

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, goûtez, 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 | Vegetarian 
Sans lactose | Lactose free 
Sans gluten | Gluten free 

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

PARTY PLATTERS

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

PLATEAU **DRAGON** 24 pièces 85 LG

PLATEAU **BUDDHA** 48 pièces 165 LG

THE ULTIMATE ✕-PERIENCE



SIGNATURE COCKTAILS

WHITE PRINCESS

Gin, saké infusé à la citronnelle, menthe fraîche, jus de citron vert, espuma vanille & fruit de la passion
Gin, lemongrass infused Sake, fresh mint, lime, vanilla & passion fruit espuma

24

FAR EAST MULE

Gin, fruit de la passion, eau de litchi, jus de citron, liqueur de banane et d'agave, feuille de shiso
Gin, passion fruit, lychee water, lemon juice, banana & agave liqueur, shiso leaf

24

OMAKASE MOJITO

Assemblage de rhums, jus de citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse, thé d'hibiscus
Rums blend, lime juice, sugar syrup, mint leaves, soda water, hibiscus tea

24

GARDENS OF KYOTO

Spirit oriental, sorbet de fleur de sureau, jus de citron, feuilles de basilic
Oriental Spirit, elderflower sherbet, lemon juice, basil leaves

24

MEDITERRANEAN MULE

Vodka au romarin, shrub de fruit de la passion, jus de citron vert, amers méditerranéens, gingerbeer
Rosemary vodka, passion fruit shrub, lime juice, med-bitter, gingerbeer

24

ZEN MARTINI

Vodka, eau de litchi crémeuse, umeshu, jus de yuzu & citron vert, concombre
Vodka, creamy lychee water, umeshu, yuzu & lime juice blend, cucumber

22

PEACH BLOSSOM

Assemblage de saké & d'Aperol, shrub de pêche, prosecco
Sake & Aperol blend, peach shrub, prosecco

22

MATCHA-RITA

Tequila, Cordial épice de yuzu & citron vert, Curaçao orange, marasquin, matcha koicha
Tequila, Spicy Yuzu & Lime Cordial, orange Curaçao, maraschino, koicha matcha

24

ZERO ALCOHOL

SÀN TROPEZ

Jus de pamplemousse, purée de noix de coco, cordial de yuzu pimenté, espuma exotique
Grapefruit juice, coconut purée, yuzu & chili cordial, exotic espuma

18

OKINAWA SUMMER LEMONADE

Eau de litchi, fleur de sureau, yuzu, jus de concombre, sirop de noix de coco, eau gazeuse
Lychee water, elderflower, yuzu, cucumber juice, coconut syrup, sparkling water

18

HIBISCO

Shrub de fruit de la passion, sirop de Demerara, citron vert, menthe fraîche, soda, thé d'hibiscus
Passion fruit shrub, Demerara syrup, lime juice, mint leaves, soda, hibiscus tea

18

A LITTLE SAMBA

Purée de fruit de la passion, sirop d'orgeat, citron vert, feuilles de menthe, eau tonique
Passion fruit purée, orgeat, lime, mint leaves, tonic water

18

SANGRIAS

BIANCA

Gin, saké à la pêche, vin blanc, ananas Victoria, pêche fraîche, feuilles de menthe
Gin, peach saké, white wine, Victoria pineapple, fresh peach, mint leaves

20

ROSA

Vodka, Umeshu, crème de cassis, vin rosé, fraises, pamplemousse, feuilles de basilic
Vodka, Umeshu, blackcurrant liqueur, rosé wine, strawberries, grapefruit, basil leaves

20



BY THE GLASS 10 cl

CHAMPAGNES

Champagne Roederer Brut	25
Champagne Roederer Brut Rosé	28

ROSÉS

Whispering Angel, Château d'Esclans	14
Château de Selle, Domaine Ott	16

BLANCS

Chasselas St-Saphorin – Grand Hôtel du Lac	12
Petite Arvine – J-L Mathieu	16
Chablis – Gilbert Picq	16
Pouilly-fumé Mlle T – Château De Tracy	18

ROUGES

Gamay d'Epesses Crêt Bailli – Massy	14
Pinot Noir – Denis Mercier	18
Les Ormes de Pez – Bordeaux	16
Barolo Bricco delle Viole – Marengo	24

BEERS

Eichhof Braugold	5.2%	30 cl	10
Eichhof Braugold	5.2%	50 cl	16
Asahi	5.2%	33 cl	11
Heineken	5.0%	33 cl	11
Heineken 0.00%	0.0%	33 cl	9

