



# BUDDHA BAR BEACH

VEVEY





Welcome TO THE  
**BUDDHA  
BAR  
BEACH**

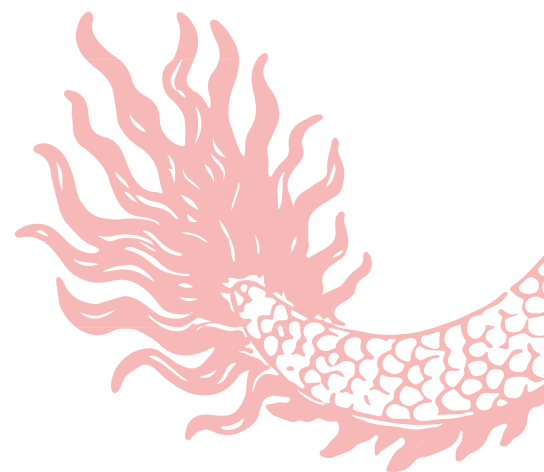
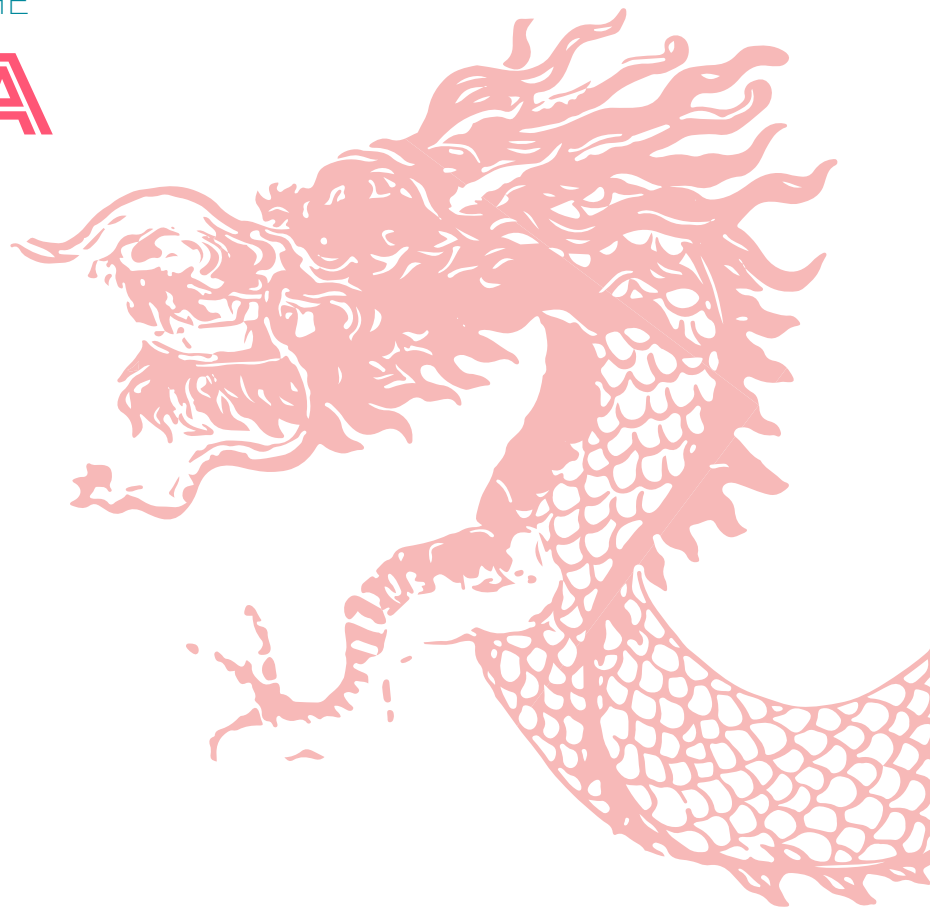
VEVEY

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

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

22

### FAR EAST JULEP

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

22

### OMAKASE MOJITO

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

22

### MEDITERRANEAN MULE

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

22

## 2026 SUMMMER PLAYLIST

### MATCHA-RITA

Tequila, Matcha, agrumes, agave, liqueur d'orange  
Tequila, Matcha, citrus blend, agave, orange liqueur

22

### GARDENS OF KYOTO

London Dry Gin, umeshu, feuilles de basilic, citron & yuzu  
London Dry Gin, umeshu, basil leaves, lemon & yuzu

22

---

# SANGRIA

## BIANCA

20

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

## JAPONESA

20

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, verjuice, 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

## OKINAWA LEMONADE

16

Litchi, noix de coco, concombre, yuzu, tonic citron  
Lychee, coconut, cucumber, yuzu, sparkling lemon

