

buddha-bar™

CHAMPAGNE À LA COUPE - 12 cl

Sélection du sommelier	18€	Ruinart Blanc de Blancs	24€
Sélection du sommelier rosé	18€	Ruinart rosé	24€

CHAMPAGNE BRUT BLANC

	75 cl	150 cl
Bollinger Spécial Cuvée	140€	
Heidsieck Monopole (Cacher)	160€	
Ruinart Blanc de Blancs	180€	360€
Deutz Amour de Deutz 2010	300€	
Dom Pérignon 2010	400€	
Dom Pérignon 2009		1100€
Cristal Louis Roederer 2008	400€	
Cristal Louis Roederer 2009		1100€
Krug Grande Cuvée	550€	1100€
Armand De Brignac Ace Of Spade	500€	1400€
Bollinger James Bond 2011	777€	

FORMAT D'EXCEPTION

	300 cl
Ruinart Blanc de Blancs	1300€
Dom Pérignon 2009	6000€
Cristal Louis Roederer 2006	9800€

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ

	75 cl	150 cl
Billecart-Salmon	145€	
Ruinart brut	180€	
Laurent Perrier		450€
Dom Ruinart 2004	480€	
Krug Grande Cuvée	650€	
Cristal Louis Roederer 2008	900€	
Cristal Louis Roederer 2008		2900€
Dom Pérignon 2006	900€	
Dom Pérignon 2005		2300€

FORMAT D'EXCEPTION

	300 cl
Dom Pérignon 2002	14900€

COCKTAIL PRESTIGE

ROSE INTENSE

30€

Ruinart Rosé, crème de mûre, sirop hibiscus verveine maison
Ruinart Rosé, blackberry cream, home-made hibiscus verbena syrup

GOLD MOSCOW MULE

40€

Vodka Beluga Gold, quartiers de lime, Angostura Bitter, ginger beer
Beluga Gold Vodka, slices of lime, Angostura Bitter, ginger beer

DON MARGARITA

55€

Téquila Don Julio 1942, jus de citron vert, sirop d'agave
Don Julio 1942 Tequila, lime juice, agave syrup

JAPANESE OLD FASHIONED

40€

NIKKA 17 ans, miel infusé au chocolat grand cru 70%,
Angostura Bitter, ginger ale
Nikka 17 years, honey infused with grand cru 70% chocolat,
Angostura bitter, ginger ale

GUATEMALA MOJITO

30€

Zacapa 23 solera, ginger ale, quartiers de lime, menthe fraîche,
Angostura Bitter, cassonnade
Ron Zacapa 23 solera, ginger ale, slices of lime, fresh mint,
Angostura Bitter, brown sugar

BE KINOBI

25€

Ki No Bi Gin, liqueur de pomme, jus de concombre, lemon soda
Ki No Bi Gin, apple liquor, cucumber juice, lemon soda

EXPÉRIENCE SUSHI | SUSHI EXPERIENCE

MONTE-CARLO CRÉATIONS

	Surf & Turf Roll - 4 p.		17€
	Salmon Lover Roll - 4 p. 		15€
	Crazy Tuna Roll - 4 p. 		15€
	Monte-Carlo Roll - 4 p. 		25€
	Buddha-Bar Roll - 6 p.  		21€
	Unagi Roll - 6 p.		25€
	Philadelphia Salmon - 4 p.		13€
	Pink Lady - 4 p.  		13€
	Red Fire Dragon - 4 p.   		12€
	New Style California - 4 p.		12€
	Assortiment 12 pièces / Assortment 12 pieces Surf & Turf, Salmon Lover, Crazy Tuna		47€
	Classic Roll 		4 p.
	Avocado Roll 		8€
	Kappa 	Concombre Cucumber	8€
	Shake	Saumon Salmon	10€
	Salmon Avocado		12€
	California		11€
	Nigiri 		2 p.
	Shake	Saumon Salmon	10€
	Maguro	Thon Tuna	14€
	Hamachi	Sériole Yellowtail	12€
	Assortiment 6 pièces / Assortment 6 pieces Shake, Maguro, Hamachi		36€
	Sashimi 		
	New Style Salmon Sashimi, Sauce Passion - 6 p.		22€
	Sashimi de Toro (Thon) / Toro Sashimi (Tuna) - 8 p.		36€
		3 p.	5 p.
	Shake	Saumon Salmon	10€ 15€
	Maguro	Thon Tuna	15€ 21€
	Hamachi	Sériole Yellowtail	13€ 19€
	Assortiment 9 pièces / Assortment 9 pieces Shake, Maguro, Hamachi		38€
	Sauce soja sans gluten / Soja sauce gluten free		5€

