

POUR LE PARTAGE

EDAMAME ÉPICÉ edamame, sauce épicée au sésame et miso à l'ail	7
SALADE WAKAME algues, graines de sésame, mesclun, sauce wafu	7
CHOU-FLEUR BANG-BANG chou-fleur frit, graines de sésame, jalapeno mariné au yuzu, sauce teriyaki	9
TAKOYAKI boules de poulpe frits, furikake, oignons vert et bonito, mayonnaise wasabi, sauce unagi	10
GYOZA (végétarien ou poulet) ravioles japonais, oignon croustillant ,vinaigrette ponzu	11
CREVETTES crevettes panées, daikon, oignon vert, citron, mayonnaise épicée	11
SOUPE MISO miso blanc, shiitake, oignon vert, tofu, algue, kombu et dashi	6
HOTATE pétoncles poêlés au beurre foncé, miso, miel, purée de chou-fleur, edamame et perle de riz	14
KARA-AGE poulet frit, aïoli au miel épicé et citron, mayo wasabi	14
KINOKO UME UDON champignon shiitake & pleurote royale, prune, œuf poché, nouilles udon et ail frit	15
TATAKI DE BOEUF contre-filet de bœuf, ail croustillant, échalotes et haricots noirs à l'ail, vinaigrette de soja noir, dashi et huile d'ail	16
CÔTELETTE DE PORC katsu de porc, oignon vert, sauce bang-bang et mayonnaise wasabi	16
SASHIMI SARUSA poisson du jour, oignon vert, gingembre, salsa japonaise (mangue, pomme, poivron rouge), vinaigrette ponzu	17
CEVICHE pétoncles, taro croustillant, carotte, avocat, edamame à la fleur d'oranger	18
PLATEAU NIGIRI saumon, thon, pétoncle, crevette, suzuki (bar) et unagi (anguille)	20
TARTARE BLOSSOM saumon, thon, ikura, oignon vert, échalote, jalapeno, poivron, avocat, concombre, tempura, croustilles de wonton, légère vinaigrette de soya dashi,huile d'ail et mayonnaise wasabi	20

NOS MAKIS (5MCX)

SWITCH SESAME feuille de riz, riz brun et quinoa, aubergine rôtie, avocat, jalapeno, concombre, champignon blanc déshydraté et sésame noir, sauce unagi	14
SMOKE feuille de nori, saumon fumé, concombre, ail caramélisé, fromage à la crème, oignon frit et avocat	15
SEA PARADISE feuille de nori, riz vers l'extérieur, sashimi de saumon flambé, mélange de crabe-homard-crevette, masago, concombre, avocat, patate douce, taro, mesclun, oignon vert,tempura, épices japonaises, sésame noir et yuzu, sauce ponzu, sauce wafu	16
SAKURA TIME OUT MARKET feuille de riz, saumon et thon, épices japonaises, goberge, oignon vert, mangue, masago, tempura, tamago et concombre, mayonnaise épicée, sauce unagi	16
BUBBA SHRIMP feuille de soja, crevette tempura, pétoncle, avocat, concombre, ikura et jalapeno mariné	15
FLAME feuille de nori, saumon, tobiko noir, oignon vert, avocat, concombre, tempura, épices japonaises, mayonnaise épicée	15
VENOM feuille de nori, crabe à carapace molle, tobiko noir et rouge, avocat, concombre, bonito, épices japonaises, sauce unagi	15
QUEEN VEGAN (FRIT) feuille de nori, carotte, avocat, concombre et mangue, mayonnaise végétalienne à la betterave	14
DRAGON EYE (FRIT) feuille de nori, saumon, goberge, carotte, oignon vert, ail, épices japonaise, mayonnaise épicée	14
KING OYSTER (FRIT) feuille de pâte d'oeuf, saumon et thon, pâte de kimchi, pleurote royale sautée, choux, carotte, poivron, oignon vert, perle de riz, oignon croustillant	15

PLATEAU DU CHEF

~~37 MCX~~ 7/2 PERS ~~89~~
avec 2 verres de vin (blanc, mousseux, rosé ou rouge)

