The Buddha-Bar menu offers
a selection of Pacific Rim cuisine dishes,
a masterful blend of fine ingredients and spices where Chinese, Japanese,
Thai and other East Asian flavors combine subtly with a zest of the West.

Our aim is to offer an exciting and contemporary update of "nouvelle cuisine",
with carefully balanced dishes that will delight both taste buds and eyes alike.

All dishes are prepared according to our "family style" concept:
they can be shared among guests and are served in large dishes
rather than individual plates.

Prepared with only the very best ingredients,
this fusion food menu is rich yet healthy, fruity and spicy,
with a carefully balanced selection of classic recipes and new creations
with entrancing names, reflecting the many inspirations of our Chefs.

В Меню Buddha-Bar представлены блюда из стран Тихоокеанского бассейна.
Великолепное сочетание ингредиентов и специй предают неповторимый вкус
блюдам китайской, японской, таиландской, юго-восточной азиатской кухни,
которые прекрасно подходят тенденциям Запада.

Мы постоянно следим за обновлением "Новой кухни" и уделяем особое внимание
поиску новых рецептов, на создание которых нас вдохновляет желание предоставить
Вам как вкусовое так и эстетическое удовольствие.

Все блюда готовятся в соответствии с нашей концепцией "большая компания"
Большое блюдо подается на середину стола и рассчитано
на большую компанию гостей.

Приготовленные из самых лучших продуктов, в меню представлены
сбалансированные, здоровые, фруктовые и пряные блюда.

Здесь представлены как традиционные рецепты, так и новые творения,
очаровательные названия которые отражают
всю гамму вдохновения наших Шеф-поваров.

FAMILY STYLE

78 €

per person, minimum of 4 persons
с человека, от 4 человек

APPETIZERS | ЗАКУСКИ

Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce
Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски

Buddha-Bar Chicken Salad
Салат с цыпленком Buddha-Bar

Sashimi Assortment
Ассортимент сашими

Spicy Salmon Tartar with Avocado
Тартар из лосося с авокадо и острым соусом

MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Five Spices BBQ Chicken
Цыпленок на гриле с пятью специями

Sate Salmon Tataki and Black Rice
Татаки из лосося с сате и черный горный рис

Wok Fried Beef with Thaï Basil
Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом

Thaï Style Red Shrimp Curry
Красный карри с креветками по-корейски

SIDES | ГАРНИР

Buddha-Bar Noodles
Жареная лапша Buddha-Bar

Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette
Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо

DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Cheesecake with Seasonnal Red Berries

Chocolate and Sesame Bars
Тонкая хрустящая соломка в шоколаде с кунжутом

Coffee | Кофе

= new / новизна = vegetarian / вегетарианец = spicy / пряный

FAMILY STYLE PRESTIGE

90 €

per person, minimum of 4 persons
с человека, от 4 человек

APPETIZERS | ЗАКУСКИ

Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce
Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски

Buddha-Bar Chicken Salad
Салат с цыпленком Buddha-Bar

Sashimi Assortment
Ассортимент сашими

Maki Assortment
Маки ассортимент

MAIN COURSES | ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Peking Style Duck with Exotic Fruits
Утка по-пекински с цукатами

Sate Salmon Tataki and Black Rice
Татаки из лосося с сате и черный горный рис

Wok Fried Beef with Thaï Basil
Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом

Thaï Style Red Shrimp Curry
Красный карри с креветками по-корейски

SIDES | ГАРНИР

Steamed Rice
Рис на пару

Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette
Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо

DESSERTS | ДЕСЕРТЫ

Cheesecake with Seasonnal Red Berries

Chocolate and Sesame Bars
Тонкая хрустящая соломка в шоколаде с кунжутом

Coffee | Кофе

= contain nuts / содержит орехи = gluten free / клейковина

SUSHI EXPERIENCE | ИЗВЕСТНЫЕ СУШИ

SASHIMI CREATIONS

New Style Salmon Sashimi and Passion Fruit Sauce - 6 p 22 €
Татаки из жареного тунца в листе нори

