



Bloom

S U S H I

Marine creatures are not seafood, they are sea life.

JAPANESE TAPAS

Edamame	5 €
Soupe Miso	5 €
Gyozas légumes 3 pièces Sauce kimchi & amande	6 €
Salade d'épinards Pousses d'épinards, noix cajou, poireaux dorés, parmesan & miso-truffe	8 €
Frites de patate douce Sauce kimchi & amande, épinard	6 €
Cauliflower Tempura Sauce sept épices	6 €
Arancini au shiitaké 2 pièces Sauce pesto & parmesan	6 €
Tartare de champignons & avocat Sauce truffe	11 €
Tofu Kurakka Shiitake, pleurote, avocat, tofu, chips, cébette, sauce truffe	9 €

CRISPY RICE **2 pièces**

Champignon Avocat, pleurote, shiitaké, sauce truffe	8 €
Lobster Tartare de "lobster" végétal épicé, avocat, cébette	8 €

CALIFORNIA **8 pièces**

Ebi fry Crevettes végétale panée, avocat, sésame, sauce épicée	12 €
Philadelphia Zalmon sashimi, fromage végétal, tomate séchée, concombre, avocat, câpre, sauce yuzu	12 €
Dragon eyes Patate douce, tempura d'asperge et cébette, avocat, sauce épicée	13 €
Kimbap Kimchi, daïkon, cébette tempura, shiitaké, avocat, feuille de shiso, sauce kimchi, amande torréfiée	12 €
Nasu Miso Flambée Aubergine, épinard, tomate séchée, crème de miso flambée	13 €
Artichoke Lover Artichaut et algues de Bretagne, avocat, sauce yuzu	12 €
Tuna bliss Thon végétal, avocat, grains de wasabi, sauce mayonnaise	12 €
Golden carrot Carotte fane mijotée, houmous, sauce curry japonais	12 €
Mr Crunch 4 pièces Champignon shiitaké et pleurote, avocat, masago arare, sauce tartare truffe	10 €
Piman cheese Poivron mariné, patate douce, avocat, fromage végétal, oignon frit, sauce épicée	12 €

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

Prix nets, taxes et service compris

MAKI SPRING ROLL

Soba Blossom 6 pièces 10 €

Nouilles Soba, mesclun, concombre, mangue, pomme, menthe, carotte, sauce sésame arachide

Lobster Crunch 5 pièces 11 €

Tartare de "lobster" végétal, cébette, avocat, piment padron, sauce pesto rouge

Moulin rouge 8 pièces 12 €

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

Nama yasaï 6 pièces 11 €

Pousses d'épinards, daïkon, tomate séchée, avocat, concombre, chou rouge, carotte, sauce citron sésame

Kyûri roll 6 pièces 12 €

Concombre, poivron, quinoa, avocat, fromage végétal, menthe, daïkon, sauce épicée

Enoki 8 pièces 12 €

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

FUTOMAKI 5 pièces

Popeye 9 €

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

Curry Katsu 11 €

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

HOSOMAKI 8 pièces

Avocat 7 €

Pleurote Tempura 9 €

sauce truffe

Crunchy Zalmon 12 €

sauce spicy

MENU OMAKASE

MENU SIMPLE

Soupe ou Edamame

Gyozas 3 pièces

Sushis 14 pièces

35 €

MENU DOUBLE

Soupe ou Edamame

Gyozas 6 pièces

Sushis 28 pièces

69 €



SALADES

Quinoa 15 €

Quinoa, poivron, carotte, edamame, pois chiche, chou pak choï, cébette, mangue, coriandre, sauce sésame et arachide

Soba 14 €

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

PLATS

Portobello Katsu 14 €

Champignon portobello pané, sauce tonkatsu et riz blanc parfumé

Poké 15 €

Tartare de champignons, chou rouge, mangue, carotte, edamame, kimchi, salade mesclun, sauce sésame et arachide

DEJEUNER UNIQUEMENT

Bento

Edamame, assortiment de 9 pcs de sushis, salade soba

19 €

HIGAWARI

Plat + café ou thé	16 €
Entrée + plat + café ou thé	21 €
Entrée + plat + dessert + café ou thé	25 €

ENTREES

Edamame

Soupe Miso

Gyozas **3 pièces**
sauce kimchi & amande

Salade d'épinards
Pousses d'épinards, noix cajou, poireaux dorés, parmesan & miso-truffe

Frites de patate douce
sauce kimchi & amande, épinard

Cauliflower Tempura
sauce sept épices

Arancini au shiitaké
sauce pesto & parmesan

DESSERTS

Mousse au chocolat avec amande

Mochi Glacé

Mango Sticky Rice

PLATS

Salade Quinoa

Quinoa, poivron, carotte, edamame, pois chiche, chou pak choï, ciboulette, mangue, coriandre, sauce sésame et arachide

Salade Soba

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

Tartare de champignons

accompagné de salade mesclun ou frites de patate douce

Portobello Katsu

Champignon portobello pané, sauce tenkatsu et riz blanc parfumé

Poké

Tartare de champignons, chou rouge, mangue, carotte, edamame, kimchi, salade mesclun, sauce sésame et arachide

Bloom

S U S H I

27 rue de l'arbre sec

69001 Lyon

lyon@bloomsushi.fr