cl. 7 €