

Ouvert tous les jours midi et soir

Midi 12h - 14h30 (12h30 - 15h le week-end)

Soir 19h - 22h30 (23h du Jeudi au Dimanche)

BLUEBERRY

ブルーベリー

6, rue du Sabot – Paris 6

Réservation : blueberrymakibar.com

Livraison sur Ubereats



Menus DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi !

ランチ

BENTO PLAT DU JOUR

26

- + Bouillon sarrasin
- + Salade fraîche
- + Plat du jour
- + Onigiri veggie
- + Légumes



BENTO MAKI NORI

25

- + Bouillon sarrasin
- + Gambas tempura
- + Épinard au sésame
- + 2 petits makis au choix
(hors thon toro)



MENU SIGNATURE

28

- + Bouillon sarrasin
- + Salade fraîche
- + 2 makis signature au choix

Shiso Bomb / Yuzu Smokey
Pink Yakuza / Chicken Pot



MENU CHIRASHI

MIXTE 30

Thon, saumon, daurade

SPICY 29

Tartare de saumon épicé

- + bouillon sarrasin
- + salade fraîche



MENU CLASSIQUE

Sashimi

12 pièces + riz 31

Nigiri

10 pièces 28

Thon, saumon, daurade

- + bouillon sarrasin
- + salade fraîche



Makis SIGNATURE

マキス

SHISO BOMB

Saumon, avocat, shiso, radis jaune, shiso violet
17



YUZU SMOKEY

Saumon, avocat, miso yuzu, kaki, pousses de coriandre, poivre timut
17



PINK YAKUZA

Saumon flambé, avocat, pois gourmands, radis, mayo wasabi, pousses de coriandre
18



CHICKEN POT

5 pièces
Poulet fermier pané, avocat, salade mizuna, mayonnaise, filaments de piment
17



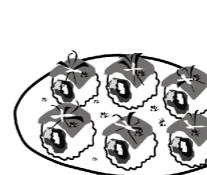
MAKI VEGGIE

Algue nori, riz, pickles, légumes de saison V
17



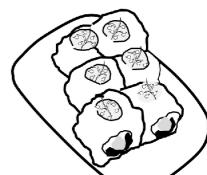
RACKHAM LE ROUGE

Gambas tempura, thon, truffe d'été, concombre, sauce épicee, tobiko
24



GATSBY

Maigre label rouge Corse, gambas, avocat, tarama blanc, pousses de coriandre, oignon pickles, citron vert
26



FUTOMAKI TRANS- SIBÉRIEN

Crabe, gambas, avocat, aneth pomme verte, œufs de saumon, mayo spicy, citron vert
21



