



BLOOM PLANT™
BASED
SUSHI
BY CHRISTIAN VENTURA

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

JAPANESE TAPAS

| | |
|--|------|
| Edamame | 5 € |
| Soupe Miso | 5 € |
| Gyozas 3 pièces sauce kimchi & amandes | 6 € |
| Frites de patate douce sauce kimchi & amandes | 6 € |
| Tofu Agedashi | 8 € |
| Tartare de champignons & avocat sauce truffe | 11 € |

KRISPY RICE 2 pièces

| | |
|--|-----|
| Avocat, pleurote, shiitake sauce truffe | 9 € |
|--|-----|

CALIFORNIA 8 pièces

| | |
|--|-----|
| Rosso Asperges et cébette flambée, avocat, épinard, pesto rouge | 9 € |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| Shishito Poivron de padrón, cébette grillée, shichimi, sauce yuzu | 9 € |
|--|-----|

| | |
|--|------|
| Philadelphia Zalmon sashimi, fromage végétal, tomates séchées, concombre, avocat, câpres, sauce yuzu | 11 € |
|--|------|

| | |
|--|------|
| Dragon eyes Patate douce, tempura d'asperge et cébette, poivron grillé, avocat, sauce épicée & pesto | 12 € |
|--|------|

| | |
|--|------|
| Kimbap Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitake, feuille de shiso, sauce kimchi, avocat, amande | 12 € |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Mr Crunch 4 pièces Champignon shiitake & pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe | 10 € |
|---|------|

MAKI SPRING ROLL 6 pièces

| | |
|--|------|
| Moulin rouge Tartare de betterave, pomme, avocat, cébette, sauce yuzu | 11 € |
| Enoki Champignon enoki, daïkon, mesclun, pomme, mangue, sauce ponzu | 12 € |

HOSSO MAKI 8 pièces

| | |
|---|------|
| Avocat | 6 € |
| Pleurote tempura sauce truffe | 7 € |
| Crunchy Zalmon sauce spicy | 11 € |

FUTO MAKI 4 pièces

| | |
|--|-----|
| Popeye Épinards, champignons pleurote, daïkon, avocat, concombre, oignons frits, sauce pesto | 9 € |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Rock 'N' roll Zalmon, pomme, cébette grillée, avocat, crispy tempura, sauce sriracha | 9 € |
|---|-----|

| | |
|--|------|
| Curry katsu frit Patate douce, tofu, fukujinzuke, poivron rouge, cébette, avocat, sauce curry | 11 € |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Paradise Feuille de soja, tomate séchée, shiitake, cébette, avocat, poivron rouge, sauce yuzu | 12 € |
|---|------|

SALADE

| | |
|--|------|
| Soba Nouilles de soba, mesclun, pousses d'épinards, chou rouge, mangue, carotte, poivron grillé, edamame, vinaigrette aux amandes, noix de cajoux | 17 € |
|--|------|

MENU OMAKASE

Soupe ou Edamame

Gyozas **3 pièces**

Sushis **14 pièces**

36 €

MENU DÉCOUVERTE DUO

Soupe ou Edamame

Gyozas **6 pièces**

Sushis **28 pièces**

75 €

DESSERTS

Mochi Glacé

4 €

Thé vert matcha, chocolat, fruit de la passion, yuzu

Fondant au chocolat

9 €

Parfait aux fruits frais

9 €

**Ganache au chocolat, praliné,
caramel & crème fouettée**

9 €

CAFÉS / THÉS

Thé vert Genmaïcha Bio

5 €

Thé brun Hojicha Bio

5 €

Infusion Verveine

5 €

Café origine Honduras Bio

3 €

Décaféiné

3 €

— DÉJEUNER UNIQUEMENT —

Poké Bloom

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

19 €

Tartare de champignons & avocat

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

16 €

MENU BLOOM

Soupe Miso ou Gyozas

Poké ou Salade Soba ou Tartare
champignons & avocat

Café ou Thé

25 €

MENU OMAKASE

Soupe Miso ou Gyozas

Sushis **14 pièces**

Café ou Thé

33 €

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



BLOOM PLANT™
BASED
SUSHI
BY CHRISTIAN VENTURA



99 rue Jouffroy D'Abbans
75017 Paris

paris@bloomsushi.fr

01 42 27 26 16