Yellowtail Tataki with Truffle Oil - 6 p. 29 €
Татаки из желтохвоста с трюфелевым маслом

CREATIONS MONTE-CARLO
МОНТЕ-КАРЛО
АВТОРСКИЕ ТВОРЕНИЯ

Buddha-Bar Roll - 6 p. 21 €

Tataki Rainbow Roll - 4 p. 15 €

King Crab Lemon Roll - 4 p. 17 €

MEAT LOVERS

Wagyu beef tataki - 3 p. 29 €

Surf & Turf Roll - 4 p. 17 €

CRISPY
ХРУСТЯЩИЕ ЗАКУСКИ

Crunchy Tuna Roll - 4 p. 15 €

Wild Shrimp Tempura Roll - 6 p. 24 €

"BUDDHA-BAR" SELECTION
ВЫБОР "BUDDHA-BAR"

OMAKASE

Our chef has put together an assortment of sushi, sashimi and rolls to offer a unique sushi experience.

Наш шеф-повар, сашими и роллов для получения неповторимых гастрономических впечатлений.

2 persons minimum - 34 pieces
минимум на двоих - 34 штуки
146 €

For 3 persons
Для 3 людей
210 €

= new / новизна = vegetarian / вегетарианец = spicy / пряный

COLD APPETIZERS AND SALADS
САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Spicy Tuna Tacos - 2 p. — 14 €
Острые такос с тунцом

Buddha-Bar Chicken Salad — 21 €
Салат с цыпленком Buddha-Bar

Thaï Style Green Papaya Salad — 16 €
Салат из зеленой папайи по-тайски

New style Spicy Salmon Tartar with Avocado — 22 €
Тартар из лосося с авокадо и острым соусом

Osaka King Crab — 28 €
Королевский краб Осака

WARM APPETIZERS
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

New Style Fried Squids — 19 €
Жаренные кальмары Нью Стайл

Vietnamese Spring Rolls with Sweet & Sour Sauce - 4 p. — 15 €
Блинчики с овощами, обжаренные по-вьетнамски

Vegetarian Miso Soup — 19 €
Вегетарианский мисо-суп

Hand-made Dim Sum — 22 €
(Mushrooms, Five-Spice Duck, Coriander Shrimp, Lemongrass Chicken)
Ручно́й рабо́ты «Дим Сам»
(Грибы, Утка с 5 специями, Креветки с кориандром, Курица с цитронеллой)

Sri Lankan-Spiced Grilled Octopus — 26 €
Осьминог на гриле с ланкийскими специями

= contain nuts / содержит орехи = gluten free / клейковина

CLASSIC SUSHI | КЛАССИ ЧЕСКИЙ СУШИ

NIGIRI per piece / minimum of 2 pieces per order | СУШИ за штуку / минимальный заказ от 2 штук

Shake	Salmon | Лосось	5 €
Hamachi	Yellowtail | Желтохвост	6 €
Maguro	Tuna | тунцом	7 €

Assortment 8 pieces | Ассортимент 8 штук

Shake, Hamachi, Maguro 39 €

SASHIMI

		3 p.	5 p.
Shake	Salmon | Лосось	10 €	15 €
Hamachi	Yellowtail | Желтохвост	13 €	19 €
Maguro	Tuna | тунцом	15 €	21 €

Assortment 12 pieces | Ассортимент 12 штук

Shake, Hamachi, Maguro 44 €

MAKI

		4 p.
Avocado		8 €
Shake	Salmon | Лосось	10 €
Kappa	Cucumber | Огурец	8 €
Salmon Avocado	Лосось Авокадо	12 €
California		11 €
New Style California		12 €
Red Fire Dragon		12 €
Pink Lady		13 €
Philadelphia Salmon		13 €

