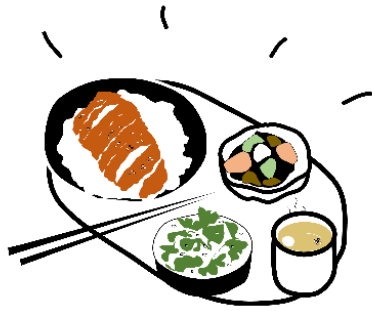


Ouvert tous les jours midi et soir  
Midi 12h - 14h30 (12h30 - 15h le week-end)  
Soir 19h - 22h30 ( 23h du Jeudi au Dimanche)

BLUEBERRY  
ブルーベリー

6, rue du Sabot – Paris 6  
Réservation : blueberrymakibar.com  
Livraison sur Ubereats

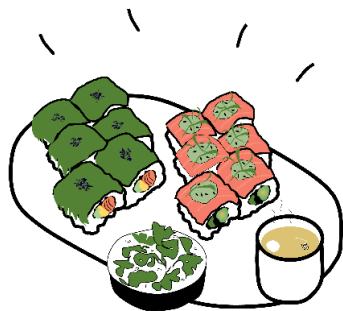
Menus  
DÉJEUNER  
Du Lundi au Vendredi !  
ランチ



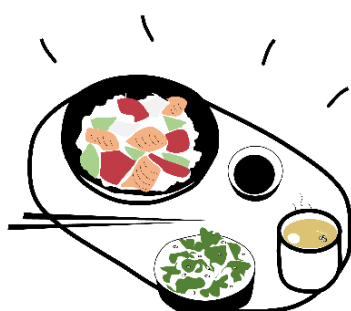
**BENTO  
PLAT DU JOUR  
26**  
+ Bouillon sarrasin  
+ Salade fraîche  
+ Plat du jour  
+ Légumes



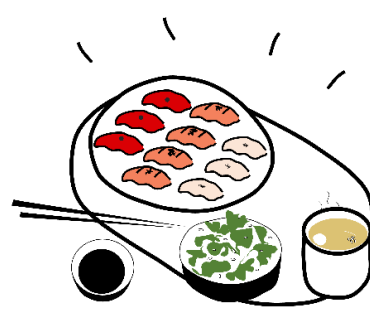
**BENTO  
MAKI NORI  
25**  
+ Bouillon sarrasin  
+ Gambas tempura  
+ Épinard au sésame  
+ 2 petits makis au choix  
(hors thon toro)



**BENTO  
SIGNATURE  
28**  
+ Bouillon sarrasin  
+ Salade fraîche  
+ 2 makis signature  
au choix  
Shiso Bomb / Yuzu Smokey  
Pink Yakuza / Chicken Pot  
Végétarien

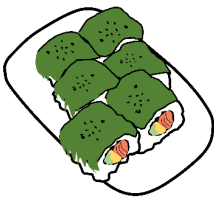


**BENTO CHIRASHI  
MIXTE 30**  
Thon, saumon, daurade  
ou  
**SPICY 29**  
Tartare de saumon épicé  
+ bouillon sarrasin  
+ salade fraîche



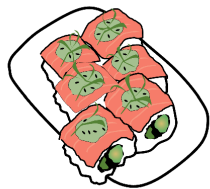
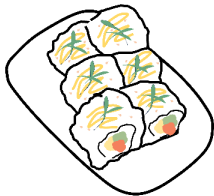
**BENTO CLASSIQUE**  
Sashimi  
12 pièces + riz 31  
Nigiri  
10 pièces 28  
Thon, saumon, daurade  
+ bouillon sarrasin  
+ salade fraîche

Makis  
SIGNATURE  
マキス



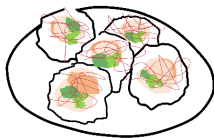
**SHISO  
BOMB**  
Saumon,  
avocat, shiso,  
radis jaune,  
shiso violet  
17

**YUZU  
SMOKEY**  
Saumon,  
avocat, miso  
yuzu, poire,  
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



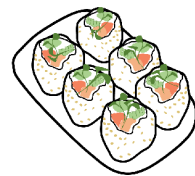
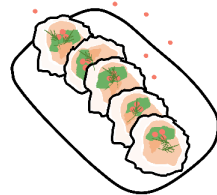
**MAKI  
VEGGIE**  
Algue  
nori, riz,  
pickles,  
légumes  
de saison V  
17

**RACKHAM  
LE ROUGE**  
Gambas  
tempura,  
thon,  
truffe d'été,  
concombre,  
sauce épicée,  
tobiko  
24



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

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



**CALIFORNIA  
FOR EVER**  
Crabe,  
gambas,  
avocat,  
concombre,  
sauce épicée,  
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 V 9

## Petit Don Spicy

tartare de saumon, sauce épicée,  
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

# 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 2022 16

## Rouge Château de Prémeaux

Nuits-Saint-Georges 2023 BIO 19

# 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

# DESSERTS

デザート

**Tiramisu sésame noir** 12

**Panna cotta matcha** coulis fraise 12

**Coupe glacée maison** 12

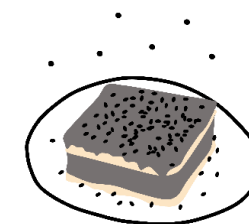
Sésame noir / miso-vanille / myrtille / sudachi

«Juste une boule» ! 5

Sésame noir / miso-vanille / myrtille / sudachi

**Mochi frais** sésame noir / matcha / marron 8

**Café gourmand** 14



# NIGIRI

にぎり

4 pièces

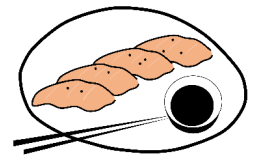
Thon toro 32

Daurade 14

Anguille fumée 22

Saumon 12

Maigre label rouge 15



# SASHIMI

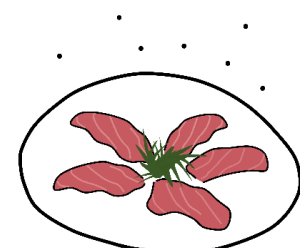
刺身

5 pièces

Daurade 14

Saumon 12

Thon 15



# 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

# VINS

## BLANC

**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** 2022 16/79

## ROSÉ

**Campé d'Enroch** Domaine du Clos Gautier Provence 10/38

## ROUGE

**Primitivo**, Zensa, Pouilles, Italie 2021 **BIO** 10/39

**Domaine Fournier MMM**, Pinot Noir, VDF Loire 2023 12/45

**Château des Annereaux** Lalande de Pomerol **BIO** 82

**Château de Prémeaux**, Nuits-Saint-Georges 2023 **BIO** 19/95

## CHAMPAGNE

**Champagne Blanc de Blancs**, Domaine Jacopé 18/110

# SAKÉS

**Maison Toshimori, Cuvée Junmaishu**

10 cl / 72cl 15 / 82

**Saké Dassaï 45** 10 cl / 72cl 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

**Bière Asahi** Japon 33cl 11

**Bière Uijin**, Rio Brewing Japon 33cl 14