

COCKTAILS

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

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

JIRAIYA 18
téquila, cointreau, huile de coco, épices japonaises, sirop de riz aromatisé à la fève tonka, matcha

GHOST 2.0 16
sake nigori, calpis, sirop simple, jus de citron, amers de cerise, purée de framboise, blanc d'œuf

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

YUZU SPRITZ 16
sake, st-germain, sirop de yuzu, mousseux, soda

SHINJI SOUR 16
gin, sake nigori, jus de citron, taro orgeat

MIDORIYA 18
saké, vodka, cointreau, st-germain, melon miel, miel, jus de lime, cantaloupe

WHISKY

SIMPLE / DOUBLE

YAMAZAKURA 12 / 20

SUNTORY TOKI 12 / 20

NIKKA FROM THE BARREL 16 / 26

NIKKA PURE MALT BLENDED 16 / 26

FUYU 16 / 26

SUNTORY HIBIKI 18 / 28

LAPHROAIG SINGLE MALT SCOTCH SELECT 12 / 20

GLENMORANGIE SINGLE MALT SCOTCH 10 ANS 16 / 26

BIÈRES

EN FÛT

GOOSE ISLAND IPA 9

BLOSSOM 9

SAPPORO 9

~~ASAHI~~ 9

EN BOUTEILLE

TSINGTAO 9

SANS ALCOOL

BOISSON GAZEUSE 3.50

PERRIER AU CITRON 3.50

SAN PELLIGRINO (750ML) 7

MOCKTAIL DE FRUIT (VIRGIN AKIRA) 9

SLEEMAN ZERO+ 7

SAKE

CARAFON 150 / 300ML

HAKUTSURU 9 / 17

GEKKEIKAN 9 / 17
(CHAUD OU FROID)

~~DEWANOSATO (JUNMAI)~~ 15 / 27

TOJI NO BANSHAKU (HONJOZO) 20 / 38

SAIKA (DAIGINJO) 22 / 42

300ML

SAYURI (NIGORI) 29

SHO UNE (JUNMAI DAIGINJO) 39

TAMANOHIKARI (JUNMAI DAIGINJO) 53

~~KOME DRY (HONJOZO)~~ 55

KOME DAKE NO SAKE (JUNMAI) 60

720ML

BLACK & GOLD 56

TSUKASABOTAN (YAMAYUZU SHIBORI) 11 / 79

MANGA (JUNMAI) 89

HYOJUNSUI SHIKOMI (JUNMAI GINJO) 92

KAMOIZUMI (500ML) (JUNMAI DAIGINJO) 92

AKA (JUNMAI GINJO) 99

PAVILLON OF BLEND 001 190

VINS

VINS JAPONAIS

par GRAPE REPUBLIC

AROMATICO (pét-nat blanc) 95

~~BIANCO (blanc) 99~~

~~ARANCIONE (orange) 99~~

ROSATO (rosé) 99

ROSSO (rouge) 99

ORANGE

(QUANTITÉES LIMITÉES)