Assortment 12 pieces | Ассортимент 12 штук

New Style California, Red Fire Dragon, Salmon Avocado 34 €

Gluten-free soy sauce | соевый соус без глютена 5 €

= new / новизна = vegetarian / вегетарианец = spicy / пряный

FISH, MEAT | РЫБА, МЯСО

Thaï Style Red Shrimp Curry — 30 €
Красный карри с креветками по-тайски

Sate Salmon Tataki and Black Rice — 26 €
Татаки из лосося с сате и черный горный рис

Roasted Black Cod, Miso & Yuzu Sauce — 42 €
Запеченная черная треска с соусом “Мисо и Юзу”

Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayonnaise — 29 €
Маленькие креветки Темпура под пряным майонезом

Glazed Pork Ribs — 26 €
Лакированная свиная грудинка

Five Spices BBQ Chicken — 29 €
Цыпленок на гриле с пятью специями

Wok Fried Beef with Thaï Basil — 32 €
Обжаренная говядина в воке с тайским базиликом

Peking Style Duck with Exotic Fruits — 44 €
Утка по-пекински с цукатами

Grilled Beef Fillet, Teriyaki Miso Sauce — 45 €
Жареное филе говядины, соус терияки мисо

Vegetable Curry — 22 €
Карри из овощей

SIDES | ПОДАЕТСЯ С

Steamed Rice | Рис на пару — 7 €
Fried Rice with shrimps | Рис по шанхайски — 12 €
Buddha-Bar Noodles | Жареная лапша Buddha-Bar — 12 €
Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette — 7 €
Сезонный салат, уксусная заправка с перцем халапеньо
Sautéed Spring Vegetables | Соте из овощей — 14 €
Edamame Soy Beans | Соевые бобы — 6 €
Wakame Salad Салат Вакаме — 7 €

= contain nuts / содержит орехи = gluten free / клейковина

DRINKS | НАПИТКИ

FRUIT JUICE & SODA
ФРУКТОВЫЙ СОК & ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Fruit Nectar "Alain Milliat" 8 €
- Strawberry | Клубничный
- Peach | Персиковый
- Passion Fruit | Маракуйя
- Lychee | Личи
- Mango | Манго
- Mandarin | мандарин
- Apricot | Абрикос
- Pineapple | Ананас
- Pomegranate | Гранат
- Pippin Apples | Яблоко
- Black Tomato | Черный помидор

Orange or Lemon or Grapefruit Freshly Squeezed 8 €
Свежевыжатые Апельсин, Лимон, Грейпфрут

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero 6 €

Schweppes: Indian Tonic, Bitter Lemon 6 €
Швепс: Индийский тоник, Горький лимон

7 up, Orangina | Севен ап, Оранжина 6 €

Red Bull, Red Bull Light | Ред Бул, Ред Бул Лайт 7 €

BOTTLED BEER | БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

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, Belgique 10 €

MINERAL WATERS | МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Pure Evian 75 cl. | Эвиан 750 мл. 7 €

Badoit 75 cl. | Бадуа 750 мл. 7 €

DESSERTS

Cheesecake aux Fruits Rouges 12 €
Cheesecake with Seasonal Red Fruits

Allumettes Croustillantes au Chocolat & Sésame 10 €
Chocolate & Sesame Crunchy Bars

Fondant au Chocolat, Glace Vanille 11 €
Chocolate Fondant, Vanilla Ice-Cream

Assiette de Fruits Exotiques 20 €
Fresh Exotic Fruit Plate

Assortiment de Mochi Glacés 18 €
Iced Mochi Assortment

GLACES & SORBETS

ICE-CREAM & SORBET

Palette de Glaces et Sorbets (3 boules) 10 €
Your choice of Ice-Cream and Sorbet (3 scoops)

