

A stylized, colorful illustration of a Buddha statue. The statue is depicted in a meditative pose, with its head tilted slightly to the right. The Buddha's face is rendered in a dark, almost black tone, with large, expressive eyes and a serene expression. The body of the statue is covered in various vibrant patterns, including floral motifs, geometric shapes, and abstract designs in shades of blue, red, yellow, and green. The statue is set against a background of stylized, swirling waves in shades of blue and white. The overall style is reminiscent of mid-century modern or bohemian art.

BUDDHA BAR BEACH

VEVEY



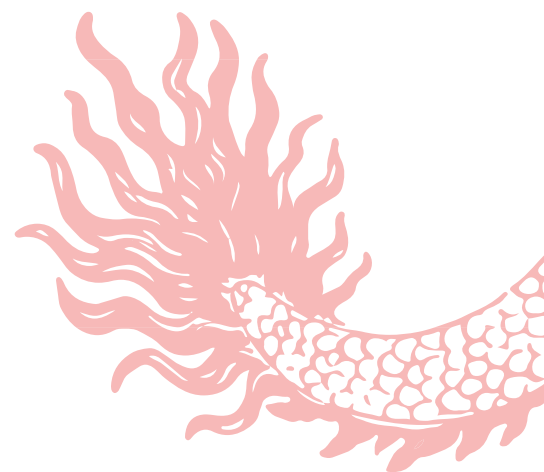
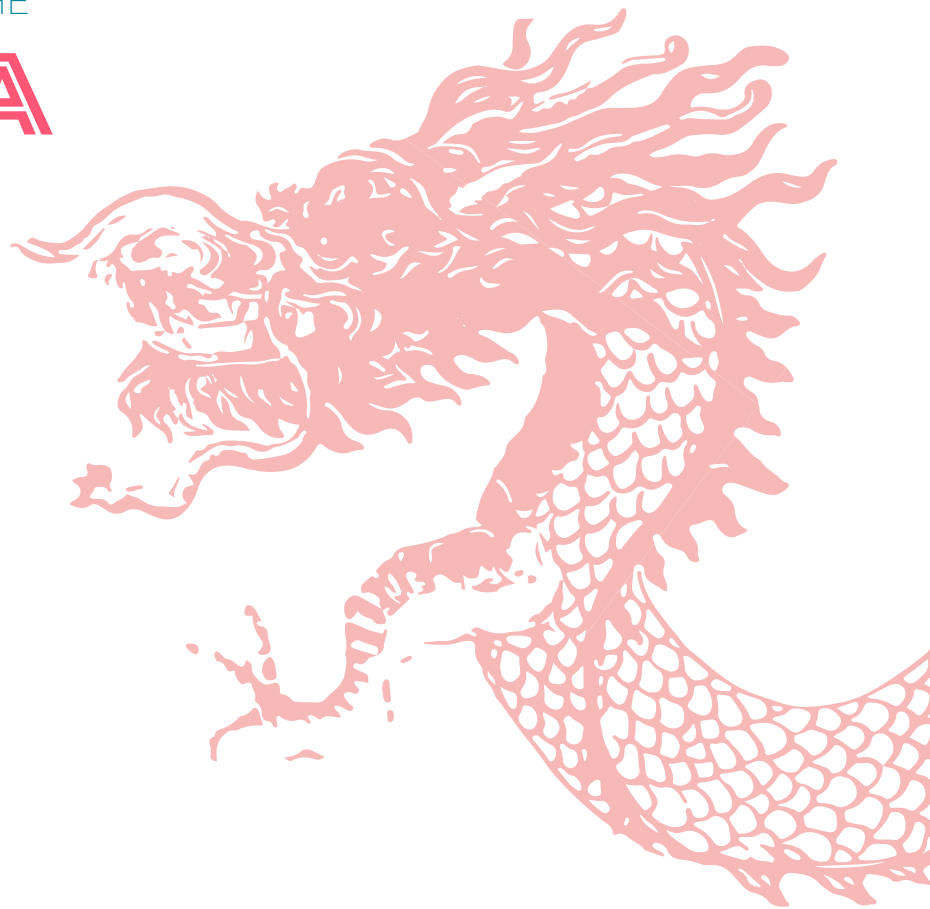
Welcome TO THE
**BUDDHA
BAR
BEACH**
VEVEY

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

*Sur demande, nos équipes vous
fourniront les informations concernant les
mets susceptibles de provoquer des
intolérances et des allergies.*

Sharing spirit is within us!
Share your dishes, taste,
savor, travel.
You will enjoy it!

