



BUDDHA BAR BEACH

VEVEY





Welcome TO THE
**BUDDHA
BAR
BEACH**

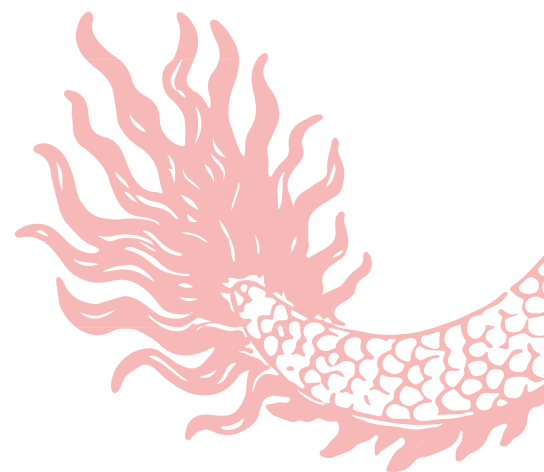
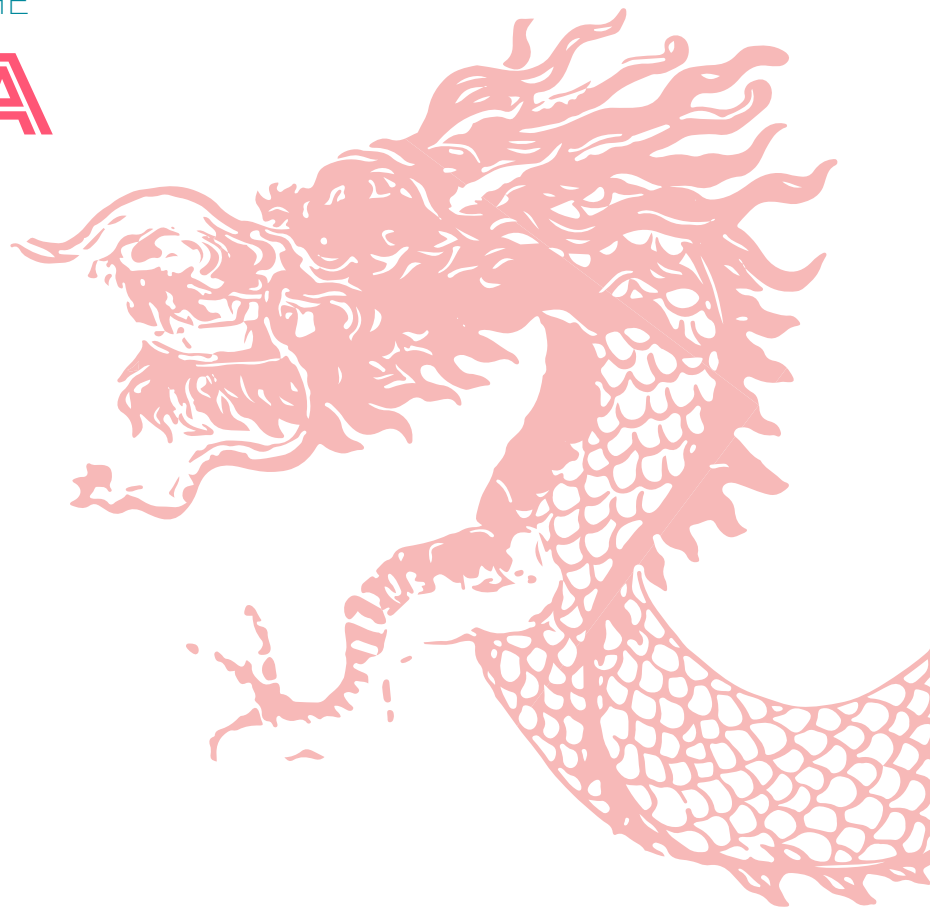
VEVEY

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

22

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

FAR EAST JULEP

22

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

OMAKASE MOJITO

22

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

MEDITERRANEAN MULE

22

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

2026 SUMMMER PLAYLIST

MATCHA-RITA

22

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

GARDENS OF KYOTO

22

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

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

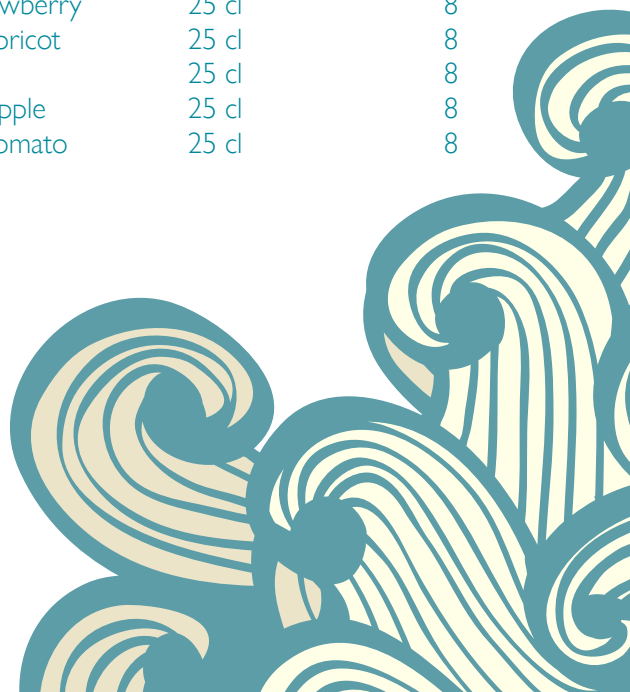
Framboise de Neuchâtel	4 cl	14
Poire Williams de Zoug	4 cl	14
Abricot du Valais Dupont	4 cl	18