GLACES : Vanille, Caramel Beurre Salé, Café, Chocolat, Thé Vert Matcha, Lait de Coco, Gingembre
ICE-CREAM : Vanilla, Salted Butter Caramel, Coffee, Chocolate, Matcha Green Tea, Coconut Milk, Ginger

SORBETS : Citron Vert, Mangue, Fraise, Ananas, Litchi, Pêche de Vigne
SORBETS : Lime, Mango, Strawberry, Pineapple, Lychee, Vineyard Peach

LIQUEURS

Takara Plum Wine – Vin de prune	12 / 75 cl	10 / 50 €
Nigori Yuzushu – Liqueur de yuzu	5 / 50 cl	12 / 100 €
Nigori Anzushu – Liqueur d'abricot	5 / 50 cl	12 / 100 €
Maury «Vendange» 2016 - Domaine Pouderoux	8 / 75 cl	10 / 70 €
Château de la Rame - Sainte Croix du Mont 2012	12 / 75 cl	14 / 70 €
Porto Quinta de Vargellas 2005	7 / 75 cl	20 / 170 €
Porto Tawny Colheita Nieport 2000	7 / 75 cl	35 / 300 €

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Expresso / Décaféiné / Noisette	3,50 €
Double Expresso / Café Crème / Cappuccino	4,50 €
Chocolat Chaud	4,50 €

Sélection de Thés 5 €

Thé Vert
Earl Grey
Fruits Rouges
Assam
Darjelling
Lapsang Souchong
Rooibush
Sencha

Infusions 5 €

Citronnelle
Fleur d'Oranger
Menthe Poivrée
Tilleul
Verveine Menthe

ELIXIRS

	Verre 4 cl	Bouteille 70 cl
COGNAC		
Rémy Martin 1738	25 €	320 €
Rémy Martin XO	30 €	490 €
Hennessy XO	35 €	590 €
Martell Cordon Bleu	35 €	590 €
Delamain Extra	50 €	850 €
Hennessy Paradis	120 €	2000 €
Rémy Martin Louis XIII	350 €	5000 €
Hennessy Paradis Imperial	400 €	6000 €
ARMAGNAC		
Bas Armagnac Domaine Goudoulin 2002	20 €	260 €
Bas Armagnac Domaine Goudoulin 1962	30 €	400 €
CALVADOS		
Roger Groult Vénérable Hors d'Âge	20 €	260 €
Roger Groult Réserve Ancestrale	40 €	690 €
RHUM		
La Favorite Réserve du Château 2000 (Martinique)	45 €	750 €
JM Vieux Hors d'Age 1995 (Martinique)	35 €	550 €
Ron Zacapa Etiqueta Negra 23 (Guatemala)	20 €	260 €
Diplomatico Vintage (Venezuela)	30 €	490 €
Botran 18 ans (Guatemala)	19 €	250 €
GRAPPA NONINO		
Fragolino	15 €	180 €
Ribolla	15 €	180 €
Picolit	25 €	320 €
Riserva	35 €	590 €

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial	110 €
Bollinger Special Cuvée	140 €
Heidsieck Monopole	160 €
Ruinart “Blanc de Blancs“	180 €
Taittinger “Comtes de Champagne“ Blanc de Blancs 2007	250 €
Agrapart “Minéral“ Blanc de Blancs, Extra Brut 2013	290 €
Deutz “Amour de Deutz“ Blanc de Blancs 2009	300 €
Dom Pérignon Vintage 2008	400 €
“Cristal“ Louis Roederer 2008	400 €
Armand De Brignac “Ace of Spade“	500 €
Krug Grande Cuvée	550 €
Bollinger James Bond 2011	777 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Billecart-Salmon	145 €
Ruinart Brut	180 €
Laurent Perrier	220 €
Taittinger “Comtes de Champagne“ 2006	340 €
Dom Ruinart 2004	480 €
Krug	650 €
“Cristal“Louis Roederer 2008	900 €
Dom Pérignon Vintage 2006	900 €