VERRE / BOUTEILLE

~~LÉON LE CAMÉLÉON 16 / 78~~

~~Thierry Delaunay, Vin de France, France~~

~~RAMINGO 18 / 89~~

~~Indemiti Vini, Vicenza, Italie~~

~~MY SEXY MF 18 / 89~~

~~Uibel, Niederösterreich, Autriche~~

~~ONLY ZUUL 19 / 92~~

~~Swick Wines, Oregon, États-Unis~~

~~ESPEROS 21 / 103~~

~~Abelon par Ktima Brintziki, Péloponnèse, Grèce~~

ROSÉ

VERRE / BOUTEILLE

TAVEL 14 / 57

Domaine du Viel Aven, AOC Tavel, France

BULLES & CHAMPAGNE

VERRE / BOUTEILLE

COL DE L'UTIA 13 / 51

Prapian, DOC Prosecco, Italie

CUVÉE DE L'ÉCUSSEON BRUT 14 / 65

Bernard-Massard, Crémant du Luxembourg, Luxembourg

VALTIBERIA 89

Podere Sottoilnoce, Émilie-Romagne, Italie

HORIZON BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 145

Pascal Doquet, Champagne, France

BLANC

VERRE / BOUTEILLE

KUNG FU GIRL 13 / 51

Charles Smith Wines, Columbia Valley, États-Unis

LE PETIT BALTHAZAR 13 / 53

Pierrick Harang Wine, IGP Pays d'Oc, France

LIV 54

A&D Wines, DOC Vinho Verde, Portugal

ANTHÏLIA 13 / 55

Donnafugata, DOC Sicilia, Italie

CUVÉE DE SILEX 60

Domaine des Aubuisières, AOC Vouvray, France

SAINT-MARTIN CHABLIS 14 / 70

Domaine Laroche, AOC Chablis, France

LA SOIF 79

Domaine Kientzler, AOC Alsace, France

STAMNAKI 16 / 83

Denthis, Peloponnese, Grèce

ROUGE

VERRE / BOUTEILLE

COMO LOCO 13 / 50

Bodegas Juan Gil, DO Jumilla, Espagne

CHIANTI CLASSICO 13 / 50

Società Agricola San Felice, DOCG Chianti Classico, Italie

~~CABERNET SAUVIGNON RESERVA 52~~

~~Bodega Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentine~~

LA BUVETTE 15 / 59

Castelmaure, Vin de France, France

LES URSULINES 61

Jean-Claude Boisset, AOC Bourgogne, France

FANTÔME 76

Smallfry, Barossa Valley, Australie

POUR LE PARTAGE

EDAMAME ÉPICÉ edamame, sauce épicée au sésame et miso à l'ail	7
CHOU-FLEUR BANG-BANG chou-fleur frit, graines de sésame, jalapeno mariné au yuzu dans sauce bang-bang	9
TAKOYAKI boules de poulpe frits, furikake, oignons vert et bonito, mayonnaise wasabi, sauce unagi	11
GYOZA (végétarien ou poulet) ravioles japonais, oignon croustillant, sauce ponzu	12
SOUPE MISO miso blanc, shiitake, oignon vert, tofu, algue, kombu et dashi	6
HOTATE pétoncles poêlés au beurre foncé, wonton, miso, miel, purée de chou-fleur, edamame et perles de riz	19
KARA-AGE poulet frit, aïoli au miel épicé, mayonnaise au wasabi, citron	16
YAKI UDON nouille udon, poulet, pleurote royale, œuf séché, poivron, ail, oignon, sauce dashi, furikake, bonito	23
TARTARE DE BOEUF contre-filet de bœuf, ail croustillant, échalotes, jalapeno mariné, sauce spécial miso/kimchee, wontons frits	23
SASHIMI SARUSA poissons du jour, oignon vert, salsa japonaise (mangue, pomme, poivron), sauce ponzu aux truffles	26
CRUDO pétoncles, salsa (radis melon, concombre, échalotte, poivron) sauce agrumes et érable, huile d'oignon vert	19
PLATEAU NIGIRI saumon, thon, pétoncle, crevette, hamachi (thon blanc) et unagi (anguille)	22
TARTARE BLOSSOM saumon, oignon vert, jalapeno, poivron, avocat, tobiko, croustilles de wonton, gingembre frit, sauce fusion (ail et champignon) avec mayonnaise wasabi, huile d'oignon vert, perles de riz	24
SALADE D'HOMARD homard, wakame, mesclun, échalotte française, mangue, concombre, radis, furikake, patate douce frit, wonton frit, oignon frit, taro frit, tobiko, vinaigrette crémeuse au sésame & yuzu, huile de chili	24
PORC KATSU côtelette de porc frit, champignon shimeji mariné, marmelade citron yuzu, sauce bang-bang	19
PLATEAU À PARTAGER (25MCX) 15mcx maki + 6mcx hosomaki + 4mcx nigiri - sélection du chef	59
SPÉCIAL MARDI COUPLES	45
SPÉCIAL DE LA SEMAINE tartelette de champignon, jaune d'oeuf, asperge, bouchées de tofu croustillant, réduction de sauce dashi	17

LE BLOSSOM

NOS MAKIS (5MCX)