LE BLOSSOM

CUISINE NÉO JAPONAISE

TO SHARE

SPICY EDAMAME

edamame, spicy sesame miso garlic sauce

7

WAKAME SALAD

seaweed, sesame seeds, mesclun, wafu sauce

7

CAULIFLOWER BANG-BANG

fried cauliflower, yuzu pickled jalapeno, teriyaki sauce, sesame seeds

9

TAKOYAKI

fried octopus pancake balls, bonito, wasabi mayo, unagi sauce, furikake, scallion

10

GYOZA (vegetarian ou chicken)

japanese dumpling, ponzu dressing, crispy onion

11

PRAWN TEMPURA

fried shrimp, daikon, scallion, lemon spicy mayonnaise

11

MISO SOUP

white miso, shiitake, scallion, tofu, seaweed, kombu, dashi

6

HOTATE

pan seared scallop, browned butter, miso, honey, cauliflower purée, edamame, rice pearl

14

KARA-AGE

fried chicken, spicy honey aioli, wasabi mayo, lemon

14

KINOKO UME UDON

shiitake & king oyster mushroom, plum, poached egg, udon noodle & fried garlic

15

BEEF TATAKI

striploin steak, crispy garlic, shallot, garlic black bean, dark soy dashi dressing & garlic oil

16

PORK CUTLET

pork katsu, bang bang dressing, scallion, wasabi mayonnaise

16

SASHIMI SARUSA

daily fish, scallion, ginger, japanese salsa (mango, apple, red pepper), ponzu dressing

17

CEVICHE

scallop, crispy taro, carrot, avocado, edamame, orange blossom dressing

18

PLATEAU NIGIRI

salmon, tuna, scallop, suzuki (seabass), unagi (eel), shrimp,

20

TARTARE BLOSSOM

salmon & tuna, ikura, scallion, shallot, jalapeno, sweet pepper, avocado, cucumber, tempura bits, wonton chips, wasabi mayonnaise, light soy dashi dressing & garlic oil

20

OUR MAKIS

(5PCS)

SWITCH SESAME

rice paper, brown rice & quinoa, roasted eggplant, avocado, jalapeno, cucumber, dried white mushroom, black sesame & unagi sauce

14

SMOKE

nori paper, smoked salmon, avocado, cucumber, caramelised garlic & onion, fried onion cream cheese

15

SEA PARADISE

nori paper rice outside, torched salmon sashimi, mix of crab-lobster-shrimp, masago, sweet potato, taro mesclun, avocado, cucumber, scallion, tempura bits, ponzu & yuzu sauce, japanese spices

16

SAKURA TIME OUT MARKET

rice paper, salmon & tuna, japanese spice, mango, crabsticks, scallion, masago, tempura bits tamago, cucumber, spicy mayonnaise & unagi sauce

16

BUBBA SHRIMP

soya paper, shrimp tempura, scallop, avocado, cucumber, ikura, pickle jalapeno

15

FLAME

nori paper, salmon, black tobiko, scallion, avocado, cucumber, tempura bits, spicy mayonnaise, japanese spices

15

VENOM

nori paper, soft shell crab, black & red tobiko, avocado, cucumber, bonito, unagi sauce, japanese spices

15

QUEEN VEGAN (FRIED)

nori paper, carrot, avocado, cucumber, mango, vegan beet mayonnaise

14

DRAGON EYE (FRIED)

nori paper, salmon, crabstick, carrot, scallion, garlic, japanese spice, spicy mayonnaise

14

KING OYSTER (FRIED)

eggroll paper, salmon & tuna, kimchi paste, king oyster sautéed, cabbage, carrot, sweet pepper & scallion, rice pearl, crispy onion, wafu & black sesame sauce

15

CHEF'S PLATTER

37 PCS / 2 PERS

with 2 glasses of wine (blanc, moussoux, rosé ou rouge)

89

LE BLOSSOM

NEO JAPANESE CUISINE

COCKTAILS

AKIRA 16
gin, vermouth, sirop de rose, jus de litchi, jus de citron,
jus de pamplemousse, triple sec, blanc d'œuf, soda

BLOSSOM OLD FASHIONED 16
whisky japonais, cointreau, amaro, angostura

FULL METAL MULE 15
rhum, cassis, sirop de gingembre, jus de lime, blanc
d'œuf, soda

GHOST IN THE SHELL 15
sake nigori, calpis, sirop simple, jus de citron,
amers de cerise, blanc d'œuf

KAMEHAMEHA 16
sake nigori, gin, st-germain, jus de
pamplemousse, cassis, amermelade