*Upon request, our staff will gladly
give you information about
dishes that may cause intolerances
or allergies.*



Végétarien | Vegetarian **V**
Sans lactose | Lactose-free **L**
Sans gluten | Gluten-free **G**

COCKTAILS

BUDDHA-BAR SIGNATURE

WHITE PRINCESS

20

Gin, saké à la citronnelle, menthe, citron vert, espuma vanille-passion
Gin, lemongrass sake, fresh mint, lime, vanilla-passion fruit espuma

FAR EAST JULEP

20

Gin au shiso, fruit de la passion, litchi, citron, banane & agave
Shiso gin, passion fruit, lychee, lemon, banana & agave

OMAKASE MOJITO

20

Assemblage de rhums, citron vert, feuilles de menthe, soda, hibiscus
Rums blend, lime juice, mint leaves, soda water, hibiscus

MEDITERRANEAN MULE

20

Vodka au romarin, shrub de fruit de la passion, citron vert, ginger beer
Rosemary vodka, passion fruit shrub, lime juice, ginger beer

2025 SUMMER PLAYLIST

WHAT A PEACH

18

Aperol, shochu, sudachi, pêche, prosecco
Aperol, shochu, sudachi, peach, prosecco

SAKURA NEGRONI

18

Gin London Dry, sakura, Campari
London Dry Gin, Sakura, Campari

SANGRIA

BIANCA

18

Vin blanc, gin, saké à la pêche, ananas, pêche, feuilles de menthe
White wine, gin, peach-flavored sake, pineapple, peach, mint leaves

JAPONESA

18

Vin rosé, saké, pomme verte, litchi, sudachi, rose, shiso
Rosé wine, sake, green apple, lychee, sudachi, rose, shiso

ZERO=ALCOHOL

HIBISCO

16

Shrub fruit de la passion, Demerara, citron vert, menthe, soda, hibiscus
Passion fruit shrub, Demerara, lime, mint, soda, hibiscus

GEISHA SPRITZ

16

Pastèque, verjus, yuzu, eau tonique
Watermelon, verjus, yuzu, tonic water

A LITTLE SAMBA

16

Fruit de la passion, orgeat, citron vert, feuilles de menthe, eau tonique
Passion fruit, orgeat, lime, mint leaves, tonic water

SAYONARA

16

Aloe, mangue, miel, basilic thaï, agrumes, espuma tropicale
Aloe, mango, honey, thai basil, citrus, tropical espuma

WINES & MORE

10 cl

75 cl

CHAMPAGNES

LOUIS ROEDERER BRUT	Louis Roederer	NM	25	155
LOUIS ROEDERER ROSÉ	Louis Roederer	2017	28	170

ROSÉ WINES

WHISPERING ANGEL	Château d'Esclans	2024	10	65
G DE GALOUPET	Château Galoupet	2024	14	80

WHITE WINES

CHASSELAS GRAND HÔTEL	Les Frères Dubois	2024	10	65
PETITE ARVINE	Jean-Louis Mathieu	2023	15	90
CHABLIS VIEILLES VIGNES	Domaine Lavantureux	2022	16	95
POUILLY FUMÉ	Château de Tracy	2024	14	80

RED WINES

GAMAY GRAND HÔTEL	La Maison Massy	2022	12	70
IL ROSSO DI CHIARA	Paolo Basso	2020	18	125
BOURGOGNE CÔTE D'OR	Domaine Huguenot	2022	16	95
MARGAUX DE CH. MARGAUX	Château Margaux	2018	30	220

BEERS

EICHHOF BRAUGOLD pression / draft	33 cl	9
EICHHOF BRAUGOLD pression / draft	50 cl	15
ASAHI	33 cl	11
HEINEKEN	33 cl	10
HEINEKEN 0.0%	33 cl	9



Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans, spiritueux, apéritifs et alco pops aux jeunes de moins de 18 ans. Notre personnel peut exiger une pièce d'identité.