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* »

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



SUSHI Collection

NIGIRI SUSHI

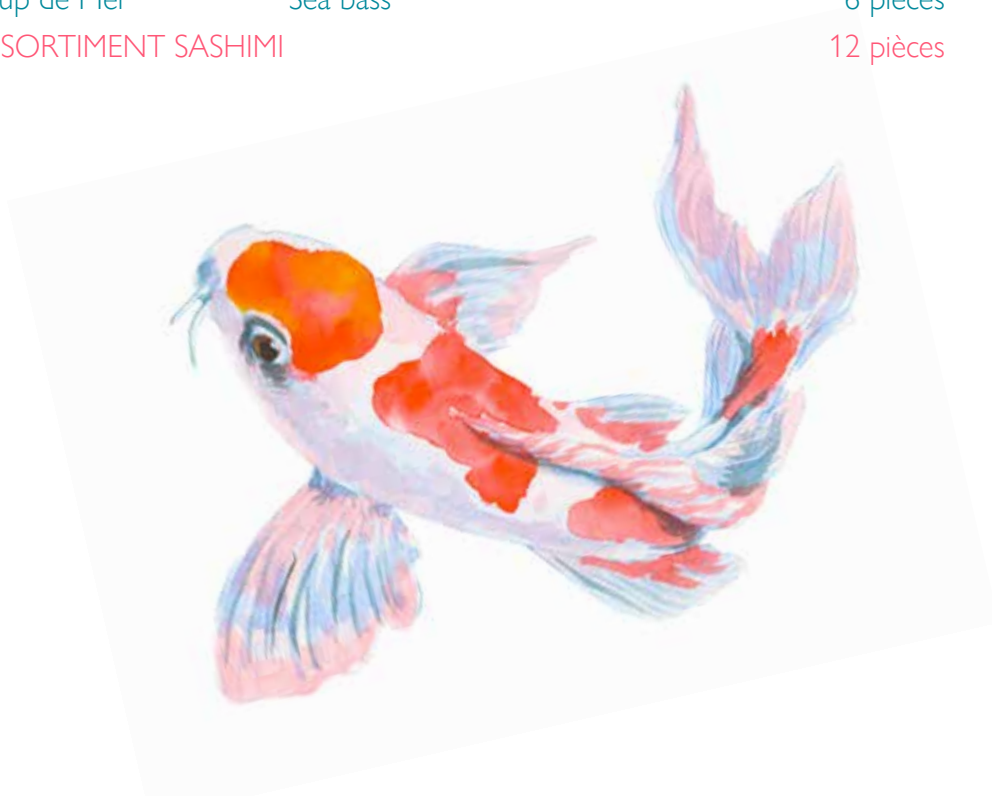
Thon Aburi Otoro	Aburi Otoro tuna	2 pièces	16	LG
Loup de Mer	Sea bass	2 pièces	12	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	2 pièces	12	LG
Thon Akami	Akami tuna	2 pièces	14	LG
Crabe des Neiges	Snow Crab Meat	2 pièces	14	LG
ASSORTIMENT NIGIRI SUSHI		10 pièces	66	LG

MAKI ROLLS

Thon sauvage Balfegó	Wild tuna Balfegó	6 pièces	14	LG
Saumon des Grisons	Swiss Alpine Salmon	6 pièces	12	LG
Avocat	Avocado	6 pièces	12	LG
Concombre	Cucumber	6 pièces	10	VLG
Loup de Mer	Sea bass	6 pièces	12	VLG
ASSORTIMENT MAKI ROLLS		24 pièces	46	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
Loup de Mer	Sea bass	6 pièces	22	LG
ASSORTIMENT SASHIMI		12 pièces	48	LG



Legendary ROLLS

BUDDHA-BAR ROLLS TM

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



Légumes, lait de coco

Green curry of vegetables, coconut milk

34 VLG

CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER



Légumes, lait de coco, crevettes black tiger

Black tiger shrimps red curry, vegetables, coconut milk

38 LG

CURRY VERT DE VOLAILLE SUISSE



Légumes, lait de coco

Swiss chicken green curry, vegetables, coconut milk

36 LG

Tous nos currys sont servis avec du riz à la citronnelle

All our curries are served with lemongrass rice

SIDES

RIZ À LA CITRONNELLE

Lemongrass rice

8 VLG

RIZ SAUTÉ À LA PÉRUVIENNE



Peruvian fried rice, vegetables, egg

12 L

POMMES FRITES TRUFFÉES & PARMESAN

Truffle & parmesan cheese fries

12 VLG

LÉGUMES D'ÉTÉ SAUTÉS AU MISO & À L'ORANGE

Wok stir-fried summer vegetables with miso & orange

12 VL

SALADE MESCLUN, VINAIGRETTE JAPONAISE

Mesclun salad, japanese dressing

10 VLG

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

CHF **95** par personne
hors boissons

minimum 4 personnes

*Buddha
Lovers*

SÉLECTION DE TAP'ASIAN

Edamame / Karaage / Calamars
+ Salade poulet Buddha-Bar

ASSORTIMENT DE SUSHI

Nigiri sushi / Makirolls /
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 (3pc/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

