



Menu

Bloom Sushi

288 Sainte-Catherine Ouest Montréal, Qc H2x 2a1 Canada, | (514) 370-1261

Combos Bloom

Shima (pour 1 personne) / Shima (for 1 person)

33,00 \$

Pour 1 personne 1 soupe miso 3 gyozas croustillants 6 hosomaki, 10 futomaki / Serves 1 1 miso soup
Choice of starter: edamame or 3 crispy gyozas 6 hosomaki, 10 futomaki

Nami (pour 2 personnes) / Nami (for 2 people)

61,00 \$

Pour 2 personnes 2 soupes miso Choix d'entrée: 6 gyozas croustillants ou 2 harumaki 6 hosomaki, 20 futomaki / Serves 2 2 miso soups
Choice of starter: 6 crispy gyozas or 2 harumaki 6 hosomaki, 20 futomaki

Plateau 32 morceaux / 32-piece tray

54,00 \$

12 hosomaki, 15 futomaki, 5 rouleaux spéciaux / 12 hosomaki, 15 futomaki, 5 rouleaux spéciaux

Plateau 54 morceaux

84,00 \$

24 hosomaki, 20 futomaki, 10 rouleaux spéciaux

Plateau 72 morceaux

104,00 \$

30 hosomaki, 27 futomaki, 15 rouleaux spéciaux

Rouleaux Spéciaux

Blossom

19,00 \$

Feuille de soja, sauce épicée, "saumon" konjac, tempura, oshinko, mangue, avocat, mesclun, sauce ponzu-lime

New Delhi

14,00 \$

Rouleau frit: tempeh croustillant, avocat, patate douce, oignon vert, shiba zuke, pesto au cari

Menu Bloom Sushi

Mr. Crunch

15,00 \$

Champignon pleurote frit, champignon shiitake, tempura, avocat, masago arare, sauce tartare

Fuji

15,00 \$

Patate douce, avocat, oignon croustillant, tartare de crâbe, parmesan végétalien flambé

Dragon eyes 2.0

15,00 \$

Rouleau frit : saumon de konjac, asperge, fromage à la crème végétalien, sauce épicée

Moulin rouge

13,00 \$

Feuille de riz, betterave, riz, avocat, oignon vert, pomme verte, sauce yuzu

COEUR D'ARTICHAUT / ARTICHOKE HEART

11,00 \$

Feuille de soja, artichaut, avocat, asperge frit, aneth, sauce yuzu, poivron rôti (5 mcx) / Soybean leaf, artichoke, avocado, fried asparagus, dill, yuzu sauce, roasted pepper (5 pieces)

Futomaki

Mangoo

11,00 \$

Mangue, betterave rouge, tempura croustillant, concombre, avocat, mayo wasabi, pistache

Kamikaze Inari

11,00 \$

Tofu inari, concombre, avocat, tempura, poire asiatique, sauce épicée

Rock'n Roll Spicy

10,00 \$

Tempeh croustillant, oignon vert tempura, pomme verte, avocat, tempura, sauce épicée

Menu Bloom Sushi

Orenji

12,00 \$

Tempura, patate douce, poivron rouge, oignon vert, avocat, sauce épicée, oignon croustillant

Kamikaze Somon

14,00 \$

Avocat, oignon vert, saumon konjac, tempura, sauce épicée

Somon Philadelphia

15,00 \$

Avocat, tomate séchée, concombre, saumon konjac, aneth, câpres frites, fromage à la crème végétale

Diamant Noir / Black Diamond

13,00 \$

Asperge, shiitake, pleurote frit, avocat, basilic, sauce à l'ail noir / Asparagus, shiitake mushrooms, fried oyster mushrooms, avocado, basil, black garlic sauce

Oshika

12,00 \$

Shiitake, pleurote frite, avocat, concombre, oshinko, sauce teriyaki

Fusion / Fusion

14,00 \$

Saumon de konjac mariné au sirop d'érable et jus de betterave, poivron rouge, concombre, avocat, poire asiatique, fraise, sauce teriyaki / Konjac salmon marinated in maple syrup and beetroot juice, red pepper, cucumber, avocado, Asian pear, strawberry, teriyaki sauce

Émeraude

12,00 \$

Shiitake, tomate séchée, concombre, oshinko, oignon vert frite, et épinard frits, pesto

Harvest

12,00 \$

Courge butternut, avocat, oignon vert frit, gingembre frit, sauce kimchi et beurre d'amande

Menu Bloom Sushi

Hosomaki

Kinnoko

Champignon pleurote frit, sauce tartare

8,00 \$

Avocat

Avocat, sauce épicée

6,00 \$

Sora

Mangue, concombre, fromage à la crème végétalien, saumon de konjac, sauce truffée flambée

12,00 \$

Avocat croustillant

Rouleau frit : avocat, sauce épicée, feuille de riz, masago arare, garni d'oignons croustillants

8,00 \$

Nasu

Fromage à la crème végétalien, oshinko, oignon vert tempura, tomate séchée, aubergine orientale et sauce tartare flambée

11,00 \$

Entrées

Soupe miso bloom

Tofu, shiitake, oignon vert, algue wakame

5,00 \$

Gyoza croustillant

Dumplings aux légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi

13,00 \$

Harumaki

Rouleaux de printemps croustillants aux légumes

8,00 \$

Menu Bloom Sushi

Sans Blé

Avocat

Avocat, sauce épicée

6,00 \$

Somon Philadelphia

Avocat, tomate séchée, concombre, saumon konjac, aneth, câpres frites, fromage à la crème végétale

15,00 \$

Moulin rouge

Feuille de riz, betterave, riz, avocat, oignon vert, pomme verte, sauce yuzu

13,00 \$

Les Incontournables Pour Emporter

Gyoza croustillant

Dumplings aux légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi

12,00 \$

Shima (pour 1 personne) / Shima (for 1 person)

Pour 1 personne 1 soupe miso 3 gyozas croustillants 6 hosomaki, 10 futomaki / Serves 1 1 miso soup
Choice of starter: edamame or 3 crispy gyozas 6 hosomaki, 10 futomaki

33,00 \$

Nami (pour 2 personnes) / Nami (for 2 people)

Pour 2 personnes 2 soupes miso Choix d'entrée: 6 gyozas croustillants ou 2 harumaki 6 hosomaki, 20 futomaki / Serves 2 2 miso soups
Choice of starter: 6 crispy gyozas or 2 harumaki 6 hosomaki, 20 futomaki

61,00 \$

Desserts

Brownie

Brownie au chocolat et caramel miso

11,00 \$