YUZU SPRITZ 15
sake, st-germain, sirop de yuzu, mousseux, soda

WHISKY

SIMPLE / DOUBLE

YAMAZAKURA 12 / 20

SUNTORY TOKI 12 / 20

**WHITEOAK
TOKINOKA BLENDED** 16 / 26

NIKKA PURE MALT BLENDED 16 / 26

NIKKA YOICHI SINGLE MALT 18 / 28

~~SUNTORY HIBIKI~~ 18 / 28

**LAPHROAIG ISLAY SINGLE
MALT SCOTCH SELECT** 12 / 20

**GLENMORANGIE SINGLE MALT
SCOTCH 10 ANS** 16 / 26

BIÈRES

EN FÛT

GOOSE ISLAND IPA 8
BLOSSOM 8
SAPPORO 9

TSINGTAO 9

EN BOUTEILLE

SANS ALCOOL

BOISSON GAZEUSE 3.50
PERRIER À LA LIME 3.50
SAN PELLIGRINO (750ML) 7
MOCKTAIL DE FRUIT (VIRGIN AKIRA) 7

SAKE

150 / 300ML

CARAFON
HAKUTSURU 9 / 17
GEKKEIKAN 9 / 17
OZEKI 11 / 21
(CHAUD SEULEMENT)
HONJIKOMI (HONJONZO) 15 / 25
DEWANO SATO (JUNMAI) 22 / 41

300ML
SAYURI (NIGORI) 29
G FIFTY (JUNMAI GINJO GENSHU) 45
OKA (GINJO) 48
HORIN (JUNMAI DAIGINJO) 49
KOME DRY (HONJONZO) 55
KOME DAKE NO SAKE (JUNMAI) 60

720ML
BLACK & GOLD 56
HONJIKOMI (HONJONZO) 60
KURO (JUNMAI GINJO) 81
DEWANO SATO (JUNMAI) 85
U YOSHIDAGURA (YAMAHAI JUNMAI) 92

VINS

ORANGE

(du 24 au 30 octobre, Quantités Limitées)

VERRE / BOUTEILLE

MACÉRATION DE SOIF

Thierry Delaunay, Vin de France, France

15 / 78

VORSILA (cidre pét-nat)

Utopia, Tchèque

16 / 83

NARANJITO

Somos, McLaren Vale, Australie

20 / 95

ROSÉ

VERRE / BOUTEILLE

TAVEL

Domaine du Viel Aven, AOC Tavel, France

14 / 57

BULLES & CHAMPAGNE

VERRE / BOUTEILLE

CUVÉE DE L'ÉCUSSEON BRUT

Bernard-Massard, Crémant du Luxembourg

14 / 65

UMAMI (PÉTILLANT NATUREL)

Le Quai à Raisins, Languedoc-Roussillon, France

78

HORIZON BLANC DE BLANCS BRU

Pascal Doquet, Champagne, France

145

BLANC

VERRE / BOUTEILLE

KUNG FU GIRL

Charles Smith Wines, Columbia Valley, États-Unis

13 / 51

SUSHI

Arthur Metz, AOC Alsace, France

52

LIV

A&D Wines, DOC Vinho Verde, Portugal

54

ANTHILIA

Donnafugata, DOC Sicilia, Italie

13 / 55

SAINT-MARTIN CHABLIS

Domaine Laroche, AOC Chablis, France

70

POUILLY-FUISSÉ

Albert Bichot, AOC Pouilly-Fuissé, France

15 / 74

ROC'H AVEL

Terre de l'Élu, Vin de France, France

75

ROUGE

VERRE / BOUTEILLE

SOLAS

Laurent Miquel, IGP Pays d'Oc, France

13 / 50

CHIANTI CLASSICO

Società Agricola San Felice, DOCG Chianti Classico, Italie

13 / 50

CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Bodega Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentine

13 / 52

LANGHE NEBBIOLO

Ca' Del Baio, DOC Langhe, Italie

56

BELLFLOWER

Vins Biecher, Central Valley, États-Unis

59

LES URSULINES

Jean-Claude Boisset, AOC Bourgogne, France

61

FUSION

Vince Vigneron, No Control, Vin de France, France

65

LA CUVÉE BISTRO

Clos Puy Arnaud, AOC Côtes de Bordeaux, France

77