

ENTRÉES

Soupe Miso Blossom/Blossom Miso Soup	7
.....	
Edamames Épicées/Spicy Edamame	7
.....	
Salade Wakame/Wakame Salad	7
.....	
Frites Blossom/Blossom French Fries	7
.....	
Crevettes Tempura/Shrimp Tempura	9
.....	
Chou-fleur Bangbang/Bangbang Cauliflower	9
.....	
Gyozas (choix de poulet ou végétarien / choice of chicken or vegetarian)	10
.....	
«TAKOYAKI» Pancake Japonais en Boules de Pieuvre/Japanese Octopus Pancake Balls	10
.....	
Poulet Frit «KARAAGE»/Fried chicken «KARAAGE»	13
.....	
Sashimi Saumon/Salmon Sashimi	16
.....	
Sashimi Tuna/Salmon Tuna	17
.....	
Tartare de Saumon Blossom/ Blossom Salmon Tartare	18
.....	
Tartare de Thon Blossom/Blossom Tuna Tartare	19
.....	
Céviche de Pétoncle Blossom/ Blossom Scallop Ceviche	19

SPÉCIALITÉS Futomakis Blossom/ Blossom Futomakis SPECIALTIES

Fondant	14
Feuille de soya verte, mélange de pétoncle épicé, avocat et saumon fumé / Green soya sheet, spicy scallop mix, avocado and smoked salmon.	
.....	
Bubba Shrimp	16
Crevette tempura, pétoncle, avocat, concombre et ikura / Shrimp tempura, scallop, avocado, cucumber and ikura.	
.....	
Venom	16
Riz extérieur, nori, crabe à carapace molle, concombre, mayo épicée sauce teriyaki et bonito / Rice outside, nori, soft shell crab, cucumber, spicy mayo, teriyaki sauce and bonito.	

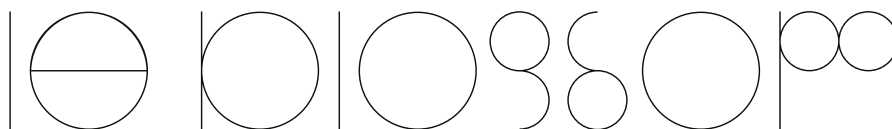
SPÉCIALITÉS Blossom (Chaud)/ Blossom SPECIALTIES (Hot)

Sushi Pizza Saumon/Salmon Sushi Pizza	17
Mélange de saumon servi sur une galette de riz panée/ Salmon mix served on a fried rice cracker.	
.....	
Sushi Pizza Thon/Tuna Sushi Pizza	18
Mélange de thon servi sur une galette de riz panée/ Tuna mix served on a fried rice cracker.	
.....	
Sushi Pizza Homard & Cie/Lobster & Cie Sushi Pizza	19
Mélange d'homard et de fruits de mer (Crevettes, crabe et goberge) servi sur une galette de riz panée/ Lobster and seafood mix (Shrimp, crab meat and crabstick) served on a fried rice cracker.	

COLLECTION SAKURA

Sakura O.G.	13
Riz, nori, masago, concombre, avocat, saumon, mayo épicée, mayo japonaise, sauce unagi et masago noir/ Rice, nori, masago, cucumber, avocado, salmon, spicy mayo, japanese mayo, unagi sauce and black masago.	
.....	
Sakura Flame	13
Feuille de soya, riz, avocat, mayo épicée, tempura, saumon, sésame mixte et tobiko/Soy sheet, rice, avocado, spicy mayo, tempura, salmon, mixed sesame and tobiko.	
.....	
Sakura Red Hot	14
Feuille de soya verte, riz, goberge, avocat, tempura, saumon, sriracha et tobiko/Green soy sheet, rice, crabsticks, avocado, tempura, salmon, sriracha and tobiko.	
.....	
Sakura Paradise	15
Nori, riz, saumon saisi, tempura, avocat, crabe, onion vert, masago, mayo épicée et mayo yuzu/Nori, rice, seared salmon, tempura, avocado, crab, green onion, spicy mayo, masago and yuzu mayo.	
.....	
Sakura Homard Yuzu Épicé	16
Feuille de riz, concombre, tempura, crabe, homard, mayo épicée, zeste de citron, échalote, mayonnaise yuzu et masago noir/Rice sheet, cucumber, tempura, crab, lobster, spicy mayo, lemon zest, green onion, yuzu mayo and black masago.	