APERITIF

Martini Riserva	4 cl	12
Campari	4 cl	10
Le Pastis Larusée Neuchâtel	4 cl	13

VODKA

Xellent Swiss Vodka	4 cl	16
Grey Goose	4 cl	18
Belvedere	4 cl	18

GIN

Hendrick's	4 cl	18
Gintiane	4 cl	19
Audemus pink pepper	4 cl	20
Roku	4 cl	18

WHISKY

Arran Port Cask Finish	4 cl	19
Lagavulin 16 years	4 cl	20
Nikka Taketsuru Pure Malt	4 cl	20

RHUM

Eminente Reserva 7 years	4 cl	16
Belize "Rum of the World"	4 cl	16
The Alpinist	4 cl	28

SOFT DRINKS

San Pellegrino	50 cl	8
Acqua Panna	50 cl	8
Perrier	33 cl	8
Swiss Tonic	25 cl	8
Ginger Ale	25 cl	8
Bitter Lemon	25 cl	8
Coca-Cola / Zero	33 cl	8
Sprite	33 cl	8

COGNAC

Hennessy VSOP	4 cl	20
Delamain XO	4 cl	29

GRAPPA

Il Moscato di Nonino	4 cl	15
Giare Chardonnay	4 cl	18

TEQUILA

Volcán de Mi Tierra Blanco	4 cl	16
Volcán de Mi Tierra Cristalino	4 cl	18

EAU-DE-VIE

Framboise de Neuchâtel	4 cl	14
Poire Williams de Zoug	4 cl	14
Abricot du Valais Dupont	4 cl	18

LIQUEUR

Absinthe Vieille Larusée	4 cl	24
Limunciel Carlo Mansi	4 cl	15
Chartreuse Verte	4 cl	18
Chartreuse Verte VEP	4 cl	40
Chartreuse Cuvée MOF	4 cl	24

JUICES

Fraise / Strawberry	25 cl	8
Abricot / Apricot	25 cl	8
Poire / Pear	25 cl	8
Pomme / Apple	25 cl	8
Tomate / Tomato	25 cl	8





TAP'ASIAN

EDAMAME

Servi épicé sur demande

Edamame served spicy upon request

12 VLG

TARTARE DE THON BALFEGÓ

Shiso, sauce épicée

Balfego tuna tartare, shiso, spicy sauce

3 pièces

24 LG

YAKITORI DE POULET

Sauce teriyaki, graines de sésame

Chicken yakitori, teriyaki sauce, sesame seeds

4 pièces

22 LG

MINI-BURGER WAGYU

Mayonnaise à la truffe

Wagyu beef mini-burger, truffle mayonnaise

3 pièces

28

CALAMARS FRITS

Sauce aigre-douce, piment, menthe

Fried squids, sweet & sour sauce, chili pepper, mint

25 L

TEMPURA DE CREVETTES BLACK TIGER

Mayonnaise pimentée

Fried black tiger shrimps, chili mayonnaise

24 L

CAVIAR SUISSE OONA (30gr)

Blinis, crème acidulée, œufs mimosa

Swiss oona caviar, blinis, cream, deviled eggs

96



STARTERS

GASPACHO AJO BLANCO

16 VLG

Avocat, amandes, mangue, melon exotique

Ajo Blanco Gaspacho, avocado, almonds, mango, exotic melon

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR™

24

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde

Grilled chicken, chinese cabbage, coriander, honey mustard sauce

TATAKI DE FILET DE BŒUF SUISSE

28 LG

Pickles d'oignon rouge, sauce ponzu fumée

Swiss beef fillet tataki, red onion pickles, smoked ponzu sauce

TATAKI DE THON OTORO BLUEFIN DRY AGED

32 LG

Miso, sauce wasabi

Otoro bluefin dry aged tuna tataki, miso, wasabi dressing

CEVICHE D'HAMACHI

26 L

Concombre, avocat, oignons nouveaux

Amberjack ceviche, cucumber, avocado, spring onions

GYOZAS AU POULET & À LA TRUFFE

5 pièces

25 L

Shiitake, citron vert, sauce teriyaki

Gyozas with chicken & truffle, shiitake, lime, teriyaki sauce

DUMPLINGS

COLLECTION DIM SUM

BY « *Madame Sum* »