CALIFORNIA FOR EVER

Crabe, gambas, avocat, concombre, sauce épicee, tobiko, pousses de moutarde
19

IZAKAYAS

小皿

Edamame

haricots de soja, fleur de sel nature ou spicy V 7

Bouillon au sarrasin

nouilles soba, eryngii, moutarde, wakame V 9

Salade Kuro Goma

pousses épinard, mizuna, shiro dashi, sésame noir V9

Petit Don Spicy

tartare de saumon, sauce épicee, riz vinaigré 15

Aubergine miso pickles

uniquement le soir V 10

Tempura Blueberry 23

Geisha poutargue

crêpe crispy, thon, tarama de corail d'oursin, poutargue 10

Assortiment classique Nigiri 10 pièces

thon, saumon, daurade 29

Assortiment classique Sashimi 12 pièces

thon, saumon, daurade 32

Bol de riz V

nature 5 / vinaigré 6 / furikake et coriandre 7

COCKTAILS

Tokyo Spritz 14

Vodka, Umeshu, jus de yuzu, limonade

Cats Eyes 15

Gin, Saké, feuille de shiso, citron vert

Blueberry Plum 14

Gin Roku, Umeshu, Saint-Germain, gingembre

Blueberry Manhattan 16

Bourbon, vermouth rosso, aperitivo rabarbaro, sésame noir

Wasabi tonic 15

Gin, wasabi, coriandre, mediterranean tonic

Salary Man 16

Matcha Litchi sans alcool 12

Matcha, litchi, citron vert, sirop d'agave, myrtilles

MENU DÉCOUVERTE

Menu proposé pour 2 personnes minimum ou un nombre pair de convives

75€ par personne

110€ avec deux verres de vins d'exception

Izakaya

Geisha à la poutargue

Bouillon au sarrasin V

Maki et Nigiri

Shiso Bomb 3 pièces

Pink Yakuza 3 pièces

Rackham Le Rouge 3 pièces

Gatsby 3 pièces

Assortiment Nigiri 3 pièces

Thon toro, saumon, daurade

Dessert

Trois mini desserts signature

Pour accompagner la dégustation,
notre sélection de vins d'exception au verre !

Blanc Château de Prémeaux

Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne,
Chardonnay 2021 16

Rouge Château de Prémeaux

Nuits-Saint-Georges 2022 BIO 19

VINS

BLANC

Château de Brague

Bordeaux blanc 2023 8/37

Coup de Soleil

AOP Ventoux, Côte du Rhône sud 9/38

Domaine de Miselle

Côtes de Gascogne 2024 10/39

Château de Fontenay

Touraine 2022 HVE 11/42

Domaine De Oliveira Lecestre

2024 12/56

Château de Prémeaux

2021 16/79

ROSÉ

Cuvée Diane Maison Ventenac

Languedoc, 2023 10/40

ROUGE

Primitivo

Zensa, Pouilles, Italie 2021 BIO 10/39

Domaine Fournier MMM

Pinot Noir, VDF Loire 2023 12/45

Domaine Richaud Bulbille

Côtes du Rhône 2023 12/52

Château des Annereaux

Lalande de Pomerol BIO 82

Château de Prémeaux

Nuits-Saint-Georges 2022 BIO 19/95

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Blancs, Domaine Jacopé 18/110

MAKIS NORI

のりまき

Makis classiques entourés d'une feuille d'algue nori

Thon cuit shiso, prune ume, mayonnaise, tobiko 9

Saumon avocat, passion 11

Thon spicy mayonnaise, citron vert 12

Daurade poutargue, soja 12

Anguille fumée furikake 13

Thon toro furikake sésame 18

NIGIRI

にぎり

4 pièces

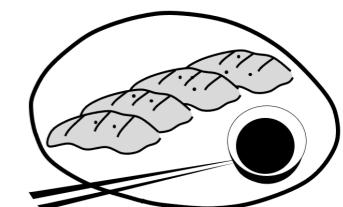
Thon toro 32

Daurade 14

Anguille fumée 22

Saumon 12

Maigre label rouge 15



SASHIMI

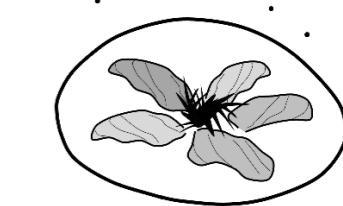
刺身

5 pièces

Daurade 14

Saumon 12

Thon 15



SAKÉS

Maison Toshimori

Cuvée JunmaiShu 15 /82

Saké Dassaï 45

16 /84

Maison Shimizu Seizaburo Shoten

Cuvée Megumi No Tomo 19/102

APÉRITIF

Saké Dassaï 45

10 cl / 72cl 16 /84

Highball japonais 15

Whisky Nikka Coffee, frizzante

Piscine d'Umeshu 12

Vin de Prune traditionnel

Champagne 18

Blanc de Blanc, domaine Jacopé

Bière Asahi 11

Japon 33cl

Bière Uijin, Rio Brewing 14

Allergènes : 100 % de nos recettes contiennent des crustacés, du sésame, du gluten ou du lait. Nous invitons fortement les personnes allergiques à consulter la liste des allergènes disponible au restaurant et sur notre site.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Végétarien - Les titres restaurant sont acceptés uniquement au déjeuner en semaine hors jour férié - Prix nets Service compris -