SMOKE feuille de nori, saumon fumé, concombre, ail caramélisé, fromage à la crème frit, oignon frit et avocat	17
SEA PARADISE feuille de nori, riz vers l'extérieur, sashimi de saumon flambé, mélange de crabe-homard-crevette, tobiko, concombre, avocat, patate douce, taro, mesclun, oignon vert, tempura, épices japonaises, sésame noir et yuzu, sauce ponzu, sauce wafu	17
SAKURA TIME OUT MARKET feuille de riz, saumon et thon, épices japonaises, goberge oignon vert, mangue, tobiko, tempura, tamago et concombre, mayonnaise épicée, sauce unagi	17
FLAME feuille de nori, saumon, tobiko noir, oignon vert, avocat, concombre, tempura, épices japonaises, mayonnaise épicée	17
VENOM feuille de nori, crabe à carapace molle, tobiko noir et rouge, avocat, concombre, bonito, épices japonaises, sauce unagi	18
PHOENIX (FRIT) feuille de nori, saumon, goberge, asperge, oignon frit, carotte, shiitake, épices japonaises, mayonnaise épicée, sauce unagi	18
KING OYSTER (FRIT) feuille de pâte d'oeuf, saumon et thon, goberge, pâte de kimchi, pleurote royale sautée, choux, carotte, poivron, oignon vert, perle de riz, oignon croustillant, wafu, sauce kimchee	16
OSHI VEGETARIEN (PRESSÉ) chou-fleur frit, mélange de légumes, wakame, inari, shiitake, carotte frite, radis melon, wafu	15
OSHI HOMARD (PRESSÉ) homard, asperge frit, mélange à la goberge(tempura, crevette, oignon vert, tobiko, mayonnaise épicée), avocat, wonton frit, patate douce frit, furikake, perles de riz, sauce yuzu	24
DESSERT pâte d'amande, sirop d'amande, mousse jasmin, gel de cerise et amazake, amande torréfiée	11

HUITRES

FRAICHES 5 à 7 (Mercredi seulement) demi-douzaine douzaine	1 16 28
--	---------------

CUISINE NÉO JAPONAISE

TO SHARE

SPICY EDAMAME

edamame, spicy sesame miso garlic sauce

7

CAULIFLOWER BANG-BANG

fried cauliflower, yuzu pickled jalapeno in bang-bang sauce, sesame seeds

9

TAKOYAKI

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

11

GYOZA (vegetarian or chicken)

japanese dumpling, ponzu dressing, crispy onion

12

MISO SOUP

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

6

HOTATE

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

19

KARA-AGE

fried chicken, spicy honey aioli, wasabi mayonnaise, lemon

16

YAKI UDON

udon noodles, chicken, king oyster mushroom, cured egg, bell pepper, onion, garlic, dashi, furikake, bonito

23

BEEF TARTARE

striploin steak, crispy garlic, shallot, marinated jalapeno, special miso/kimchee sauce, fried wontons

23

SASHIMI SARUSA

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

26

CRUDO

scallop, salsa (radish, cucumber, shallot, red pepper), citrus and maple sauce, green onion oil

19

NIGIRI PLATTER

salmon, tuna, scallop, hamachi (white tuna), unagi (eel), shrimp

22

TARTARE BLOSSOM

salmon, scallion, jalapeno, avocado, sweet pepper, wonton chips, fried ginger, fusion sauce (garlic & mushroom), wasabi mayo, scallion oil, rice pearls

24

LOBSTER SALAD

lobster, wakame, mesclun, shallot, mango, cucumber, carrot, furikake, fried sweet potato, fried wonton, fried taro, fried onions, tobiko, creamy sesame & yuzu vinaigrette

24

PORK KATSU

fried pork cutlet, pickled shimeji mushroom, lemon yuzu marmalade, bang-bang sauce

19

SHARING PLATTER (25PCS)

15pcs maki + 6pcs hosomaki + 4pcs nigiri - chef's choice

59

SPECIAL COUPLES TUESDAY

45

SPECIAL OF THE WEEK

mushroom tart, egg york (cured), asparagus, crunchy tofu bites, dashi reduction sauce

17

LE BLOSSOM

OUR MAKIS

(5PCS)

SMOKE

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

17

SEA PARADISE

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

17

SAKURA TIME OUT MARKET

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

17

FLAME

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

17

VENOM

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

18

PHOENIX (FRIED)

nori paper, salmon, crabstick, asparagus, carrot, fried onion, shiitake, japanese spices, spicy mayonnaise & unagi sauce

18

KING OYSTER (FRIED)

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

16

OSHI VEGETARIAN (PRESSED)

fried cauliflower, vegetable mix, wakame, inari, shiitake, fried carrot, watermelon radish, wafu

15

OSHI LOBSTER (PRESSED)

lobster, fried asparagus, pollock mix (tempura, scallion, shrimp, tobiko, spicy mayonnaise), avocado, fried wonton fried sweet potato, furikake, rice pearls, yuzu sauce

24

DESSERT

almond dough, almond syrup, jasmin mousse, cherry and amazake gel, roasted almond

11

OYSTERS

FRESH

happy hour 5-7pm (Wednesdays only)
half a dozen
dozen

1
16
28

NEO JAPANESE
CUISINE