Pour le menu complet,
cliquez sur « Voir PDF »
For the full menu,
click on " View PDF "



COLLECTION MAKI PRINTEMPS TARTARE

Maki Printemps Tartare Saumon 11
Carotte, salade mixte, saumon, masago, concombre, sauce épicé, mayonnaise épicé, oignon vert, wonton, patate douce et taro croustillant/Carrot, mixed salad, salmon, masago, cucumber, spicy sauce, spicy mayo, green onion, wonton, sweet potato and crispy taro.

Maki Printemps Tartare Thon 12
Carotte, salade mixte, thon, masago, concombre, sauce épicé, mayonnaise épicé, oignon vert, wonton, patate douce et taro croustillant/Carrot, mixed salad, tuna, masago, cucumber, spicy sauce, spicy mayo, green onion, wonton, sweet potato and crispy taro.

Maki Printemps Tartare Pétoncle Épicé 12
Carotte, salade mixte, pétoncles, masago, concombre, sauce épicé, mayonnaise épicé, oignon vert, won ton, patate douce et taro croustillant/Carrot, mixed salad, scallop, masago, cucumber, spicy sauce, spicy mayo, green onion, won ton, sweet potato and crispy taro.

FUTOMAKIS FRITS

La Vie en Rose 11
Riz, nori, carotte, avocat, concombre, mangue et crème de betterave/Rice, nori, carrot, avocado, cucumber, mango and vegan beet mayo.

Philadelphia 11
Riz, nori, fromage à la crème, goberge, saumon fumé, avocat et masago rouge/Rice, nori, cream cheese, crabsticks, smoked salmon, avocado and red masago.

Dragon Eye 13
Riz, nori, goberge, carotte, saumon et oignon vert/
Rice, nori, crabsticks, carrot, salmon and green onion.

COLLECTION TORCHED SUSHI (8 morceaux)

Torched Végé/Veggy 20
Mélange du moment, patate douce croustillante, mélange de riz et d'épices japonaises, radis japonais et crème de betterave/ Vegetable mix, crispy sweet potato, rice mixed with japanese spices, japanese radish and beetroot cream.

Torched BBQ «UNAGI» Anguille/Eel 20
Tranches d'anguille, salade d'algue, mélange de riz et d'épices japonaises, nori frit, concombre, ikura et sauce teriyaki / Slices of eel, seaweed salad, cucumber, ikura, fried nori, rice mixed with japanese spices and teriyaki sauce.

Torched Saumon Épicé/Spicy Salmon 21
Tranches épaisses de saumon saisies, mélange de riz et d'épices japonaises, crevette tempura, sauce teriyaki et mayonnaise épicée / Thick slices of seared salmon, rice mixed with japanese spices, shrimp tempura, teriyaki sauce and spicy mayo.

Torched Thon Tataki/Tuna Tataki 24
Tranches épaisses de thon saisies, huile sésame, patate douce, mélange de riz et d'épices japonaises, mélange de thon, mangue et épices à steak. Thick slices of seared tuna, sesame oil, sweet potato, rice mixed with japanese spices, tuna mix, mango and steak spices.

Torched Homard Yuzu/Yuzu Lobster 24
Mélange d'homard et crabe, crevette tempura, patate douce, mélange de riz et d'épices japonaises, mayo épicée et mayo yuzu/Lobster mix with shrimp tempura, sweet potato, rice mixed with japanese spices, spicy mayo and yuzu mayo.

TABLE D'HÔTE

**Pour 1 personne/
For 1 person** 36

1 verre de vin (rouge, rosé, blanc ou moussoux) / 1 glass of wine (red, rosé, white or sparkling)

Entrée de soupe miso Blossom ou d'édamame / Blossom miso soup or edamame entrée

Plateau pour 1 (18 Mcx) - Choix du Chef / Platter for 1 (18 pcs) - Chef's choice

**Pour 2 personnes/
For 2 people** 70

2 verres de vin (rouge, rosé, blanc ou moussoux) / 2 glasses of wine (red, rosé, white or sparkling)

Entrée d'édamame et entrée de gyozas (poulet ou végétarien) / Edamame and gyozas (chicken or vegetarian) entrée

Plateau pour 2 (34 Mcx) - Choix du Chef / Platter for 2 (34 pcs) - Chef's choice

**Pour 4 personnes/
For 4 people** 120

4 verres de vin (rouge, rosé, blanc ou moussoux) / 4 glasses of wine (red, rosé, white or sparkling)

Entrée tempura (crevettes tempura (4) et assortiment de légumes tempura) / Tempura entrée (shrimp tempura (4) and an assortment of vegetable tempura)

Plateau pour 4 (70 Mcx) - Choix du Chef / Platter for 4 (70 pcs) - Chef's choice