SOFTS DRINKS

San Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	8
Perrier	33 cl	8
Swiss Mountain Tonic	25 cl	8
Ginger Ale / Bitter Lemon	25 cl	8
Coca-Cola / Zéro / Sprite	33 cl	8
Jus de fraise / Strawberry juice	25 cl	8
Jus d'abricot / Apricot juice	25 cl	8
Jus de poire / Pear juice	25 cl	8
Jus de pomme / Apple juice	25 cl	8
Jus de tomate / Tomato juice	25 cl	8

CAFÉS & THÉS

Café, Espresso, Ristretto	6
Café Latte, Cappuccino	7
Thés & Infusions	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

4 d

Martini Riserva Rubino / Ambrato	18%	12
Campari	25%	10
Le Pastis Larusée Neuchâtel	45%	13

VODKA

4 d

Xellent Swiss Vodka	40%	16
Grey Goose	40%	15
Belvedere Heritage 176	40%	20

GIN

4 d

Hendrick's	41%	14
Gintiane	41%	16
Pink pepper	44%	17
Roku	43%	14

WHISKY

4 d

Arran Port Cask Finish	50%	19
Lagavulin 16 years	43%	20
Nikka Taketsuru Pure Malt	43%	24

RHUM

4 d

Eminente Reserva 7 years	41%	16
Belize "Rum of the world" 2017	46%	16
The Alpinist	42%	28

COGNAC

4 d

Hennessy VSOP	40%	18
Delamain XO	40%	29

GRAPPA

4 d

Il Moscato di Nonino	41%	15
Giare Chardonnay	45%	20

TEQUILA

4 d

Volcán de Mi Tierra Blanco	40%	15
Volcán de Mi Tierra Cristalino	40%	18

EAU-DE-VIE

4 d

Framboise de Neuchâtel	41%	13
Poire Williams de Zoug	40%	12
Abricotine du Valais 2012	42%	16

LIQUEUR

4 d

Absinthe Vieille Larusée	45%	24
Limoncello "Luigi di Moncello"	38%	12
Chartreuse Verte	55%	18
Chartreuse Cuvée MOF	45%	24

TAP'ASIAN

EDAMAME

Servi épicé sur demande
Served spicy upon request

12 VLG

PADRÒN PEPPERS

Piments doux frits, sauce miso à l'orange, sésame
Sweet fried chillies, orange miso sauce, sesame seeds

18 VLG

MINI-BURGER WAGYU

Mayonnaise à la truffe
Truffle mayonnaise

3 pièces

28

CALAMARS FRITS

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

26 L

ROCK SHRIMPS

Crevettes frites, mayonnaise épicée
Fried shrimps, spicy mayonnaise

28 L

CAVIAR SUISSE OONA N°103

Blinis, crème acidulée & œufs mimosa
Swiss Oona Caviar N°103, blinis, sour cream & mimosa eggs

la boîte de 20gr

90

STARTERS

SALADE DE POULET BUDDHA-BAR™

28 L

Poulet grillé, chou chinois, coriandre, sauce miel moutarde

Grilled chicken salad, Chinese cabbage, coriander, honey mustard sauce

TARTARE DE POULPE À LA PÉRUVIENNE

28 L

Concombre, avocat, crevette, sauce aji-panca, piment, riz soufflé

Peruvian-style octopus tartare, cucumber, avocado, shrimp, chilli, puffed rice

SALADE ESTIVALE AU TOFU

26 VLG

Chou kale, pois chiche, haricots verts, cresson, vinaigrette miso yuzu

Kale, chickpeas, green beans, watercress, miso yuzu dressing

GYOZAS AU POULET & À LA TRUFFE

34 L

Shiitake, citron vert & sauce teriyaki

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

COLLECTION DIM SUM by « MADAME SUM »

Curry vert thaï	Thaï green curry	5 pièces	24 V L
Wagyu suisse	Swiss Wagyu beef	5 pièces	28
Loup de mer safran	Saffron seabass	5 pièces	26
Crevette	Shrimp	5 pièces	26
Shiitake	Shiitake	5 pièces	22 V
Assortiment mix	Mixed assortment	5 pièces	25

SUSHI COLLECTION

NIGIRI SUSHI

Thon Sauvage Balfego	Wild Tuna Balfego	2 pièces	16 LG
Thon Aburi Chutoro	Aburi Chutoro Tuna	2 pièces	18 LG
Crevette	Shrimp	2 pièces	14 L
Saumon des Grisons	Salmon from Grisons	2 pièces	14 LG
Hamachi (Sérieole)	Hamachi (Amberjack)	2 pièces	14 LG
Tofu	Tofu	2 pièces	10 VLG

