

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.

ESPRIT DE PARTAGE

78 €

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 Sashimi

Assortimento di Sashimi

Tartare de Saumon Épicé à l'Avocat 

Tartara di Salmone Speziata all'Avocado



PLATS | SECONDI

Poulet Grillé aux Cinq Parfums

Pollo alla Griglia ai Cinque Profumi

 Tataki de Saumon au Saté et Riz Noir des Montagnes 

Tataki di Salmone al Saté e Riso Nero delle Montagne

Bœuf Sauté au Basilic Thai  

Manzo Saltato al Basilico Thai

Curry Rouge de Crevettes à la Thai  

Curry Rosso di Gamberetti alla Thai



GARNITURE | CONTORNI

Nouilles Sautées Buddha-Bar 

Taglierini Saltati Buddha-Bar

Salade de Saison, Vinaigrette Jalapenos  

Insalata di Stagione, Vinaigrette Jalapenos



DESSERTS | DESSERT

Cheesecake aux Fruits Rouges

Cheesecake con Frutti di Bosca


 Allumettes Croustillantes au Chocolat et Sésame


Bastoncini Croccanti al Cioccolato e Sesamo



Café | Caffè

 = nouveauté / novità

 = végétarien / vegetariano

 = épicé / speziato

ESPRIT DE PARTAGE PRESTIGE

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 Sashimi

Assortimento di Sashimi

Assortiment de Maki

Assortimento di Maki



PLATS | SECONDI

Canard Laqué aux Fruits Exotiques 

Anatra Laccata alla Frutta Candita

 Tataki de Saumon au Saté et Riz Noir des Montagnes 

Tataki di Salmone al Saté e Riso Nero delle Montagne

Bœuf Sauté au Basilic Thaï  

Manzo Saltato al Basilico Thai

Curry Rouge de Crevettes à la Thaï  

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

Cheesecake aux Fruits Rouges

Cheesecake con Frutti di Bosca

 Allumettes Croustillantes au Chocolat et Sésame

Bastoncini Croccanti al Cioccolato e Sesamo



Café | Caffè

EXPÉRIENCE SUSHI | SUSHI EXPERIENCE

SASHIMI CRÉATIONS

New Style Saumon Sashimi, 22 €



Sauce Passion - 6 p.

Sashimi al Salmone New Style,

Salsa al Frutto della Passione

 Yellowtail Tataki 29 €
à l'Huile de Truffe - 6 p.
Yellowtail Tataki all'Olio di Tartuffo

MONTE-CARLO CRÉATIONS

Buddha-Bar Roll - 6 p.   21 €

 Tataki Rainbow Roll - 4 p. 15 €

 King Crab Lemon Roll - 4 p. 17 €

MEAT LOVERS

 Tataki de Boeuf Wagyu - 3 p. 29 €

 Surf & Turf Roll - 4 p. 17 €

CRISPY

Crunchy Tuna Roll - 4 p.  15 €

Wild Shrimp Tempura Roll 24 €
- 6 p. 

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 €

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 Thaïe**    16 €
Insalata di Papaia Verde alla Thai
- New Style Tartare de Saumon Epicé à l'Avocat**  22 €
Tartara di Salmone Speziata all'Avocado Nuovo Stile
-  **King Crab Osaka** 28 €
Granchio Reale Osaka

ENTRÉES CHAUDES PRIMI PIATTI CALDI

- New Style Calamars Frits**  19 €
Calamari Fritti New Style
- Rouleaux de Printemps Frits à la Vietnamiennne - 4 p.**  15 €
Involtini Primavera Fritti alla Vietnamita
- Soupe Miso Végétarienne**  19 €
Zuppa Miso Vegetariana
- 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)
-  **Poulpe Grillé aux épices Sri Lankaises** 26 €
Polpo alla Griglia alle Spezie dello Sri Lanka

SUSHIS CLASSIQUES | SUSHI CLASSICI

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

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

Assortiment 8 pièces | Assortimento 8 pezzi

Shake, Hamachi, Maguro	39 €
------------------------	------





SASHIMI 3 p. 5 p.

Shake	Saumon Salmone	10 €	15 €
Hamachi	Yellowtail Ricciola Giapponese	13 €	19 €
Maguro	Thon Tonno	15 €	21 €

Assortiment 12 pièces | Assortimento 12 pezzi

Shake, Hamachi, Maguro	44 €
------------------------	------

MAKI 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 12 pièces | Assortimento 12 pezzi

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

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



= nouveauté / novità



= végétarien / vegetariano



= épicé / speziato

POISSONS, VIANDES | PESCE, CARNI

	<i>Curry Rouge de Crevettes à la Thai</i> 🌶️🚫	30 €
	Curry Rosso di Gamberetti alla Thai	
🌸	<i>Tataki de Saumon au Saté et Riz Noir des Montagnes</i> 🍴	26 €
	Tataki di Salmone al Saté e Riso Nero delle Montagne	
	<i>Black Cod Rôti, Sauce Miso et Yuzu</i> 🚫	42 €
	Merluzzo Nero Arrosto, Salsa di Miso e Yuzu	
	<i>Tempura de Petites Crevettes et Mayonnaise Épicée</i> 🌶️🍴	29 €
	Tempura di Gamberetti alla Maionese Speziata	
🌸	<i>Ribs de Porc Laqué</i>	26 €
	Costine di Maiale Laccate	
	<i>Poulet Grillé aux Cinq Parfums</i>	29 €
	Pollo alla Griglia ai Cinque Profumi	
	<i>Bœuf Sauté au Basilic Thai</i> 🌶️🍴	32 €
	Manzo Saltato al Basilico Thai	
	<i>Canard Laqué aux Fruits Exotiques</i> 🍴	44 €
	Anatra Laccata alla Frutta Esotico	
🌸	<i>Filet de Boeuf Grillé, Sauce Teriyaki Miso</i>	45 €
	Filletto di Manzo alla Grilla, Salsa Teriyaki Miso	
	<i>Curry de Légumes</i> 🌶️🌿	22 €
	Curry di Verdure Miste	

ACCOMPAGNEMENTS | CONTORNI

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

BOISSONS | BEVANDE

JUS DE FRUITS & SODAS | SUCCHI DI FRUTTA & BIBITE

Nectars de Fruits "Alain Milliat" Nettare di frutta "Alain Milliat"	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	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 €

EAUX MINÉRALES | ACQUE MINERALI

Pure Evian 75 cl.	7 €
Badoit 75 cl.	7 €