BUDDHA BAR BEACH

VEVEY

GRAND HOTEL
DU LAC

WELCOME TO THE

BUDDHA BAR BEACH

VEVEY

L'esprit de partage est en nous !
Partagez vos plats, goutez, savourez, voyagez.
Le plaisir sera au rendez-vous !

Sharing spirit is within us !
Share your dishes, taste, savor, travel.
Pleasure will be there !

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des intolérances ou des allergies / *Upon request, our staff will gladly give you information about dishes that may cause intolerances or allergies*

Végétarien | Vegetarien V
Sans lactose | Lactose free L
Sans gluten | Gluten free G

Prix en Francs suisses / TVA & service inclus
Prices are in Swiss Francs / VAT & service included

TAP'ASIAN

EDAMAME — 12 VLG

Servi épicé sur demande
Served spicy upon request

AHI TUNA PIZZA — 26 G

Thon, avocat, oignon rouge, cream cheese, huile de truffe
Tuna, avocado, red oignons, cream cheese, truffle oil

MINI-BURGER WAGYU — 3 pièces — 32 LG

Mayonnaise à la truffe
Truffle mayonnaise

CALAMARS FRITS — 26 L

Sauce aigre-douce, piment, menthe
Fried squids, sweet & sour sauce, chili pepper, mint

ROCK SHRIMPS — 28 LG

Crevettes frites, mayonnaise épicée
Fried shrimps, spicy mayonnaise

STARTERS

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR™ — 30 LG

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde
Grilled chicken salad, Chinese cabbage, coriander, honey mustard sauce

SALADE DE PAPAYE VERTE — 28 VLG

Mangue, carotte, poivron rouge, piment, cacahuète et sauce thaï
Mango, carrot, bell pepper, chili peper, peanut and thaï sauce

SALADE DE QUINOA — 26 VLG

Quinoa blanc et rouge, poivron, avocat, chou kale, vinaigrette miso yuzu
White and red quinoa, bell pepper, avocado, kale, miso yuzu dressing

COLLECTION DIM SUM by « MADAME SUM »

Curry vert thaï / Thaï green curry	5 pièces	26 VL
Saumon Teriyaki - Salmon Teriyaki	5 pièces	26 L
Canard Laqué / Pulled duck	5 pièces	26 L
Bœuf fumé BBQ / Smoked beef BBQ	5 pièces	26 L
Jarret de veau gremolata / Veal shank gremolata (Signature Guy Ravet)	5 pièces	26 L
ASSORTIMENT	5 pièces	26 L

GYOZAS AU POULET & À LA TRUFFE D'ÉTÉ — 38 LG

Shiitake, sauce teriyaki à la truffe
Gyozas with chicken & summer truffle, shiitake, teriyaki sauce with truffle