GRANDS FORMATS

CHAMPAGNE

MAGNUM - 150 cl -

Ruinart “Blanc de Blancs“	360 €
Dom Pérignon Vintage 2008	1100 €
“Cristal“ Louis Roederer 2007	1100 €
Krug Grande Cuvée	1100 €
Armand De Brignac “Ace of Spade“	1400 €

JEROBOAM - 300 cl -

Ruinart “Blanc de Blancs“	1300 €
Dom Pérignon Vintage 2003	6000 €
Armand De Brignac “Ace of Spade“	8000 €
“Cristal“ Louis Roederer 2006	9800 €

MATHUSALEM - 600 cl -

“Cristal“ Louis Roederer 2002	24000 €

CHAMPAGNE ROSÉ

MAGNUM - 150 cl -

Laurent Perrier	450 €
“Cristal“ Louis Roederer 2008	2900 €
Dom Pérignon Vintage 2005	2300 €

JEROBOAM - 300 cl -

Armand De Brignac “Ace of Spade“	14000 €
Dom Pérignon Vintage 2002	14900 €

VINS BLANCS

PROVENCE

	75cl	150cl
Côtes de Provence Blanc de Blanc 2019 – Château Rasque	70 €	140 €
Côtes de Provence 2019 – Clos Saint-Joseph	75 €	
Palette “Quintessence“ 2017 – Château Henri Bonnaud	80 €	
Bellet 2018 – Clos Saint-Vincent	90 €	

CORSE

Corse Sartène 2019 - Dom. Fiumicicoli	60 €	
Patrimonio “Grande Expression“ 2016 - Dom. Gentile	100 €	
Corse Figari “Amphora“ 2018 – Clos Canarelli	180 €	

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Pic Saint-Loup “Jamais Content“ 2017 – Dom. de Morties	90 €	
Pays d’Oc / Hauterive 2016 – Dom. De Cigalus / Gérard Bertrand	110 €	220 €

LOIRE

Pouilly Fumé “La Moynerie“ 2018 – Michel Redde	60 €	
Saumur “Les Salles Martin“ 2018 – Antoine Sanzay	90 €	
Sancerre “Sauvage“ 2018 – Pascal Jolivet	120 €	230 €
Savennière “Le Bel Ouvrage“ 2014 – Damien Laureau	170 €	
Pouilly Fumé “Baron de L“ 2016 – Patrick de Ladoucette	230€	

ALSACE

Gewurztraminer 2016 – Maison Trimbach	80 €
Pinot Gris Grand Cru “Wiebelsberg” 2012– Dom. R.Gresser	130 €

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2018 – Dom. du Colombier	70 €
Châteauneuf du Pape 2018 – Dom. Saint-Préfert	130 €
Condrieu “Les Terrasses de l’Empire“ 2014 – Dom. Georges Vernay	180 €

VINS BLANCS

BOURGOGNE

	75 cl	150 cl
Pouilly Fuissé “Tête de Cuvée“ 2017 – Château Fuissé	80 €	
Pernand-Vergelesses “Clos de la Croix de Pierre“ 2017 – Dom. Louis Jad	130 €	
Puligny-Montrachet 2016 – Dom. F. Carillon	190 €	
Chablis Grand Cru “Les Preuses“ 2017 –Dom. Long-Depaquit	200 €	
Meursault "Les Narvaux“ 2015 – Dom. Vincent Girardin	210 €	
Meursault “Les Clous“ 2017 - Dom. Bouchard Père et Fils		400 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru “Caillerets“ 2015 – Dom. Amiot Guy & Fils	230 €	
Chassagne-Montrachet 1er Cru “La Romanée“ 2014 – Morey-Coffinet		560 €
Puligny-Montrachet 1er Cru “Clos de la Pucelle“ 2016 – Dom. Chartron	310 €	
Corton Charlemagne Grand Cru 2012 – Dom. Rapet	510 €	
Chassagne-Montrachet Grand Cru 2015 – Dom Morgeot Dugat - Py	790 €	
Bâtard-Montrachet - Grand Cru 2014 – Dom. Bachelet-Monnot	1150 €	
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011 – Morey-Coffinet		1980 €
Chevalier-Montrachet Grand Cru 2012 – Dom. Leflaive	1250 €	
Le Montrachet Grand Cru 2014 - Dom. Amiot Guy & Fils		
Montrachet Grand Cru “Marquis de Laguiche“ 2013 – Joseph Drouhin		

