

## ENTRÉES

**Soupe Miso Blossom / Blossom Miso Soup** 7  
Pâte de miso, tofu, onion vert & wakame (algue) /  
Miso paste, tofu, green onion & wakame (seaweed).

**Edamames Épicées / Spicy Edamame** 7  
Edamame, épices japonaises & huile de sésame /  
Edamame, spicy spices & sesame oil.

**Salade Wakame / Wakame Salad** 7  
Salade d'algue, salade mixte & sauce style wafu/  
Seaweed salad, Mixed salad & wafu sauce.

**Crevettes Tempura / Shrimp Tempura** 8  
Crevettes tempura servis avec mayo épicée /  
Shrimp tempura served with spicy mayo.

**Chou-fleur Bangbang / Bangbang Cauliflower** 9  
Chou-fleur frit avec sauce Bangbang (mayo japonaise, miso  
blanc et sauce chili) / Fried cauliflower with Bangbang sauce  
(japanese mayo, white miso and chilli sauce).

**Gyozas** 10  
Raviolis japonais. Choix de: poulet ou végétarien /  
Japanese dumpling. Choice of: chicken or vegetarian.

**«TAKOYAKI» Pancake Japonais en Boules  
de Pieuvre/ Japanese Octopus Pancake Balls** 10  
Pancake japonais en boule de pieuvre servis avec bonito,  
mayo épicée, onion vert & sauce unagi / Japanese octopus  
pancake balls served with bonito flakes, spicy mayo,  
green onion & unagi sauce.

**Poulet Frit «KARAAGE» / Fried chicken «KARAAGE»** 13  
Poulet frit à la japonaise avec sauce haricots noirs servis  
avec mayo épicée / Japanese fried chicken with black bean  
sauce served with spicy mayo.

**Sashimi Saumon / Salmon Sashimi** 16  
Saumon, salsa japonaise, ail caramélisé & sauce ponzu /  
Salmon, japanese salsa, caramelized garlic & ponzu sauce.

**Sashimi Tuna / Salmon Tuna** 17  
Thon, salsa japonaise, ail caramélisé & sauce ponzu /  
Tuna, japanese salsa, caramelized garlic & ponzu sauce.

**Tartare de Saumon Blossom /  
Blossom Salmon Tartare** 18  
Mélange de saumon, avocat, onion vert & ikura servis avec  
croustilles de wontons croustillants / Salmon mix, avocado,  
green onion & ikura served with crispy wonton chips.

**Tartare de Thon Blossom / Blossom Tuna Tartare** 19  
Mélange de thon, avocat, onion vert & ikura servis avec  
croustilles de wontons croustillants / Tuna mix, avocado,  
green onion & ikura served with crispy wonton chips.

**Céviche de Pétoncle Blossom /  
Blossom Scallop Ceviche** 19  
Pétoncle, pamplemousse, avocat, sauce basilic & sauce  
aux agrumes / Scallop, grapefruit, avocado,  
basil sauce & citrus sauce.

## 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.** 12  
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** 12  
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** 13  
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** 14  
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.

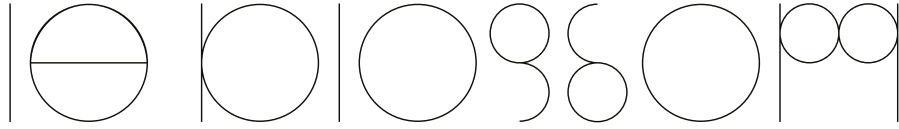
**Sakura Homard Yuzu Épicé** 15  
Feuille de riz, concombre, tempura, crabe, homard,  
mayo épicée, zeste de citron, échalote, mayonnaise yuzu  
et masago noir / Rice sheet, cucumber, tempura, crab, lobster,  
spicy mayo, lemon zest, green onion, yuzu mayo  
and black masago.

## 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.



## COLLECTION MAKI PRINTEMPS TARTARE

### Maki Printemps Tartare Saumon

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

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

Carotte, salade mixte, pétoncles, masago, concombre, sauce épicé, mayonnaise épicé, oignon vert, wonton, patate douce et taro croustillant / Carrot, mixed salad, scallop, masago, cucumber, spicy sauce, spicy mayo, green onion, wonton, sweet potato and crispy taro.

## FUTOMAKIS FRITS

### La Vie en Rose

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

### Philadelphia

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

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

## COLLECTION TORCHED SUSHI (8 morceaux)

- |    |  |    |
|----|--|----|
| 11 | <b>Torched Végé / Veggy</b>  | 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.                                      |    |
| 12 | <b>Torched BBQ «UNAGI» Anguille / Eel</b>  | 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.                                 |    |
| 12 | <b>Torched Saumon Épicé / Spicy Salmon</b>   | 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.                         |    |
|    | <b>Torched Thon Tataki / Tuna Tataki</b>   | 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. |    |
| 11 | <b>Torched Homard Yuzu / Yuzu Lobster</b>  | 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.                                     |    |
| 13 | Dessert du moment (par/by Ratafia)<br>(Quantités limitées/Limited quantities)  | 11 |

## DESSERTS

## PLATEAU DU CHEF/ CHEF'S PLATTER

### Pour 1 personne/ For 1 person

36

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

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 mousseux) / 2 glasses of wine (red, rosé, white or sparkling)

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 mousseux) / 4 glasses of wine (red, rosé, white or sparkling)

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