✓	Curry vert thaï	Thai green curry	5 pièces	24
	Wagyu suisse	Swiss wagyu beef	5 pièces	26
	Loup de mer safran	Saffron sea bass	5 pièces	24
	Crevette	Shrimp	5 pièces	24
✓	Shiitake	Shiitake	5 pièces	22
	ASSORTIMENT MIX	MIXED ASSORTMENT	5 pièces	24



SUSHI Collection

NIGIRI SUSHI

Thon Aburi Otoro	Aburi Otoro tuna	2 pièces	16	LG
Hamachi	Amberjack	2 pièces	12	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	2 pièces	12	LG
Thon Akami	Akami tuna	2 pièces	14	LG
Saint-Jacques-Foie Gras	Scallops-Foie Gras	2 pièces	16	LG
Crabe des Neiges	Snow Crab Meat	2 pièces	14	LG
ASSORTIMENT NIGIRI SUSHI		12 pièces	82	LG

MAKI ROLLS

Thon sauvage Balfegó	Wild tuna Balfegó	6 pièces	16	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	6 pièces	14	LG
Avocat	Avocado	6 pièces	12	LG
Concombre	Cucumber	6 pièces	12	VLG
Hamachi	Amberjack	6 pièces	12	VLG
ASSORTIMENT MAKI ROLLS		24 pièces	54	LG

SASHIMI

Thon Akami	Akami tuna	6 pièces	26	LG
Thon Otoro	Otoro tuna	6 pièces	28	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	6 pièces	22	LG
Hamachi	Amberjack	6 pièces	22	LG
Saint-Jacques	Scallops	6 pièces	24	LG
ASSORTIMENT SASHIMI		12 pièces	48	LG



Legendary ROLLS

BUDDHA-BAR ROLLS™

Saumon, crevette, crabe, thon épicé, avocat, concombre, sésame
Salmon, shrimp, crab, spicy tuna, avocado, cucumber, sesame

6 pièces **32** LG

WAGYU TRUFFLE ROLLS

Riz, bœuf wagyu, cream cheese, sauce unagi, moutarde yuzu
Rice, wagyu beef, cream cheese, unagi sauce, mustard-yuzu sauce

8 pièces **36** G

SEXY SALMON ROLLS

Riz, tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge
Rice, shrimp tempura, avocado, salmon, red onion

8 pièces **32** LG

HAMACHI ROLLS

Riz, hamachi, mangue, ajiapanca
Rice, amberjack, mango, ajiapanca

8 pièces **28** LG

YASAI TEMPURA ROLLS

Riz, légumes rôtis, avocat, sauce soja sucrée
Rice, roasted vegetables, avocado, sweet soja sauce

6 pièces **26** VL

WILD TUNA MISO ROLLS

Thon sauvage balfegó, tempura d'asperge, miso
Wild tuna balfegó, asparagus tempura, miso sauce

6 pièces **28** L

SHRIMP SPICY ROLLS

Riz, tempura de crevette, cream cheese, sésame, sauce goma
Rice, shrimp tempura, cream cheese, sesame, goma sauce

8 pièces **34**

CARABINERO FUTOMAKI

Riz, carabinero, avocat, mayonnaise coraillée
Rice, carabinero, avocado, coral mayonnaise

5 pièces **30** LG

MAINS

FILET DE LOUP DE MER

44 L

Salade de wakame au sésame, riz croustillant, vinaigrette shiitake
Sea bass fillet, sesame-marinated wakame, crispy rice, shiitake vinaigrette

CREVETTES À LA SINGAPOURIENNE

46 LG

Poivrons, pois mange-tout, sauce épicée à la citronnelle
Singaporean-style prawns, bell peppers, snow peas, spicy lemongrass sauce

BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO

48 LG

Aubergine, edamame, pousses de shiso, aji amarillo
Black cod caramelized with miso, eggplant, edamame, shiso, aji amarillo

FILET DE BŒUF SUISSE ÉMINCÉ SAUTÉ AU WOK

50 LG

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

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES

46 LG

Croûte de quinoa, légumes confits, sauce teriyaki à la sauge
Grilled Lamb Chops, quinoa crust, confit vegetables, sage-infused teriyaki sauce