DOUBLE MAGNUM	300cl
Chassagne-Montrachet 1er Cru “Morgeot“ 2011 – Louis Jadot	1380 €
Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011 – Louis Jadot	4890 €

BORDEAUX

	75cl
Pessac-Léognan Cru Classé 2013 – Château Malartic-Lagravière	220 €
Sauternes 1er Grand Cru Classé 2015 – Château Guiraud	230 €
Sauternes 2014 – Château d’Yquem	1600 €

VINS DU MONDE

	75cl
Chardonnay “The Olive Grove” 2016 – D’Arenberg – Australie	60 €
Sauvignon Blanc 2019 – Sliding Hill Marlborough – Nouvelle-Zélande	80 €
Greco di Tufo “Pietracupa” 2017 - Italie	90 €
Riesling “Trial Hill” 2010 – Maverick – Australie	110 €
Yatir Viognier “Judean Hills” 2016 - Israël	150 €
Chardonnay Shafer “Red Shoulder Range” 2016 – USA	250 €

VINS ROSÉS

PROVENCE

Château d'Esclans "Whispering Angel"	60 €
Château Minuty "Rose & Or"	70 €
Fondugues-Pradugues – Eau de Rosée	80 €
Domaine Ott – Château de Selle	90 €
Château Minuty "281"	150 €

MAGNUM - 150 cl -

Château d'Esclans "Whispering Angel"	120 €
Château Minuty "Rose & Or"	140 €
Domaine Ott – Château de Selle	160 €
Château Minuty "281"	300 €

DOUBLE MAGNUM - 300 cl -

Château d'Esclans "Whispering Angel"	300 €
Château Minuty "281"	550 €

DÉCOUVERTES

Takara Plum Wine – Vin de prune	12 / 75 cl	10 / 50 €
Nigori Yuzushu – Liqueur de yuzu	5 / 50 cl	12 / 100 €
Nigori Anzushu – Liqueur d'abricot	5 / 50 cl	12 / 100 €
Maury "Vendange" 2016 – Domaine Pouderoux	8 / 75 cl	10 / 70 €
Château de la Rame – Sainte croix du Mont 2012	12 / 75 cl	14 / 70 €
Porto Quinta de Vargellas Vintage 2005	7 / 75 cl	20 / 170 €
Porto Colheita Niepoort 2000	7 / 75 cl	35 / 300 €

