



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 <i>sauce kimchi & amandes</i> | 6 € |
| Frites de patate douce <i>sauce kimchi, épinards</i> | 6 € |
| Arancini au shiitaké 2 pièces <i>sauce pesto & parmesan</i> | 6 € |
| Cauliflower Tempura <i>sauce sept épices</i> | 6 € |
| Tartare de champignons & avocat <i>sauce truffe</i> | 11 € |

HANDROLL

| | |
|--|-----|
| Aubergine Miso <i>Caviar d'aubergine grillée au miso, avocat, oignons frits et sésames</i> | 9 € |
| Lobster <i>Tartare de "lobster végétal" épicé, avocat, cébettes</i> | 9 € |

MAKI SPRING ROLL

| | |
|--|------|
| Soba Blossom <i>Nouilles Soba, mesclun, concombre, mangue, pomme, menthe, carotte, sauce goma sésame</i> | 9 € |
| Moulin rouge <i>Tartare de betterave, pomme, avocat, cébette, sauce yuzu</i> | 11 € |
| Enoki <i>Champignon Enoki, mesclun, pomme, mangue, sauce ponzu</i> | 12 € |

KRISPY RICE 2 pièces

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

CALIFORNIA 8 pièces

| | |
|---|------|
| Shishito <i>Poivron Padron, cébette grillée, shichimi, sauce yuzu</i> | 9 € |
| Philadelphia <i>Zalmon sashimi, fromage végétal, tomates séchées, concombre, avocat, câpres, sauce yuzu</i> | 11 € |
| Dragon eyes <i>Patate douce, tempura d'asperge et cébette, avocat, sauce épicée</i> | 12 € |
| Kimbap <i>Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitake, avocat, feuille de shiso, sauce kimchi, amandes torréfiées</i> | 12 € |
| Artichoke Lover <i>Artichaut et algue de Bretagne, avocat, sauce yuzu</i> | 12 € |
| Nasu Miso Flambée <i>Aubergine, tomates séchées, épinards, crème de miso flambée</i> | 13 € |
| Mr Crunch 4 pièces <i>Champignon shiitaké & pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe</i> | 10 € |

FUTO MAKI 4 pièces

Popeye

Épinards, champignons pleurote, daïkon, avocat, concombre, sauce pesto

9 €

Curry katsu frit

Patate douce, fukujinzuke, aubergine, cébette, avocat, sauce curry

11 €

HOSSO MAKI 8 pièces

Avocat

6 €

Pleurote Tempura

sauce truffe

7 €

Crunchy Zalmou

sauce spicy

11 €

MENU OMAKASE

MENU SIMPLE

Soupe ou Edamame

Gyozas **3 pièces**

Sushis **14 pièces**

36 €

MENU DOUBLE

Soupe ou Edamame

Gyozas **6 pièces**

Sushis **28 pièces**

75 €

SALADES

Epinards & Salicornes

Pousses d'épinards, Salicornes, Daïkon, sauce sésame

10 €

Soba

Nouilles de soba, mesclun, pousses d'épinards, shiitake, edamame, oignons frits, noix de cajou, sauce kimchi

17 €

DESSERTS

Mochi Glacé

Thé vert matcha
Fruit de la passion
Yuzu

4 €

Fondant au chocolat

9 €

Parfait aux fruits frais

9 €

Ganache au chocolat, praliné

caramel & crème fouettée

9 €

Mont Blanc

Glace au yaourt végétal, crème de marron, marron glacé

11 €

CAFÉS / THÉS

Thé vert Genmaïcha Bio

5 €

Thé brun Hojicha Bio

5 €

Infusion Verveine

5 €

Café origine Honduras Bio

3 €

Décaféiné

3 €

EAU

Eau micro-filtrée 75 cl

4 €

Eau pétillante micro-filtrée 75 cl

4 €

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

DÉJEUNER

Poké Bloom

19 €

Riz et son jardin botanique : tartare de champignons, mesclun, chou rouge & kimchi, edamame, avocat, mangue, carottes, sauce épicée

Tartare de champignons & avocat

16 €

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

MENU BLOOM

Soupe Miso ou Gyozas
Poké ou Salade Soba ou
Tartare champignons & avocat
Café ou Thé