ASSORTIMENT NIGIRI SUSHI

12 pièces 78 L

MAKI ROLLS

Thon sauvage Balfego	Wild tuna Balfego	6 pièces	18 LG
Saumon des Grisons	Salmon from Grisons	6 pièces	16 LG
Avocat	Avocado	6 pièces	14 VLG
Concombre	Cucumber	6 pièces	14 VLG

ASSORTIMENT MAKI ROLLS

24 pièces 56 LG

SASHIMI

Thon sauvage Balfego	Wild tuna Balfego	6 pièces	28 LG
Saumon des Grisons	Salmon from Grisons	6 pièces	26 LG
Hamachi (Sérieole)	Hamachi (Amberjack)	6 pièces	26 LG

ASSORTIMENT SASHIMI

12 pièces 50 LG

ASSORTIMENTS
DE ROLLS, NIGIRI SUSHI, MAKI ROLLS

**DRAGON
BUDDHA**

24 pièces

85

48 pièces

165

BUDDHA-BAR ROLLS™

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

6 pièces **34** LG

CRISPY ASPARGUS ROLLS

Tempura d'asperge, avocat, ciboulette, sauce teriyaki
Asparagus tempura, avocado, chives, teriyaki sauce

4 pièces **16** VL

ZUZU CRAB ROLLS

Chair de crabe, concombre, ciboulette, mayonnaise yuzu
Crab meat, cucumber, chives, yuzu mayonnaise

4 pièces **22** LG

WAGYU TRUFFLE ROLLS

Bœuf Wagyu, carotte, cream cheese, sauce unagi, moutarde yuzu
Wagyu beef, carrot, cream cheese, unagi sauce, mustard-yuzu sauce

4 pièces **24** G

SEXY SALMON ROLLS

Tempura de crevette, avocat, saumon, oignon rouge
Shrimp tempura, avocado, salmon, red onion

4 pièces **18** L

ROLLS TORO

Thon sauvage Balfego, tempura de crevette, sauce teriyaki au gingembre
Wild tuna Balfego, shrimp tempura, ginger teriyaki sauce

4 pièces **24** L

SPICY ROLLS

Tempura de crevette, cream cheese, sésame croustillant, sauce goma
Shrimp tempura, cream cheese, crispy sesame, goma sauce

4 pièces **18**

TUNA TARTARE ROLLS

Thon Negitoro, avocat, riz soufflé, mayonnaise gingembre
Negitoro tuna, avocado, puffed rice, ginger mayonnaise

4 pièces **20** L

MAINS

YAKITORI DE SAINT-JACQUES DU JAPON, SAUCE TERIYAKI

Mousseline de chou-fleur, salicornes & courgettes sautées
Japanese scallops yakitori with teriyaki sauce, mousseline of cauliflower, samphire & zucchinis

44 G

THON MI-CUIT AU SÉSAME

Chou kale, houmous, sauce tahitienne
Semi-cooked tuna with sesame, kale, houmous, tahitian sauce

46 LG

BLACK COD CARAMÉLISÉ AU YUZU

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

50 LG

FILET DE BŒUF SUISSE ÉMINCÉ SAUTÉ AU WOK

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

54 LG

POULET GRILLÉ BUDDHA-BAR AUX 5 PARFUMS

Fine purée de patate douce
Grilled chicken Buddha-Bar flavoured with 5 spices, sweet potato purée

44 G

CURRIES

SERVED WITH LEMONGRASS RICE

CURRY VERT DE LÉGUMES

Lait de coco / Vegetables green curry, coconut milk

38 VLG

CURRY ROUGE DE CREVETTES BLACK TIGER

Lait de coco / Black Tiger shrimps red curry, coconut milk

44 LG

CURRY VERT DE POULET SUISSE

Patate douce, lait de coco / Swiss chicken green curry, sweet potato, coconut milk

42 LG

SIDES



RIZ CITRONNELLE

Lemongrass rice

9 VLG

BROCOLIS SAUVAGES SAUTÉS AU WOK

Wok stir-fried wild broccoli

14 VLG

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU WASABI

Wasabi mashed potatoes

14 VG

NOUILLES BUDDHA-BAR

Aux légumes sautés
Buddha-bar noodles, stir-fried vegetables

14 VL

SALADE MESCLUN

Vinaigrette japonaise
mesclun salad, japanese dressing

12 VLG

DESSERTS

CHEESECAKE BUDDHA-BAR™

Aux fruits rouges
With red fruits

18 ▼

BABA IMBIBÉ AU WHISKY YAMAZAKI

Compotée d'ananas, citron vert, crème légère à la vanille
Baba soaked in Yamazaki whisky, pineapple compote, lime & light vanilla cream

