



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, cebette, 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
75017 Paris

paris@bloomsushi.fr