



Bloom

S U S H I

Marine creatures are not seafood, they are sea life.

JAPANESE TAPAS

Edamame	5 €
Soupe Miso	5 €
Gyozas légumes 3 pièces Sauce kimchi & amande	6 €
Salade d'épinards Pousses d'épinards, noix cajou, poireaux dorés, parmesan & miso-truffe	8 €
Frites de patate douce Sauce kimchi & amande, épinard	6 €
Cauliflower Tempura Sauce sept épices	6 €
Arancini au shiitaké 2 pièces Sauce pesto & parmesan	6 €
Tartare de champignons & avocat Sauce truffe	11 €
Tofu Kurakka Shiitake, pleurote, avocat, tofu, chips, cébette, sauce truffe	9 €
Tofu Agedashi Sauce tsuyu	9 €

CRISPY RICE 2 pièces

Champignon Avocat, pleurote, shiitaké, sauce truffe	9 €
Lobster Tartare de "lobster" végétal épicé, avocat, cébette	9 €

CALIFORNIA 8 pièces

Ebi fry Crevettes végétale panée, avocat, sésame, sauce épicée	12 €
Philadelphia Zalmon sashimi, fromage végétal, tomate séchée, concombre, avocat, câpre, sauce yuzu	12 €
Dragon eyes Patate douce, tempura d'asperge et cébette, avocat, sauce épicée	13 €
Kimbap Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitaké, avocat, feuille de shiso, sauce kimchi, amande torréfiée	12 €
Nasu Miso Flambée Aubergine, épinard, tomate séchée, crème de miso flambée	13 €
Artichoke Lover Artichaut et algues de bretagne, avocat, sauce yuzu	12 €
Tuna bliss Thon végétal, avocat, grains de wasabi, sauce mayonnaise	12 €
Golden carrot Carotte fane mijotée, houmous, sauce curry japonais	12 €
Mr Crunch 4 pièces Champignon shiitaké et pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe	10 €
Piman cheese Poivron mariné, patate douce, avocat, fromage végétal, oignon frit, sauce épicée	12 €

Allergènes : Fruits à coques, arachides, gluten, soja, sésame

Prix nets, taxes et service compris

MAKI SPRING ROLL

Soba Blossom 6 pièces <i>Nouilles Soba, mesclun, concombre, mangue, pomme, menthe, carotte, sauce sésame arachide</i>	10 €	Nama yasai 6 pièces <i>Pousses d'épinards, daïkon, tomate séchée, avocat, concombre, chou rouge, carotte, sauce citron sésame</i>	11 €
Lobster Crunch 5 pièces <i>Tartare de "lobster" végétal, cébette, avocat, piment padron, sauce pesto rouge</i>	11 €	Kyûri roll 6 pièces <i>Concombre, poivron, quinoa, avocat, fromage végétal, menthe, daïkon, sauce épicée</i>	12 €
Moulin rouge 8 pièces <i>Tartare de betterave, pomme, avocat, cébette, sauce yuzu</i>	12 €	Enoki 8 pièces <i>Champignon enoki, mesclun, pomme, mangue, fukujinzuke, sauce ponzu</i>	12 €
<u>FUTOMAKI</u> 5 pièces		<u>HOSOMAKI</u> 8 pièces	
Popeye <i>Épinard, tempura de pleurote, daïkon, concombre, fukujinzuke, sauce pesto</i>	9 €	Avocat	7 €
Curry Katsu <i>Patate douce, fukujinzuke, aubergine, cébette, avocat, sauce curry</i>	11 €	Pleurote Tempura <i>sauce truffe</i>	9 €
		Crunchy Zalmon <i>sauce spicy</i>	12 €

MENU OMAKASE

MENU SIMPLE

Soupe ou Edamame
Gyozas 3 pièces
Sushis 14 pièces
38 €

MENU DOUBLE

Soupe ou Edamame
Gyozas 6 pièces
Sushis 28 pièces
75 €



SALADES

Quinoa
Quinoa, poivron, carotte, edamame, pois chiche, chou pak choï, cébette, mangue, coriandre, sauce sésame et arachide

Soba
Nouille de soba, mesclun, pousses d'épinards, concombre, carotte, cébette, shiitake, edamame, chou rouge, oignon frit, noix de cajou, sauce sésame et arachide

PLATS

18 € **Portobello Katsu** 17 €
Champignon portobello pané, sauce tonkatsu et riz blanc parfumé

17 € **Poké** 19 €
Tartare de champignons, chou rouge, mangue, carotte, edamame, kimchi, salade mesclun, sauce sésame et arachide

Allergènes : Fruits à coques, arachides, gluten, soja, sésame

Prix nets, taxes et service compris

DEJEUNER UNIQUEMENT

Bento

Edamame, assortiment de 9 pcs de sushis, salade soba

19 €

HIGAWARI

Plat + café ou thé 19 €

Entrée + plat + café ou thé 24 €

Entrée + plat + dessert + café ou thé 28 €

ENTREES

Edamame

Soupe Miso

Gyozas **3 pièces**
sauce kimchi & amande

Salade d'épinards
Pousses d'épinards, noix cajou, poireaux dorés, parmesan & miso-truffe

Frites de patate douce
sauce kimchi & amande, épinard

Cauliflower Tempura
sauce sept épices

Arancini au shiitaké
sauce pesto & parmesan

DESSERTS

Mousse au chocolat avec amande

Mochi Glacé

Mango Sticky Rice

PLATS

Salade Quinoa

Quinoa, poivron, carotte, edamame, pois chiche, chou pak choï, cebette, mangue, coriandre, sauce sésame et arachide

Salade Soba

Nouille de soba, mesclun, pousses d'épinards, concombre, carotte, cebette, shiitake, edamame, chou rouge, oignon frit, noix de cajou, sauce sésame arachide

Tartare de champignons

accompagné de salade mesclun ou frites de patate douce

Bao

Poulet végétal, concombre, daïkon, oignon, carotte, noix cajou, coriandre, sauce épicée

Portobello Katsu

Champignon portobello pané, sauce tenkatsu et riz blanc parfumé

Poké

Tartare de champignons, chou rouge, mangue, carotte, edamame, kimchi, salade mesclun, sauce sésame et arachide

BLOOM

S U S H I

99 rue Jouffroy d'Abbans

75017 Paris

paris@bloomsushi.fr