VINS ROUGES

BORDEAUX

	75 cl	150 cl
PESSAC-LÉOGNAN		
Château Pape Clément 1988 – Cru Classé	490 €	
Château La Mission Haut Brion 2007 – Cru Classé	980 €	
Château Haut Brion 2001 – 1er Cru Classé	1050	2400 €
MARGAUX		
Château Giscours 2005 - 3ème Cru Classé	350 €	
Château Margaux 2003 - 1er Grand Cru Classé	1300 €	
Château Margaux 2008 – 1er Cru Classé		4400 €
PAUILLAC		
Château Duhart Milon 2008 – Grand Cru Classé	160 €	
Château Latour “Les Forts de Latour“ 2007 – 2nd vin du Château	390 €	
Château Mouton Rothschild 2001 – 1er Cru Classé	1300 €	
Château Pichon-Longueville au Baron 2000 – 2ème Cru Classé		1400 €
SAINT-JULIEN		
Château Peymartin 2014 – Cru Bourgeois	100 €	
Château Léoville Barton 2006 – 2ème Cru Classé	290 €	
Château Ducru-Beaucaillou 2000 – Grand Cru Classé	650 €	
Château Léoville Las Cases 2004 – 2ème Cru Classé		900 €
SAINT-ESTEPHE		
Château Lafon-Rochet 2005 – 4ème Cru Classé	120 €	
Château Montrose 2003 – 2ème Cru Classé	350 €	
SAINT-EMILION		
Château La Gaffelière 2001 – 1er Grand Cru Classé B	320 €	
Château Pavie Decesse 1998 – 1er Grand Cru Classé	590 €	
Château Canon La Gaffelière 2004 – 1er Grand Cru Classé		620 €
Château Cheval Blanc 2001 – 1er Grand Cru Classé A	1100	
Château Cheval Blanc 2004 – 1er Grand Cru Classé A		2800 €
Château Angélus 2000 – 1er Grand Cru Classé A		3900 €
POMEROL		
Château Beauregard 2005	190 €	
Château Latour à Pomerol 2008	260 €	
Petrus 2003	5900 €	

VINS ROUGES

BOURGOGNE

	75 cl	150 cl
Pernand-Vergelesses “Clos de la Croix de Pierre“ 2015 – Dom. Louis	130 €	
Morey-Saint-Denis 2015 – Dom. Pierre Amiot & Fils	150 €	
Beaune 1er Cru “Clos de l’Écu“ 2015 – Dom. Faiveley	190 €	
Gevrey Chambertin 2012 – Dom. David Duband	210 €	
Nuits-Saint-Georges 1er Cru “Clos de la Maréchale“ 2014 – J-F Mugnie	240 €	
Nuits-Saint-Georges “Les Lavières“ 2016 – Dom. Faiveley		400 €
Pommard 1er Cru 2012 – Dom. Louis Latour	290 €	
Corton Grand Cru “Bressandes“ 2014 – Dom. De la Pousse d’Or	450 €	
Échézeaux Grand Cru 2012 – Dom. François Lamarche	690 €	
Chambertin Grand Cru 2013 – David Duband	850 €	
Clos Vougeot Grand Cru 2011 – Dom. Louis Jadot		930 €
Charmes-Chambertin Grand Cru 2014 – Dom. Dugat-Py	1290 €	
Musigny Grand Cru 2013 – Dom. Jacques Prieur	1790 €	
Richebourg Grand Cru 2011 – Dom. de la Romanée Conti	4200 €	
Grands Échézeaux Grand Cru 1997 – Dom. de la Romanée Conti	4500 €	
La Tâche Grand Cru 1998 – Dom. de la Romanée Conti	6000 €	

PROVENCE

Côtes de Provence “Et Cae-Terra“ 2015 – Château Barbanau	65 €
Bandol 2014 – Domaine Lafran-Veyrolles	80 €
Bellet 2017 – Clos Saint-Vincent	100 €

CORSE

Clos Canereccia 2015	80 €
Ajaccio “Granit“ 2015 – Dom. de Vaccelli	160 €

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl	150 cl
Crozes-Hermitage 2018 – Laurent Combier	100 €	
Côte-Rôtie 2015 – Dom. Clusel Roch	150 €	
Côte-Rôtie “Les Rochains“ 2015 – Dom. Bonnefond		300 €
Châteauneuf du Pape “Auguste Favier“ 2016 – Dom. Saint-Préfert	180 €	360 €

LANGUEDOC - ROUSSILLON

Faugères “Cistus“ 2017 – Château de la Liquière	65 €
Montpeyroux “Les Cocalières“ 2014 – Dom. d’Aupilhac	80 €
Saint-Chinian “Les Crès“ 2015 – Dom. Borie La Vitarèle	95 €

LOIRE

Sancerre Vieilles Vignes “La Bourgeoise“ 2016 – Dom. Henri Bourgeois	80 €
Chinon “Les Grézeaux“ 2015 – Dom. Bernard Baudry	90 €