# WINES & MORE

10 cl

75 cl

## CHAMPAGNES

TAITTINGER BRUT RÉSERVE		NM	22	150
LOUIS ROEDERER ROSÉ	Louis Roederer	2017	28	170
CRISTAL ROEDERER	Louis Roederer	2016	45	295

## ROSÉ WINES

MG GRANDE CUVÉE	Maison Gutowski	2025	10	65
CHÂTEAU DE SELLE	Domaine Ott	2025	14	90

## WHITE WINES

CUVÉE BUDDHA-BAR BEACH	Valentina Andrei	2024	12	75
CUVÉE GRAND HÔTEL DU LAC	Jérôme Neyroud	2025	10	65
CHABLIS PER ASPERA	Charly Nicolle	2023	14	90
SANCERRE	Pascal Jolivet	2025	14	90

## RED WINES

CUVÉE GRAND HÔTEL DU LAC	Valentina Andrei	2024	12	75
MERLOT VAUDOIS	Béat-Louis Bujard	2023	13	80
HAUTES-CÔTES DE NUITS	Domaine Duband	2023	16	95
CHAPELLE MISSION HAUT-BRION	Château Mission Haut Brion	2021	28	195

## BEERS

HEINEKEN pression / draft	33 cl	9
HEINEKEN pression / draft	50 cl	15
EICHOFF Sans alcool 0.0%	33 cl	9
ASAHI	33 cl	10
COORS	33 cl	10



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
Clase Azul Plata	4 cl	25
Clase Azul Gold	4 cl	65

## EAU-DE-VIE

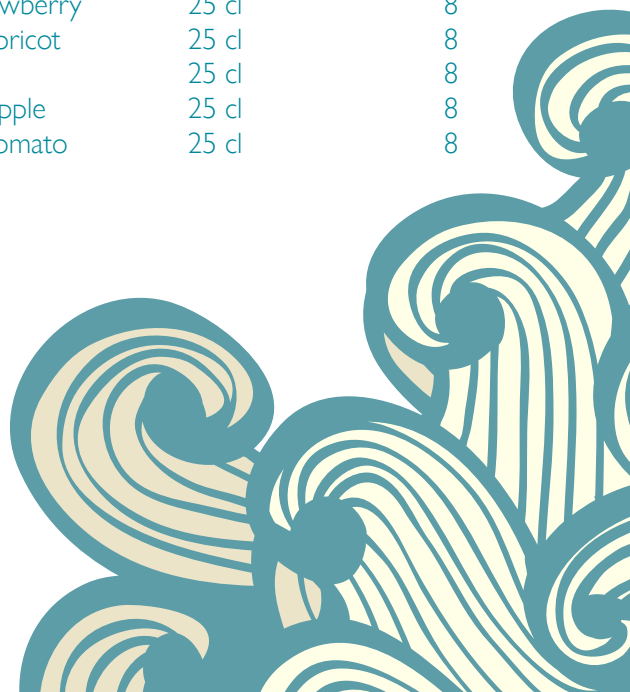
Framboise de Neuchâtel	4 cl	14
Poire Williams de Zoug	4 cl	14
Abricot du Valais Dupont	4 cl	18

## 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

## KARAAGE TOKYO STREET STYLE

Poulet croustillant, émulsion basilic & yuzu  
Crispy fried chicken, basil & yuzu sauce

24 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

## ROCK SHRIMPS BUDDHA-BAR™

Mayonnaise épicée  
Fried Rock shrimps, chili mayonnaise

28 L

## CAVIAR SUISSE OONA (30gr)

Blinis, crème acidulée, œufs mimosa  
Swiss Oona caviar, blinis, cream, deviled eggs

96



# STARTERS

---

## BEETROOT TIRADITO

Carpaccio de betterave séchée, vinaigrette épicée au concombre  
Dried beetroot carpaccio, spicy cucumber dressing

18 VLG

## SALADE DE POULET BUDDHA-BAR™

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

24

## SALADE THAÏ DE FILET BŒUF

Caramel de citronnelle, papaye verte, carotte, chili, cacahuètes  
Thai beef salad, lemongrass caramel, green papaya, carrot, chili, peanuts

28 LG

## TATAKI DE THON OTORO BLUEFIN

Miso, sauce wasabi  
Otoro bluefin dry aged tuna tataki, miso, wasabi dressing

32 L

## SALADE DE CRABE ROYAL

Mangue, yuzu & basilic thaï  
King crab salad, mango, yuzu & Thai basil

38 L

## GYOZAS AU POULET & À LA TRUFFE

Shiitake, citron vert, sauce teriyaki  
Gyozas with chicken & truffle, shiitake, lime, teriyaki sauce

5 pièces

25 L

## HUITRES GILLARDEAU N°2

Sauce ponzu  
Gillardeau oysters No. 2, ponzu sauce

3 pièces

27 LG

# DUMPLINGS

## COLLECTION DIM SUM

BY « *Madame Sum* »