CAVIAR

<i>Caviar Oscière</i>	20 g.	50 g.	125 g.
	90€	200€	500€

TAPASIAN

<i>Edamame</i>  	6€
<i>Salade de Wakame</i>  <i>Wakame Salad</i>	7€
<i>Salade de Poulet Buddha Bar</i> <i>Buddha Bar Chicken Salad</i>	21€
<i>Salade de Papaye verte à la Thaï</i>    <i>Thai style Green Papaya Salad</i>	16€
<i>Tempura de Petites Crevettes et Mayonnaise Épicée</i>   <i>Rock Shrimp Tempura with Spicy Mayonnaise</i>	29€
<i>Rouleaux de Printemps Frits à la Vietnamiennne - 4 p.</i>  <i>Vietnamese Spring rolls</i>	16€
 <i>Calamars Frits, Sauce Aigre Douce Piment et Menthe</i>  <i>Crispy Calamari, Sweet Sour Pepper and Mint Sauce</i>	19€
 <i>Summer Roll au Homard - 4 p.</i> <i>Lobster Summer Roll</i>	65€
<i>Gyoza Poulet Sauce Truffe - 4 p.</i> <i>Chicken Gyoza Truffle Sauce</i>	13€
<i>Spicy Tuna Tacos - 2 p.</i>  <i>Spicy Tuna Tacos</i>	14€
<i>Gyoza Crevettes, Sauce Sambal - 4 p.</i> <i>Shrimp Gyoza, Sambal Sauce</i>	15€
<i>Riz Vapeur</i>   <i>Steamed Rice</i>	7€
<i>Salade Saison, Vinaigrette Jalapenos</i>    <i>Seasonal Salad, Jalapenos Vinaigrette</i>	7€

SUMMER COLLECTION 2021

Plats servis uniquement en terrasse / Dishes served only on the terrace








 <i>Saumon Snacké à la Japonaise</i>   <i>Seared Salmon Japanese Style</i>	26€
 <i>Entrecôte Grillée de Wagyu 350gr, Sauce Chimikuchō</i> <i>Wagyu Rib Eye Steak 350gr, Chimikuchō Sauce</i>	110€
 <i>Filet de Boeuf Angus "Oswa Kat Epis Santi Bon" 250 gr.</i> <i>Angus Tenderloin Steak "Oswa Kat Epis Santi Bon" 250gr</i>	51€
 <i>Langouste au Curry Thaï, Riz à la Citronnelle 400/500 gr</i> <i>Thai Lobster Curry, Lemongrass Rice 400/500gr</i>	150€

Prix nets en euros - Taxes et service inclus / Net prices in euro - Taxes and service included

 = contient des noix / contain nuts

 = sans gluten / gluten free

DESSERTS

	Cheesecake aux Fruits Rouges Cheesecake with Seasonal Red Fruit	12€
	Allumettes Croustillantes au Chocolat & Sésame Chocolate & Sesame Crunchy Bars	10€
	Fondant au Chocolat, Glace Vanille Chocolate Fondant, Vanilla Ice-Cream	11€
	Assortiment de Mochi Glacés 4 pièces Iced Mochi Assortment 4 pieces	18€
	Virgin Baba Virgin Baba	13€
	Rock CocoNut Rock CocoNut	13€
	Tarte aux Fraises Strawberries Tart	13€
	Assiette de Fruits Exotiques  Fresh Exotic Fruit Assortment	20€
	Assiette de Fruits Rouges  Fresh Red Fruit Assortment	25€
	Assiette de Pastèque  Watermelon	20€

NOS EAUX DE VIE RARES

RARES SPIRITS

WHISKY

	4 cl	70 cl
Macallan Rare Cask (Ecosse)	60€	990€
Chivas Hundred Cask (Ecosse)	55€	950€
Glenfiddich Grand Cru 23 ans (Ecosse)	70€	1200€
Yamazaki 18 ans (Japon)	45€	750€
Hibiki 21 ans (Japon)	50€	850€
Hibiki 30 ans (Japon)		8000€

COGNAC

Delamain Extra	50€	850€
Hennessy Paradis	120€	2000€
Hennessy Paradis Impérial	400€	6000€
Rémy Martin Louis XIII	350€	5000€

TEQUILA

Don Julio 1942	50€	850€
Clase Azul Anejo	140€	2200€

RHUM

JM Vieux Hors d'Age 1995 (Martinique)	35€	550€
La Favorite Réserve du Château 2000 (Martinique)	45€	750€

