



**Bloom**

S U S H I

*Marine creatures are not seafood,  
they are sea life.*

## JAPANESE TAPAS

Edamame	5 €
Soupe Miso	5 €
Gyozas <b>3 pièces</b> <i>sauce kimchi &amp; amande</i>	6 €
Crispy shrimp <b>3 pièces</b> <i>sauce spicy</i>	6 €
Frites de patate douce <i>sauce kimchi, épinard</i>	6 €
Cauliflower Tempura <i>sauce sept épices</i>	6 €
Arancini au shiitaké <b>2 pièces</b> <i>sauce pesto &amp; parmesan</i>	6 €
Tartare de champignons & avocat <i>sauce truffe</i>	11 €

## HANDROLL

Aubergine Miso <i>Caviar d'aubergine grillée au miso, avocat, oignon frit et sésame</i>	9 €
Lobster <i>Tartare de "lobster" végétal épicé, avocat et cébette</i>	9 €

## MAKI SPRING ROLL

Soba Blossom <i>Nouilles Soba, mesclun, concombre, mangue, pomme, menthe, carotte, sauce goma sésame</i>	9 €
Moulin rouge <i>Tartare de betterave, pomme, avocat, cébette, sauce yuzu</i>	11 €
Enoki <i>Champignon Enoki, mesclun, pomme, mangue, sauce ponzu</i>	12 €

## CRISPY RICE

Crispy rice <b>2 pièces</b> <i>avocat, pleurote, shiitaké, sauce truffe</i>	9 €
--	-----

## CALIFORNIA 8 pièces

Ebi fry <i>Crevettes végétale panée, avocat, sésame, sauce épicée</i>	12 €
Philadelphia <i>Zalmon sashimi, fromage végétal, tomate séchée, concombre, avocat, câpre, sauce yuzu</i>	12 €
Dragon eyes <i>Patate douce, tempura d'asperge et cébette, avocat, sauce épicée</i>	12 €
Kimbap <i>Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitaké, avocat, feuille de shiso, sauce kimchi, amande torréfiée</i>	12 €
Nasu Miso Flambée <i>Aubergine, épinard, tomate séchée, fukujinzuke, crème de miso flambée</i>	13 €
Artichoke Lover <i>Artichaut et algues de bretagne, avocat, sauce yuzu</i>	12 €
Mr Crunch <b>4 pièces</b> <i>Champignon shiitaké &amp; pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe</i>	10 €

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

## FUTO MAKI 4 pièces

### **Popeye**

Épinard, tempura de pleurote, daïkon, concombre, fukujinzuke, sauce pesto

### **Curry Katsu**

Patate douce, fukujinzuke, aubergine, cébette, avocat, sauce curry

### **Bubba Gump**

Daïkon, crevette végétale, fukujinzuke, tomate séchée, poivron padron, avocat, sauce kimchi

9 €

11 €

11 €

## HOSSO MAKI 8 pièces

### **Avocat**

7 €

### **Pleurote Tempura**

sauce truffe

8 €

### **Crunchy Zalmou**

sauce spicy

11 €

## MENU OMAKASE

### MENU SIMPLE

Soupe ou Edamame

Gyozas **3 pièces**

Sushis **14 pièces**

36 €

### MENU DOUBLE

Soupe ou Edamame

Gyozas **6 pièces**

Sushis **28 pièces**

75 €

## SALADES

### **Epinards & Salicornes**

Pousse d'épinard, salicorne, daïkon, carotte, concombre, pomme, cébette, amande, sauce sésame

12 €

### **Soba**

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

17 €

## DESSERTS

**Fondant au chocolat**

9 €

**Mousse au chocolat**

9 €

**Salade de fruits**

9 €

**Crème banane sur lit croquant de caramel**

9 €

**Mochi Glacé**

4 €

## CAFÉS / THÉS

Thé vert Genmaïcha Bio

5 €

Thé vert grillé Hojicha Bio

5 €

Infusion Verveine

5 €

Café

3 €

Décaféiné

3 €

## EAU

Eau micro-filtrée 75 cl

5 €

Eau pétillante micro-filtrée 75 cl

5 €

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



# Bloom

S U S H I



99 rue Jouffroy d'Abbans  
75017 Paris

[paris@bloomsushi.fr](mailto:paris@bloomsushi.fr)

01 42 27 26 16