



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

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

## JAPANESE TAPAS

Edamame	5 €
Soupe Miso	5 €
Gyozas <b>3 pièces</b> <i>sauce kimchi &amp; amandes</i>	6 €
Frites de patate douce <i>sauce kimchi &amp; amandes</i>	6 €
Tofu Agedashi	8 €
Tartare de champignons & avocat <i>sauce truffe</i>	11 €

## KRISPY RICE 2 pièces

Avocat, pleurote, shiitake <i>sauce truffe</i>	9 €
---	-----

## CALIFORNIA 8 pièces

<b>Rosso</b> <i>Asperges et cébette flambée, avocat, épinard, pesto rouge</i>	9 €
--	-----

<b>Shishito</b> <i>Poivron de padrón, cébette grillée, shichimi, sauce yuzu</i>	9 €
--	-----

<b>Philadelphia</b> <i>Zalmon sashimi, fromage végétal, tomates séchées, concombre, avocat, câpres, sauce yuzu</i>	11 €
---	------

<b>Dragon eyes</b> <i>Patate douce, tempura d'asperge et cébette, poivron grillé, avocat, sauce épicée &amp; pesto</i>	12 €
---	------

<b>Kimbap</b> <i>Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitake, feuille de shiso, sauce kimchi, avocat, amande</i>	12 €
---	------

<b>Mr Crunch</b> 4 pièces <i>Champignon shiitake &amp; pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe</i>	10 €
--	------

## MAKI SPRING ROLL 6 pièces

<b>Moulin rouge</b> <i>Tartare de betterave, pomme, avocat, cébette, sauce yuzu</i>	11 €
<b>Enoki</b> <i>Champignon enoki, daïkon, mesclun, pomme, mangue, sauce ponzu</i>	12 €

## HOSSO MAKI 8 pièces

<b>Avocat</b>	6 €
<b>Pleurote tempura</b> <i>sauce truffe</i>	7 €
<b>Crunchy Zalmon</b> <i>sauce spicy</i>	11 €

## FUTO MAKI 4 pièces

<b>Popeye</b> <i>Épinards, champignons pleurote, daïkon, avocat, concombre, oignons frits, sauce pesto</i>	9 €
---	-----

<b>Rock 'N' roll</b> <i>Zalmon, pomme, cébette grillée, avocat, crispy tempura, sauce sriracha</i>	9 €
---	-----

<b>Curry katsu frit</b> <i>Patate douce, tofu, fukujinzuke, poivron rouge, cébette, avocat, sauce curry</i>	11 €
--	------

<b>Paradise</b> <i>Feuille de soja, tomate séchée, shiitake, cébette, avocat, poivron rouge, sauce yuzu</i>	12 €
--	------

## SALADE

<b>Soba</b> <i>Nouilles de soba, mesclun, pousses d'épinards, chou rouge, mangue, carotte, poivron grillé, edamame, vinaigrette aux amandes, noix de cajoux</i>	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](mailto:paris@bloomsushi.fr)

01 42 27 26 16