

BLOOM PLANT™
BASED
SUSHI
BY CHRISTIAN VENTURA



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

JAPANESE TAPAS

Edamame 5 €

Soupe Miso 5 €

Gyozas 6 € 3 pièces

Tartare de champignons 10 €

KRISPY RICE

Avocat & ail noir 8 € 2 pièces

Avocat, pleurote & shiitake 9 € 2 pièces

SALADES

Salade Soba 16 €

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

MAKI SPRING ROLL 6 pièces

Moulin rouge 10 €

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

Enoki 11 €

Champignon enoki, daïkon, mesclun, pomme, mangue, sauce ponzu

HOSSO MAKI 6 pièces

Avocat 6 €

Pleurote tempura & sauce tartare à la truffe 7 €

Crunchy Zalmon & sauce spicy 11 €

MENU OMAKASE

Omakase 1 personne 35 €

1 soupe ou 1 portion d'edamame, 3 gyozas, 16 rolls

CALIFORNIA 8 pièces

Rosso 9 €

Asperge et cébette flambées, avocat, épinards, pesto rouge

Shishito 9 €

Poivrons de padrón, cébette grillée, shichimi, sauce yuzu

Philadelphia 10 €

*Zalmon sashimi, fromage végétal, tomates séchées,
concombre, avocat, câpre, sauce yuzu*

Dragon eyes 11 €

*Patate douce, tempura d'asperge et de cébette,
poivron grillé, avocat, sauce épicée & pesto*

Kimbap 12 €

*Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitake, avocat,
feuille de shiso, sauce kimchi, amandes*

Mr. Crunch 10 € 4 pièces

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

FUTO MAKI 5 pièces

Popeye 9 €

*Epinards, champignon pleurote, daïkon, avocat,
concombre, oignons frits, sauce pesto*

Rock' N' Roll 9 €

*Zalmon, pomme, cébette grillée, avocat,
crispy tempura, sauce sriracha*

Curry katsu Frit 11 €

*Patate douce, tofu, fukujinzuke, poivron rouge, cébette,
avocat, sauce curry*

Paradise 12 €

*Feuille de soja, tomates séchées, shiitake, cébette,
avocat, poivron rouge, sauce yuzu*

Demandez-nous la liste des allergènes

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 €

Thé brun Hojicha 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
Loire			
Sauvignon Petit bourgeois - 2021		6 €	24 €
Pouilly fumé En Travertin - 2021			46 €
Languedoc			
Portalis - 2019	Bio		28 €
Bourgogne			
Petit Chablis Dame Nature - 2019	Bio	10 €	39 €
Petit Chablis Sur les clos - 2018	Ⓚ		46 €
 <u>VIN ROUGE</u>			
Languedoc			
Faugères Château les Adouzes - 2019		7 €	25 €
Loire			
Chinon La Petite Métairie - 2019	Ⓚ		29 €
Saumur Champigny - 2019	Bio		37 €
Rhône			
Crozes Hermitage - 2018	Bio	11 €	46 €
Bourgogne			
Savigny les Beaune - 2019			50 €
Bordeaux			
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 €

Demandez-nous la liste des allergènes

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

