

BLOOM PLANT™  
BASED  
SUSHI  
BY CHRISTIAN VENTURA



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

## JAPANESE TAPAS

Soupe Miso 5 €

Gyozas 6 € 3 pièces

## KRISPY RICE

Avocat & ail noir 8 € 2 pièces

Avocat, pleurote & shiitake 9 € 2 pièces

## NOS SPECIALITÉS

Hosso Maki

8 pièces

Crunchy Zalmon & sauce spicy 11 €

Spring roll

Moulin rouge 10 €

6 pièces

*Tartare de betterave, pomme, échalote, avocat,  
cébette, sauce yuzu*

California

Mr. Crunch 10 €

4 pièces

*Champignons shiitakes & pleurotes, avocat,  
masago arare, sauce tartare à la truffe*

## SALADES & ROLLS

### Salade Soba 16 €

*Nouille de soba, mesclun, pousse d'épinard, chou rouge, mangue, carotte, poivron grillé, edamame, coriandre, ramen frit, sauce vinaigrette cacahuètes*

### Tartare de champignons & avocat 16 €

*Avocat, pleurote & shiitake accompagnés de salade ou de frites de patate douce*

### Poké Bloom 18 €

*Riz et son jardin botanique : tartare de champignons, mesclun, chou rouge & kimchi, edamame, avocat, concombre, tofu inari, sauce épicée et crème de miso*

### Omakase 14 sushis 25 €

*Assortiment du chef*

## FORMULE DEJEUNER

Soupe ou Gyozas  
Poké / Salade Soba / Tartare  
de champignons & avocat  
Café/Thé gourmand  
25 €

ou

Soupe ou Gyozas  
Omakase 14 pièces  
Café/Thé gourmand  
35 €

## DESSERTS

### Mochi Glacé

Une pièce 4 € - Deux pièces 7 €

*Thé vert matcha / chocolat / fruit de la passion / caramel amandes / yuzu*

Brownie au chocolat 8 €

Cake noisette 8 €

Café / Thé gourmand 9 €

## CAFÉS / THÉS

Thé vert Genmaïcha Bio 5 €

Café origine Honduras Bio 3 €

*Notre café provient de Christophe Servell,  
Meilleur torréfacteur de France*

## BOISSONS

Coca-Cola 25 cl - 5 €

Coca-Cola Zéro 25 cl - 5 €

Thé Glacé maison 25 cl - 5 €

Ginger Beer Bio 25 cl - 5 €

Jus pomme menthe citron 25 cl - 6 €

Kombucha d'Erquy gingembre Bio 35 cl - 7 €

Kombucha d'Erquy grenade Bio 35 cl - 7 €

## EAU

Eau micro-filtrée 75 cl - 3 €

Eau pétillante micro-filtrée 75 cl - 3 €

## COCKTAILS 12 €

### Saké Mojito

*Saké, rhum, citron vert, sucre de canne*

### Paris Tokyo Mule

*Saké, vodka, ginger beer bio, jus de citron vert*

### Kawai

*Vodka, lillet, purée de framboise, jus de yuzu*

## BIÈRES & CIDRE

Kirin pression 25 cl - 5 €

Kirin pression 50 cl - 9 €

Bière sans alcool - 7 €

Cidre yuzu Bio 33 cl - 8 €

## SAKÉS

**12 cl**

**75 cl**

Umeshu *prune*

8 €

Mio pétillant

9 €

Atelier du saké

12 €

Dassai 45



12 €

60 €

Dassai 39



15 €

90 €

Dassai 23



20 €

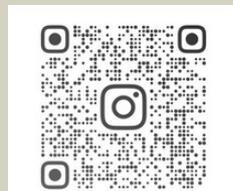
120 €

<u>VIN BLANC</u>		12 cl	75 cl
<b>Loire</b>			
Sauvignon Petit bourgeois - 2021		6 €	24 €
Pouilly fumé En Travertin - 2021			46 €
<b>Languedoc</b>			
Portalis - 2019	Bio		28 €
<b>Bourgogne</b>			
Petit Chablis Dame Nature - 2019	Bio	10 €	39 €
Petit Chablis Sur les clos - 2018	Ⓚ		46 €
 <u>VIN ROUGE</u>			
<b>Languedoc</b>			
Faugères Château les Adouzes - 2019		7 €	25 €
<b>Loire</b>			
Chinon La Petite Métairie - 2019	Ⓚ		29 €
Saumur Champigny - 2019	Bio		37 €
<b>Rhône</b>			
Crozes Hermitage - 2018	Bio	11 €	46 €
<b>Bourgogne</b>			
Savigny les Beaune - 2019			50 €
<b>Bordeaux</b>			
Saint Emilion Grand cru Petit Corbin - 2018	Bio		62 €
 <u>VIN ROSE</u>			
Malepère La Sapinière - 2021	Bio	6 €	25 €
Château Peyrassol - 2021			42 €
 <u>CHAMPAGNE</u>			
Saint Gall 1er cru		12 €	62 €
Ruinart			95 €

**BLOOM** PLANT™  
BASED  
SUSHI  
BY CHRISTIAN VENTURA

99 Rue Jouffroy D'Abbans  
75017 Paris  
paris@bloomsushi.fr  
01 42 27 26 16

[www.bloomsushi.fr](http://www.bloomsushi.fr)



**BLOOMSUSHI.FRANCE**