



Bloom

S U S H I

Marine creatures are not seafood, they are sea life.

JAPANESE TAPAS

Edamame	5 €
Soupe Miso	5 €
Gyozas 3 pièces sauce kimchi & amande	6 €
Salade épinard pousses d'épinards, sauce sésame yuzu	6 €
Frites de patate douce sauce kimchi, 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 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 €
Crazy Mushroom Mijoté de champignon de Paris, shiitaké, pleurote, enoki frit, sauce forestière à la noisette	13 €
Mr Crunch 4 pièces Champignon shiitaké et pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe	10 €
Mr Waouh 4 pièces California de pleurote tempura, avocat, foie gras végétal et confiture de figue	10 €

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

Prix nets, taxes et service compris

MAKI SPRING ROLL

Soba Blossom 6 pièces 10 €
Nouilles Soba, mesclun, concombre, mangue, pomme, menthe, carotte, sauce goma sésame

Lobster Crunch 5 pièces 11 €
Tartare de "lobster" végétal, cébette, avocat, piment padron, sauce pesto rouge

Moulin rouge 8 pièces 12 €
Tartare de betterave, pomme, avocat, cébette, sauce yuzu

Enoki 8 pièces 12 €
Champignon enoki, mesclun, pomme, mangue, fukujinzuke, sauce ponzu

FUTOMAKI 5 pièces

Popeye 9 €
Épinard, tempura de pleurote, daïkon, concombre, fukujinzuke, sauce pesto

Curry Katsu 11 €
Patate douce, fukujinzuke, aubergine, cébette, avocat, sauce curry

HOSOMAKI 8 pièces

Avocat 7 €

Pleurote Tempura 9 €
sauce truffe

Crunchy Zalmon 12 €
sauce spicy

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

Tofu Forest 18 €
Brocolis, chou fleur, tofu soyeux, daïkon, chou rouge, mesclun, pousses d'épinards, sauce sésame

Soba 17 €
Nouille de soba, mesclun, pousses d'épinards, concombre, carotte, cébette, shiitake, edamame, chou rouge, oignon frit, noix de cajou, sauce sésame

PLATS CHAUDS

Donburi 19 €
Tartare d'aubergine, cebettes grillées, houmous, tofu agedashi, et riz blanc parfumé

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

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 épinard
pousses d'épinards, sauce sésame yuzu

Frites de patate douce
sauce kimchi, épinard

Cauliflower Tempura
sauce sept épices

Arancini au shiitaké
sauce pesto & parmesan

DESSERTS

Mousse au chocolat avec amande

Mochi Glacé

Crème banane sur lit croquant de
caramel

PLATS

Salade Tofu Forest

*Brocolis, chou fleur, tofu soyeux, daïkon,
chou rouge, mesclun, pousses
d'épinards, sauce sésame*

Salade Soba

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

Tartare de champignons

*accompagné de salade mesclun ou
frites de patate douce*

Donburi

*Tartare d'aubergine, cebettes grillées,
houmous, tofu agedashi, et riz blanc
parfumé*

Portobello Katsu

*Champignon portobello pané, sauce
tenkatsu et riz blanc parfumé*

BLOOM

S U S H I

99 rue Jouffroy d'Abbans

61 rue des Dames

75017 Paris

paris@bloomsushi.fr