VINS DU MONDE

Malbec Clos de Los Siete 2016 – Argentine	60 €
Chianti Classico Fontodi 2016 – Italie	90 €
Yatir Blend – Mont Amasa 2016 – Israël	120 €
Pinot Noir 2015 – Marlborough – Dog Point Vineyard – Nouvelle-Zélande	140 €
Priorat “Les Terrasses“ Velles Vinyes 2016 – Alvaro Palacios – Espagne	160 €
Cabernet Sauvignon Dominus Estate “Napanook“ 2012 – USA	250 €
Almaviva 2011 - Chili	430 €
Sassicaia Tenuta San Guido 2013 – Italie	540 €
Opus One R. Mondavi Baron de Rothschild 2014 – USA	890 €
Harlan Estate 2014 – USA	3990 €

SÉLECTION AU VERRE

CHAMPAGNE - 12 cl –

Champagne du Mois	16 €
Ruinart Blanc de Blancs	24 €
Champagne du Mois Brut Rosé	18 €
Ruinart Rosé	24 €

VIN BLANC – 14 cl –

Bourgogne Chardonnay 2017 – Dom. Seguin-Manuel	9 €
Pouilly Fumé “La Moynerie“ 2018 – Michel Redde	12 €
Chablis 1er Cru “Les Forêts“ 2016 – Dom. Louis Michel & Fils	24 €
Chassagne-Montrachet 1er Cru “Les Vergers“ 2015 – Dom. Amiot Guy & Fils	45 €

VIN ROUGE – 14 cl –

Bourgogne Pinot Noir 2017 – Maison Louis Jadot	9 €
Crozes-Hermitage “Cuvée L“ 2018 – Laurent Combier	12 €
St Julien 2014 – Bordeaux – Château Lalande Borie	24 €
Nuits-Saint-Georges 1er Cru “Clos de la Maréchale“ 2014 – J-F Mugnier	45 €

VIN ROSÉ – 14 cl –

Provence - Domaine Saint-André de Figuière “Cuvée Première“	9 €
Château d’Esclans “Whispering Angel“	12 €
Provence - Domaine Ott – Château de Selle	20 €

SAKÉS

30 / 72 cl

SAYORI / Nakadori Junmaï 60 / 120 €

Belle tension et minéralité qui se manifeste d'emblée avec un nez vif, presque anisé. En bouche, ce sont des notes iodées qui prédominent, avec une ossature souple et onctueuse. La finale est longue et enveloppante sur de subtils parfums de fruits secs, avec une belle amertume et de jolies pointes d'acidité.

KOÏ KOÏ / Junmaï Ginjo 70 / 140 €

Nez très floral, typique des sakés ginjo, présentant de rafraîchissants arômes de fruits à chair blanche. En bouche, il est limpide et suave, sur des notes de fleurs d'oranger, et une belle persistance aromatique sur le melon. Finale désaltérante avec beaucoup de fraîcheur.

KAWASEMI / Junmaï Genshu 80 / 160 €

Unique en son genre car très expressif, plutôt doux, et vraiment fruité. Il dévoile des notes de poire bien mûre, de litchi, des senteurs épicées et légèrement poivrées. Il se développe en bouche sur le jus de fruits, avant de s'ouvrir sur des notes plus céréalières de mie de pain, et finir par des sensations légèrement acidulées laissant le palais frais et disponible.
Idéal pour s'initier à la découverte du saké…

KIKKA / Junmaï Nama Genshu 110 / 220 €

Son nez frais évoque le champagne, le bois de chêne, les champignons. La bouche est complexe, onctueuse. Elle évolue lentement sur des sensations minérales et sur davantage d'amertume, soutenant des notes de cacao et d'orange amère. En finale, la persistance des fruits amène beaucoup de fraîcheur.

buddha-bar™
MONTE - CARLO