



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*