



BY BUDDHA-BAR HOTEL PARIS

CHAMPAGNES 12cl

BRUT

Taittinger millésimé 2009 22 €

ROSÉ

Veuve Clicquot 24 €

Ruinart 28 €

BLANC DE BLANCS

Ruinart 28 €

VINS 10cl

BLANCS

Petit Chablis 2014, William Fèvre 8 €

Côtes de Provence blanc 2014, Miraval 8 €

Sancerre 2015, Pascal Jolivet 8,5 €

Pouilly Fumé 2015 « Les Terres Blanches », Pascal Jolivet 9 €

ROUGES

Lubéron 2012, Château La Verrerie, Famille Descours 8 €

Sancerre 2014, Pascal Jolivet 8,5 €

Lalande De Pomerol 2013, Château Siaurac, Baronne Guichard 10 €

Beaune 1er Cru 2013 « Beaune du Château », Bouchard 10 €

ROSÉS

Côtes de Provence 2015, Miraval 8 €

Côtes de Provence 2015, Caves d'Esclans « Whispering Angel » 8,5 €

Côtes de Provence 2014, Château d'Esclans « Les Clans » 10 €

BIÈRES

Leffe Pression (Belgique) 25cl 10 €

Corona (Mexique) 33cl 12 €

Single Wide (USA) 12 €

Vedett White (Belgique) 12 €

Duvel (Belgique) 12 €

Liefman's Goudenband (Belgique) 12 €

Liefman's Kriek (Belgique) 12 €

Liefman's Fruitess (Belgique) 10 €



BY BUDDHA-BAR HOTEL PARIS

BURGER DE BŒUF WAGYU

29 €

Bœuf Wagyu sélectionné, tomates, onion rings au panko, cheddar sauce miel-moutarde

Wagyu beef, tomatoes, onion rings fried with panko, cheddar, honey-mustard sauce

BURGER DE POULET THAÏ

27 €

Poulet fermier, citronnelle, oignons rouges, coriandre, piments doux sauce saté et curry rouge

Farm chicken, lemongrass, red onions, coriander, sweet chili peppers satay - red curry sauce

BURGER VÉGÉTARIEN FAÇON FALLAFEL

25 €

Steak végétarien fait maison façon fallafel, guacamole épicé, pickles de légumes et fromage blanc aux herbes fraîches

Veggie steak fallafel style, spicy guacamole, vegetable pickles and cottage cheese with fresh herbs

BUFFET DE DOUCEURS

14 €

Retrouvez les dernières créations de notre Chef Pâtissier :

Tartelettes variées, Verrines de fruits frais, Mousse au chocolat ou riz au lait ...et bien-sûr notre fameux pain d'épices poêlé, caramel au beurre salé !

The last creations from our Pastry Chef at our Brunch Buffet: Various tartlets, Fresh fruits salads, Chocolate mousse or rice pudding ...and our famous fried ginger bread with salty butter caramel sauce!

Burger de Wagyu originaire de France

Wagyu burger originating from France