✓	<b>Curry vert thaï</b>	Thai green curry	5 pièces	<b>24</b>
	<b>Bœuf wagyu suisse</b>	Swiss wagyu beef	5 pièces	<b>26</b>
	<b>Loup de mer safran</b>	Saffron sea bass	5 pièces	<b>24</b>
	<b>Crevette</b>	Shrimp	5 pièces	<b>24</b>
✓	<b>Chou-fleur au curry</b>	Curry Cauliflower	5 pièces	<b>22</b>
	ASSORTIMENT MIX	MIXED ASSORTMENT	5 pièces	<b>24</b>



# SUSHI Collection

## NIGIRI SUSHI

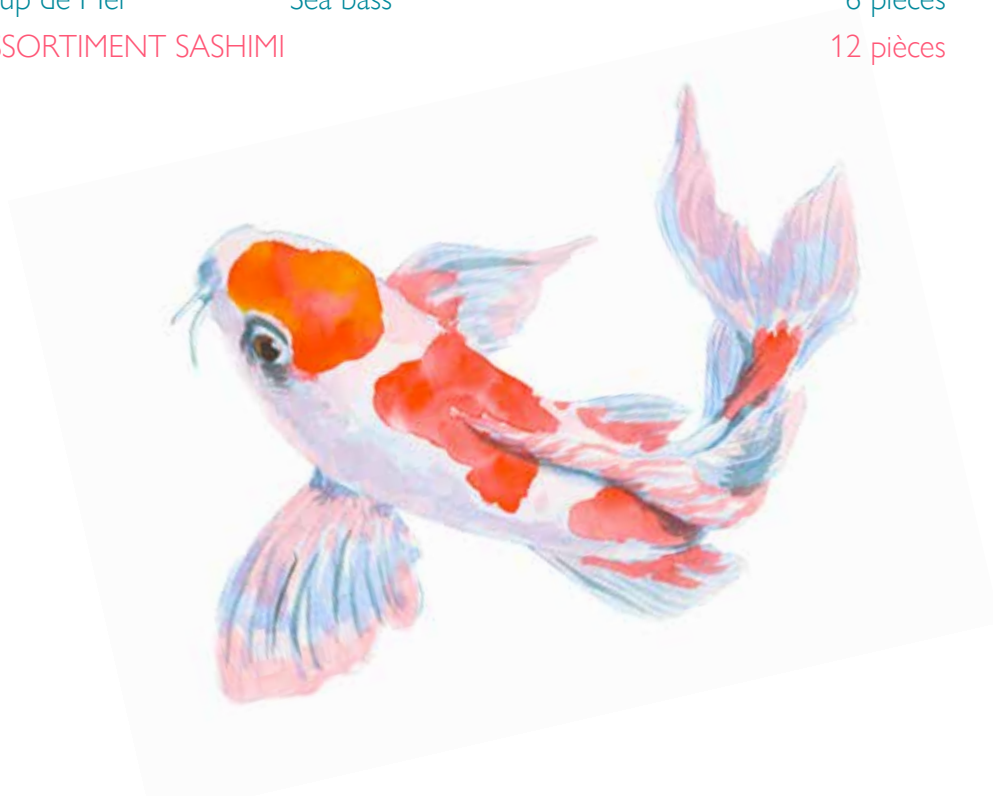
Thon Aburi Otoro	Aburi Otoro tuna	2 pièces	<b>16</b>	LG
Loup de Mer	Sea bass	2 pièces	<b>12</b>	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	2 pièces	<b>12</b>	LG
Thon Akami	Akami tuna	2 pièces	<b>14</b>	LG
Crabe des Neiges	Snow Crab Meat	2 pièces	<b>14</b>	LG
<b>ASSORTIMENT NIGIRI SUSHI</b>		<b>10 pièces</b>	<b>66</b>	<b>LG</b>

## MAKI ROLLS

Thon sauvage Balfegó	Wild tuna Balfegó	6 pièces	<b>14</b>	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	6 pièces	<b>12</b>	LG
Avocat	Avocado	6 pièces	<b>12</b>	LG
Concombre	Cucumber	6 pièces	<b>10</b>	VLG
Loup de Mer	Sea bass	6 pièces	<b>12</b>	VLG
<b>ASSORTIMENT MAKI ROLLS</b>		<b>24 pièces</b>	<b>46</b>	<b>LG</b>

## SASHIMI

Thon Akami	Akami tuna	6 pièces	<b>26</b>	LG
Thon Otoro	Otoro tuna	6 pièces	<b>28</b>	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	6 pièces	<b>22</b>	LG
Loup de Mer	Sea bass	6 pièces	<b>22</b>	LG
<b>ASSORTIMENT SASHIMI</b>		<b>12 pièces</b>	<b>48</b>	<b>LG</b>