18 ▼

ONCTUEUX AU CAFÉ

Praliné et chocolat Dulcey
Creamy with coffee, praline & Dulcey chocolate

16 ▼

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES

Mixed berries platter

20 ▼LG

MOCHIS GLACÉS

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

3 pièces

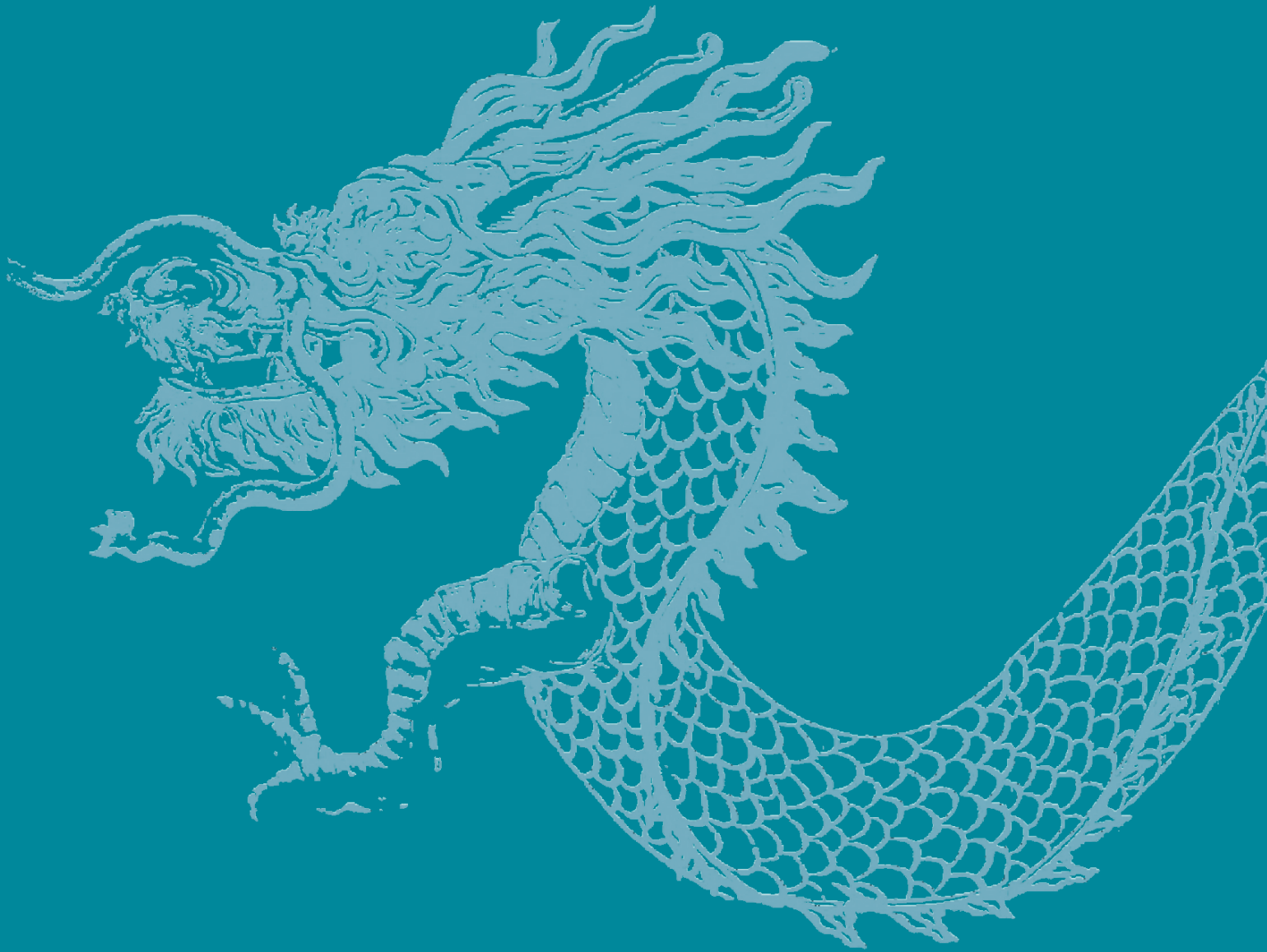
14 ▼G

GLACES & SORBETS

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

boule / scoop

6 ▼



buddha-bar beach
by buddha-bar

GRAND
HOTEL
DULAC
V E V E Y

The
Legend
lives ON



buddha-bar beach
by buddha-bar

AMBIANCE
DESIGNED BY
point vert .ch
Garden-Production 