SPECIAL CURRIES

CURRY JAUNE EN FEUILLE DE BANANIER

34 VLG

Légumes, lait de coco

Yellow curry in banana leaf, vegetables, coconut milk

CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER

38 LG

Légumes, lait de coco, crevettes black tiger

Black tiger shrimps red curry, vegetables, coconut milk

CURRY JAUNE DE POULET SUISSE

36 LG

Légumes, lait de coco

Swiss chicken yellow curry, vegetables, coconut milk

Tous nos currys sont servis avec du riz à la citronnelle

All our curries are served with lemongrass rice

SIDES

RIZ À LA CITRONNELLE

8 VLG

Lemongrass rice

BROCOLIS SAUVAGES SAUTÉS AU WOK

12 VLG

Wok stir-fried wild broccoli

POMMES FRITES TRUFFÉES & PARMESAN

12 VLG

Truffle & parmesan cheese fries

BAMI GORENG AUX LÉGUMES SAUTÉS

12 VL

Stir-fried noodles with vegetables

SALADE MESCLUN, VINAIGRETTE JAPONAISE

10 VLG

Mesclun salad, japanese dressing

SHARING IS CARING

L'art du partage

L'ÂME DU BUDDHA-BAR BEACH

Plongez dans une expérience sensorielle où l'élégance rencontre la générosité. Nos créations à partager, inspirées des grandes traditions asiatiques et sublimées par le talent de notre Sushi Chef Alberto, éveillent les sens et célèbrent l'instant.

À plusieurs, le goût devient plus intense, l'instant plus précieux. Savourez ensemble le luxe d'un voyage culinaire hors du commun.

ASSORTIMENT DRAGON

24 pièces CHF **85**

Une sélection raffinée de nos meilleurs Rolls, Sushi, Nigiri et Maki pour une expérience pure et délicate
A refined selection of our finest Rolls, Sushi, Nigiri and Maki for a pure and delicate experience

ASSORTIMENT BUDDHA

48 pièces CHF **160**

L'assortiment ultime des plus belles créations de notre Sushi Chef Alberto. Une immersion gustative enivrante
The ultimate selection of our Sushi Chef Alberto's finest creations. A captivating culinary journey.





PARTY MENU

L'EXPÉRIENCE ULTIME BUDDHA BAR BEACH
VOS PLUS BELLES SOIRÉES EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

Sur réservation : Soirée spéciale et privatisation sur demande

Buddha Lovers

CHF **95** par personne
hors boissons

Minimum 8 personnes

SÉLECTION DE TAP'ASIAN

Edamame / Yakitori / Calamars
+ Salade poulet Buddha Bar

ASSORTIMENT DE SUSHI

Nigiri sushi / Maki rolls / Sashimi / Rolls

FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK GREVETTES À LA SINGAPOURIENNE CURRY JAUNE DE LÉGUMES

Riz à la citronnelle & Brocolis sauvages

SÉLECTION DE DESSERTS

Moshis glacés & Cheesecake Buddha Bar

Tous les plats sont à partager
et servis au milieu de la table

Tous autres plats et boissons
seront facturés en supplément.
Any additional dishes and beverages
will be charged separately



DESSERTS

CHEESECAKE BUDDHA-BAR

Aux fruits rouges
With red fruits

18 V

PARIS-OSAKA

Chou, crème diplomate au matcha, fraise
Chou pastry, matcha diplomat cream, strawberry

16 V

ABRICOT & THYM

Croustillant spéculoos et vanille de Tahiti
Apricot & thyme, crunchy speculoos, Tahiti vanilla

16 V

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

Mixed berries platter

18 VLG

MOCHIS GLACÉS

Thé vert, mangue-passion, vanille
Green tea, mango-passion, vanilla

3 pièces

14 VG

GLACES & SORBETS

Vanille, caramel salé, chocolat, citron, fraise, framboise,
fruit de la passion, pistache, tiramisu, abricot
Vanilla, salted caramel, chocolate, lemon, strawberry,
raspberry, passion fruit, pistachio, tiramisu, apricot

boule / scoop

6

CAFÉS & THÉS

Café, Espresso, Ristretto

6

Café latte, Cappuccino

7

Thés & Infusions

9





buddha-bar beach
by **buddha-bar™**

The
legend
lives ON

AMBIANCE
DESIGNED BY
point vert^{.ch}
Garden-Production 