# Legendary ROLLS

## BUDDHA-BAR ROLLS™

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

6 pièces **32** L

## WAGYU TRUFFLE ROLLS

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

8 pièces **34** G

## SEXY SALMON ROLLS

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

8 pièces **32** L

## SPICY CHIPIRON ROLLS

Chipiron frit, asperge, tofu, avocat  
Fried baby squid, asparagus, tofu, avocado

8 pièces **29** LG

## AMBER VELVET ROLLS

Betterave, avocat, concombre  
Beetroot, avocado, cucumber

8 pièces **26** VLG

## IMPERIAL DUCK & FOIE GRAS ROLLS

Canard laqué, sucrine, concombre, mayonnaise hoisin, neige de foie gras  
Glazed duck, baby gem lettuce, cucumber, hoisin mayonnaise, foie gras snow

8 pièces **34**

## TUNA LOVER ROLLS

Akami, tartare de toro, ciboulette, sésame noir  
Akami, toro tuna tartare, chives, black sesame

8 pièces **32**

## ROCK SHRIMPS TEMPURA ROLLS

Rock shrimps frit, tartare de saumon, shiso, mayonnaise épicée  
Fried Rock shrimps, salmon tartar, shiso, spicy mayonnaise

8 pièces **31** L

## BEEF DEL FUEGO ROLLS

Bœuf suisse, concombre, avocat, jalapeños, nachos  
Swiss beef, cucumber, avocado, jalapeños, nachos

8 pièces **32**

# MAINS

---

## FILET DE LOUP DE MER

Vinaigrette galanga & citronnelle, riz croustillant, pak choi caramélisé  
Galangal & lemongrass vinaigrette, crispy rice, caramelized pak choi

44 L

## GREVETTES BLACK TIGER À LA SICHUANAISE

Crevettes frites sautées à la sauce Sichuan, haricots verts  
Pan-fried black tiger prawns with Sichuan sauce, green beans

46 LG

## BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO

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

48 L

## FILET DE BŒUF SUISSE ÉMINCÉ SAUTÉ AU WOK

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

50 L

## CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES

Croûte d'ail, mini aubergines & sauce Nam-Jim  
Grilled lamb chops, garlic crust, baby eggplants, Nam-Jim sauce

46 L



# SPECIAL CURRIES

---

## **CURRY VERT DE LÉGUMES** **34** VLG

Légumes, lait de coco

Green curry of 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 VERT DE VOLAILLE SUISSE** **36** LG

Légumes, lait de coco

Swiss chicken green 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

## **RIZ SAUTÉ À LA PÉRUVIENNE** **12** L

Peruvian fried rice, vegetables, egg

## **POMMES FRITES TRUFFÉES & PARMESAN** **12** VLG

Truffle & parmesan cheese fries

## **LÉGUMES D'ÉTÉ SAUTÉS AU MISO & À L'ORANGE** **12** VL

Wok stir-fried summer vegetables with miso & orange

## **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 sublimes 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 16 PIÈCES**      **55**

**ASSORTIMENT 32 PIÈCES**      **105**

**ASSORTIMENT 48 PIÈCES**      **150**





# 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 4 personnes

### SÉLECTION DE TAP'ASIAN

Edamame / Karaage / Calamars  
+ Salade poulet Buddha-Bar

### ASSORTIMENT DE SUSHI

Nigiri sushi / Maki rolls /  
Sashimi / Rolls (8pc/pers.)

### FILET DE BŒUF SAUTÉ AU WOK CREVETTES À LA SICHUANAISE CURRY VERT DE LÉGUMES

Riz à la citronnelle & légumes d'été

### SÉLECTION DE DESSERTS

Mochis glacés (8pc/pers.)  
& Cheesecake Buddha-Bar

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

Tout autre plat ou boisson  
sera facturé en supplément.  
Any additional dishes and beverages  
will be charged separately

# DESSERTS

---

## CHEESECAKE BUDDHA-BAR

Aux fruits rouges  
With red fruits

18 V

## SOLEIL DE YUZU

Sablé croustillant au yuzu, sorbet au yogourt grec  
Crispy yuzu shortbread, Greek yogurt sorbet

16 V

## TROPICAL BREEZE

Fraîcheur d'ananas & citron vert, mousseux à la noix de coco  
Pineapple & lime freshness, coconut espuma

16 V

## ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON

Fresh seasonal fruits

18 VLG

## MOCHIS GLACÉS À CHOIX (minimum 3 pièces)

Sésame noir, Fleur de cerisier, Mangue tropicale,  
Noix de coco, Thé vert Matcha, Caramel  
Black Sesame, Sakura, Tropical Mango, Sweet Coconut,  
Matcha Green Tea, Caramel

pièces / pieces 6 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**