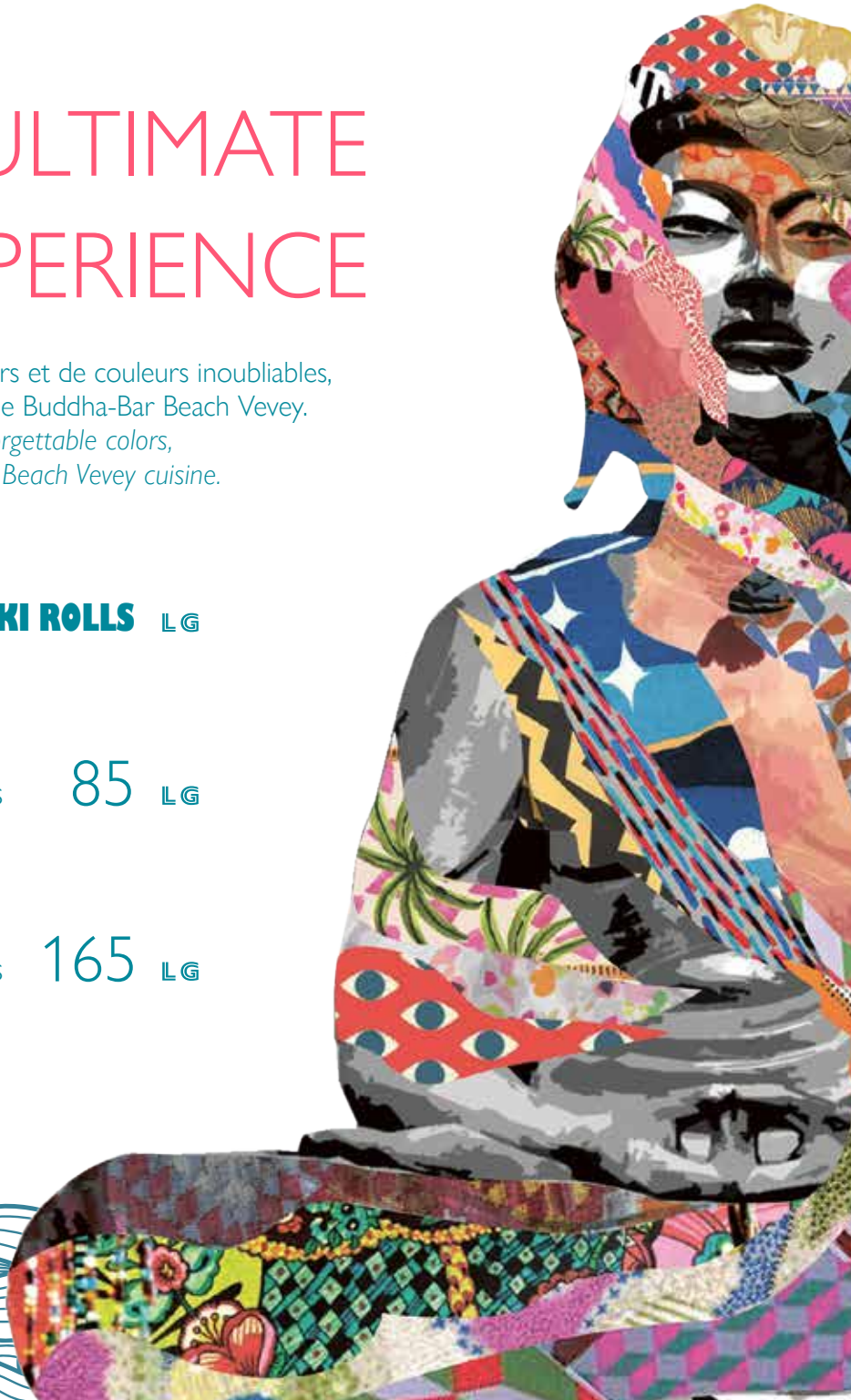
BUDDHA BAR BEACH ULTIMATE EXPERIENCE

Envolez-vous pour un voyage de saveurs et de couleurs inoubliables, découvrez toute la richesse de la cuisine Buddha-Bar Beach Vevey.
Embark on a journey of flavors and unforgettable colors, discover the richness of the Buddha-Bar Beach Vevey cuisine.

ASSORTIMENTS
DE ROLLS, NIGIRI SUSHI, MAKI ROLLS LG

PLATEAU
DRAGON 22 pièces 85 LG

PLATEAU
BUDDHA 48 pièces 165 LG



NIGIRI SUSHI

Thon	Tuna	2 pièces	14 LG
Crevette	Shrimp	2 pièces	14 LG
Saumon	Salmon	2 pièces	14 LG
Sandre	Pike-perch	2 pièces	14 LG
Anguille	Eel	2 pièces	14 LG
Tofu	Tofu	2 pièces	10 VLG
ASSORTIMENT NIGIRI SUSHI		**12 pièces**	**72** LG

MAKI ROLLS

Thon	Tuna	6 pièces	16 LG
Saumon	Salmon	6 pièces	16 LG
Avocat	Avocado	6 pièces	14 VLG
Concombre	Cucumber	6 pièces	14 VLG
ASSORTIMENT MAKI ROLLS		**24 pièces**	**54** LG

SASHIMI

Thon	Tuna	6 pièces	26 LG
Saumon	Salmon	6 pièces	26 LG
Sandre	Pike-perch	6 pièces	26 LG
ASSORTIMENT SASHIMI		**12 pièces**	**48** LG

SUSHI COLLECTION

BUDDHA BAR ROLLS ™
6 pièces 36 LG
Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame, sauce Buddha-Bar
Salmon, shrimp, crab, spicy tuna, avocado, cucumber, sesame, Buddha-Bar sauce

