

Bloom

S U S H I

Menu du jour

OMAKASE

24

SOUPE MISO BLOOM OU EDAMAME *

PLATEAU 12 MORCEAUX

Au choix du chef

DESSERT DU JOUR

+ 5

ENTRÉES

SOUPE MISO BLOOM *

5

Tofu, Shiitake, Oignon vert, Algue wakame

EDAMAME *

7

Edamame, Sel de Maldon

GYOZAS CROUSTILLANTS

13

Dumplings aux légumes, Sauce kimchi et beurre d'amande (6 mcx)

SASHIMI DE SOMON *

13

Somon, Pomme, Masago Arare, Sauce ponzu et lime

HOSOMAKIS (6)

AVOCAT *

6

Avocat, Sauce épicée

FUTOMAKIS (5)

HARVEST

13

Courge butternut, Avocat, Oignon vert, Gingembre frit, Sauce kimchi, Sauce tahini

HIMARI - Nouveau

15

Feuille de soja : Tofu frit, Concombre, Kanpyo, Mangue, Somon, Pistache, Sauce yuzu

MANGOO *

11

Mangue, Betterave, Concombre, Avocat, Tempura, Pistache, Sauce wasabi

URAMAKI

SORA *

12

Mangue, Concombre, Fromage à la crème végétalien, Somon, Sauce truffée flambée (6 mcx)

KANKO - Nouveau

12

Kanpyo, Poire asiatique, Avocat, Tempura, Masago Arare, Sauce Tahini

TOKYO - Nouveau

13

Tempeh croustillant, Kimchi, Avocat, Oignon vert frit, Kimchi, Sriracha, Sauce épicée

SALADE

EDEN * - Nouveau

22

Laitue arcadian, Somon, Mangue, Kanpyo, Avocat, Fraise, Pistache, Sauce Mangue

BOL KYOTO - Nouveau

21

Riz, Concombre, Kanpyo, Tofu frit, Laitue Arcadian, Oshinko, Sauce Yuzu et Teriyaki

* Offert en version sans gluten