



Bloom

S U S H I

Marine creatures are not seafood, they are sea life.

JAPANESE TAPAS

Edamame	5 €
Soupe Miso	5 €
Gyozas 3 pièces <i>sauce kimchi & amande</i>	6 €
Crispy shrimp 3 pièces <i>sauce spicy</i>	6 €
Frites de patate douce <i>sauce kimchi, épinard</i>	6 €
Cauliflower Tempura <i>sauce sept épices</i>	6 €
Arancini au shiitaké 2 pièces <i>sauce pesto & parmesan</i>	6 €
Tartare de champignons & avocat <i>sauce truffe</i>	11 €
Tofu Agedashi <i>sauce tsuyu</i>	12 €

MAKI SPRING ROLL

Soba Blossom 4 pièces <i>Nouilles Soba, mesclun, concombre, mangue, pomme, menthe, carotte, sauce goma sésame</i>	10 €
Lobster Crunch 4 pièces <i>Tartare de "lobster" végétal, cébette, betterave, avocat, piment padron, kimchi, sauce pesto rouge</i>	11 €
Moulin rouge 8 pièces <i>Tartare de betterave, pomme, avocat, cébette, sauce yuzu</i>	12 €
Enoki 8 pièces <i>Champignon Enoki, mesclun, pomme, mangue, sauce ponzu</i>	12 €

CRISPY RICE 2 pièces

Champignon 9 € <i>Avocat, pleurote, shiitaké, sauce truffe</i>
Lobster 9 € <i>Tartare de "lobster" végétal épicé, avocat, cébette</i>

CALIFORNIA 8 pièces

Ebi fry 12 € <i>Crevettes végétale panée, avocat, sésame, sauce épicée</i>
Philadelphia 12 € <i>Zalmon sashimi, fromage végétal, tomate séchée, concombre, avocat, câpre, sauce yuzu</i>
Dragon eyes 13 € <i>Patate douce, tempura d'asperge et cébette, avocat, sauce épicée</i>
Kimbap 12 € <i>Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitaké, avocat, feuille de shiso, sauce kimchi, amande torréfiée</i>
Nasu Miso Flambée 13 € <i>Aubergine, épinard, tomate séchée, fukujinzuke, crème de miso flambée</i>
Artichoke Lover 12 € <i>Artichaut et algues de bretagne, avocat, sauce yuzu</i>
Tuna bliss 12 € <i>Thon végétal, avocat, grains de wasabi, sauce mayonnaise</i>
Mr Crunch 4 pièces 10 € <i>Champignon shiitaké & pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe</i>
Spicy Delight 4 pièces 11 € <i>Aubergine, concombre, avocat, tomate séchée, cébette, poudre shichimi</i>

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

FUTOMAKI 4 pièces

Popeye

Épinard, tempura de pleurote, daïkon, concombre, fukujinzuke, sauce pesto

Curry Katsu

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

9 €

11 €

HOSOMAKI 8 pièces

Avocat

7 €

Pleurote Tempura

sauce truffe

9 €

Crunchy Zalmou

sauce spicy

12 €

Tuna & cucumber

sauce mayonnaise

12 €

MENU OMAKASE

MENU SIMPLE

Soupe ou Edamame

Gyozas 3 pièces

Sushis 14 pièces

38 €

MENU DOUBLE

Soupe ou Edamame

Gyozas 6 pièces

Sushis 28 pièces

75 €

SALADES

Epinards

Pousses d'épinards, salicorne, daïkon, concombre, pomme, cébette, amande, parmesan, sauce yuzu truffe

17 €

Tofu Forest

Brocolis, chou fleur, tofu soyeux, daïkon, chou rouge, mesclun, pousses d'épinards, sauce sésame

18 €

Soba

Nouille de soba, mesclun, pousses d'épinards, concombre, carotte, cébette, shiitake, edamame, chou rouge, oignon frit, noix de cajou, sauce sésame

17 €

DESSERTS

Fondant au chocolat

9 €

Mousse au chocolat

9 €

Salade de fruits

9 €

Crème banane sur lit croquant de caramel

9 €

Mochi Glacé

4 €

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

DEJEUNER UNIQUEMENT

Poké Bloom

Riz et son jardin botanique : tartare de champignon, mesclun, chou rouge, kimchi, edamame, avocat, mangue, carotte, sauce épicée 19 €

Tartare de champignons & avocat

Avocat, pleurote, shiitake accompagné de salade mesclun ou de frite de patate douce 16 €

MENU BLOOM

Soupe ou Gyozas
Salade Soba ou Poké ou
Tartare champignon & avocat
Café ou thé

25 €

OMAKASE

Soupe ou Gyozas
Sushis **14 pièces**
Café ou thé

33 €

BLOOM

S U S H I

99 rue Jouffroy d'Abbans
61 rue des Dames
75017 Paris

paris@bloomsushi.fr