TWO IN ONE ROLLS
4 pièces 18 LG
Thon épicé, saumon épicé, concombre, riz soufflé, gingembre, mayonnaise épicée
Spicy tuna, spicy salmon, cucumber, puffed rice, ginger, spicy mayonnaise

GREEN VEGAN ROLLS
4 pièces 17 VLG
Avocat, poivron, concombre, wasabina, salsa mangue verte
Avocado, bell pepper, cucumber, wasabina, green mango salsa

ROLLS WAGYU TRUFFLE
4 pièces 24 LG
Bœuf Wagyu, carotte, cream cheese, tobiko wasabi, sauce unagi moutarde-yuzu
Wagyu beef, carrot, creamy cheese, wasabi tobiko, unagi mustard-yuzu sauce

SEXY SALMON
4 pièces 19 LG
Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge
Shrimp tempura, avocado, salmon, and red onion

ROLLS TORO
4 pièces 21 LG
Thon, tempura de crevette, sauce teriyaki au gingembre
Tuna, shrimp tempura, ginger teriyaki sauce

SPICY ROLLS
4 pièces 18 LG
Crevette, galette de riz, concombre, carotte, sauce épicée
Shrimp, rice cake, cucumber, carrot, spicy sauce

UNAGI TEMPURA ROLLS
4 pièces 19 LG
Anguille, furikaké, sésame grillé
Eel, furikake, grilled sesame

MAINS

SAUMON DES GRISONS GRILLÉ AU MISO — 46 L

Perles de blé, poivrons rôtis au safran
Swiss grilled salmon, wheat pearls, saffron-roasted peppers

BLACK COD CARAMÉLISÉ AU YUZU — 52 LG

Aubergine, edamame, pousse de shiso, aji amarillo
Black cod caramelized with yuzu, eggplante, edamame, shiso shoots, aji amarillo

FILET DE BŒUF SUISSE ÉMINCÉ SAUTÉ AU WOK — 54 LG

Poivrons, oignons, sauce poivre noir
Slices of beef fillet wok stir-fried, bell peppers, onions, black pepper sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE SUISSE SAUCE SATAY — 46 LG

Purée de patate douce
Swiss chicken supreme in Satay sauce, sweet potato purée

CURRY ROUGE DE LÉGUMES — 38 VG

Lait de coco, riz citronnelle
Vegetables red curry, coconut milk, lemongrass rice

CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER — 46 G

Lait de coco, riz citronelle
Black Tiger shrimps red curry, coconut milk, lemongrass rice

CURRY VERT DE POULET SUISSE — 44 LG

Patate douce, lait de coco, riz vapeur
Chicken green curry, sweet potato, coconut milk, steamed rice

SIDES

RIZ VAPEUR 9 VLG
Steamed rice

LÉGUMES SAUTÉS AU WOK 14 VLG
Tofu, sésame
Wok stir-fried vegetables, tofu, sesame

RIZ À LA SHANGHAÏENNE 14 LG
Crevettes, légumes, œufs
Shanghaian rice, shrimps, vegetables, eggs

NOUILLES BUDDHA-BAR™ 14 LG
Aux légumes sautés
Buddha-bar noodles stir-fried vegetables

SALADE MESCLUN 9 VLG
Vinaigrette japonaise
Mesclun salad, japanese dressing

DESSERTS

CHEESECAKE BUDDHA-BAR™ — 18 V

Aux fruits rouges
With red fruits

PAVLOVA EXOTIQUE — 18 VG

Riz gluant à la mangue
Sticky mango rice

FINGER CHOCOLAT — 20 VG

Cacahuète et glace azuki
Peanut and azuki ice cream

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES — 20 VLG

Mixed berries platter

MOCHIS GLACÉS — 3 pièces — 14 VG

Thé vert, mangue-passion, fleurs de cerisier
Green tea, mango-passion, cherry blossoms

GLACES & SORBETS — boule / scoop — 6 VG

Vanille, caramel beurre salé, chocolat noir, fraise, abricot, citron
Vanilla, salted caramel, dark chocolate, strawberry, apricot, lemon

GRAND HÔTEL DU LAC
VEVEY

The legend lives ON

buddha-bar beach
by buddha-bar

AMBIANCE
DESIGNED BY
point vert.ch
Garden-Production