25 €

OU

MENU OMAKASE

Soupe Miso ou Gyozas
Sushis **14 pièces**
Café ou Thé

33 €

BLOOM

COCKTAILS 12€

Paris Tokyo Mule

Saké, vodka, sirop de gingembre, jus de citron vert

Kawaiï

Vodka, lillet blanc, purée de framboise, jus de yuzu, eau pétillante

Spicy Margarita

Tequila Cuervo, liqueur d'orange, jus de citron vert, 7 épices japonaises

Gin To Shiso

Gin London Bombay, tonic water Hysope, feuille de shiso

Elder Spritz (+ 1€)

Liqueur de fleur de sureau, Champagne Saint-Galles, menthe, citron vert, eau pétillante

MOCKTAILS 10€

Classic Spritz

Spritz sans alcool

Kawai Love

Seedlip, purée de framboise et yuzu, eau gazeuse

SAKÉS

| | 12 cl | 70 cl |
|---|-------|-------|
| Umeshu prune | 8 € | |
| Atelier du saké | 12 € | |
| Dassai 45  | 14 € | 60 € |

SPIRITUEUX

| | 4 cl |
|---------------------------|------|
| Whisky Blend Suntory Toki | 11 € |
| Yuzu Gin | 11 € |
| Rhum Kiyomi d'Okinawa | 11 € |

BIÈRES & CIDRES

| | |
|----------------------|-----|
| Kirin pression 25 cl | 5 € |
| Kirin pression 50 cl | 9 € |
| Bière sans alcool | 7 € |
| Cidre yuzu Bio 33cl | 8 € |

BOISSONS

| | |
|----------------------------|---------|
| Coca-Cola | 5 € |
| Coca-Cola Zéro | 5 € |
| Tonic Water Hysope | 6 € |
| Thé Glacé Maison | 6 € |
| Ginger Beer | Bio 7 € |
| Kombucha d'Erquy Grenade | Bio 7 € |
| Kombucha d'Erquy Gingembre | Bio 7 € |

JUS FRAIS PRÉSSÉS

| | |
|----------------------------------|-----|
| Green Detox | 9 € |
| <i>Pomme, kiwi, concombre</i> | |
| Vitamin Juice | 9 € |
| <i>Pomme, carotte, gingembre</i> | |

CHAMPAGNES

12 cl 75 cl

De Saint Gall - Premier Cru

Chardonnay, Pinot Noir - expressif, léger et fin

12 € 62 €

R de Ruinart

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - rond, charnu et équilibré

95 €

VINS BLANCS

Loire

Petit Bourgeois - Sauvignon

Sauvignon blanc - frais, vif et fruité

8 € 28 €

En Travertin - Pouilly fumé

Sauvignon blanc - rond, élégant et fumé

46 €

Bourgogne

Petit Chablis

Chardonnay - minéral, fin et tendu

10 € 39 €

Sur les Clos - Petit Chablis ^(K)

Chardonnay - explosif, gras et gourmand

46 €

VINS ROSÉS

Languedoc

Domaine de la Sapinière - Malepère

Cabernet Franc, Merlot, Grenache - généreux, gourmand et fruité

8 € 28 €

Château Peyrassol - Côtes de Provence

Cinsault, Grenache, Syrah - fruité, délicat et harmonieux

42 €

VINS ROUGES

Languedoc

Château les Adouzes - Faugères

Carignan, Grenache, Syrah - velouté, structuré et épicé

28 €

Loire

La Petite Métairie - Chinon ^(K)

Cabernet Franc - rond, soyeux et gouleyant

29 €

Truffe - Saumur Champigny

Cabernet Franc - léger, fruité et gourmand

8 € 37 €

Côtes du Rhône

Crozes Hermitage Bio

Syrah - puissant, rond et expressif

11 € 46 €

Bourgogne

Savigny les Beaune

Pinot Noir - ample, épicé et charnu

50 €

Bordeaux

Petit Corbin d'Espagne - St Emilion

Merlot, Cabernet Franc - souple, fruité et raffiné

62 €

BLOOM