

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



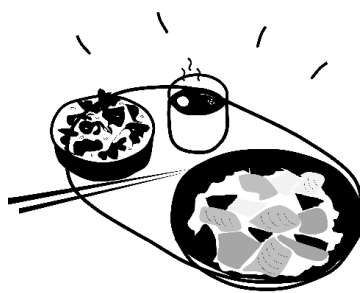
**BENTO
PLATDU JOUR**
26
+ Bouillon sarrasin
+ Salade fraîche
+ Plat du jour
+ Légumes



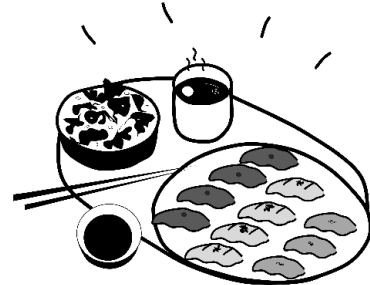
**BENTO
MAKI NORI**
25
+ Bouillon sarrasin
+ Gambas tempura
+ Épinard au sésame
+ 2 petits makis au choix
(hors thon toro)



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



**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, kaki,
pousses de
coriandre,
poivre timut
17



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



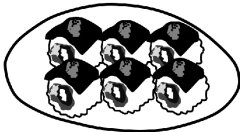
**CHICKEN
POT** *5 pièces*
Poulet
fermier
pané, avocat,
salade mizuna,
mayonnaise,
filaments de
piment
17



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



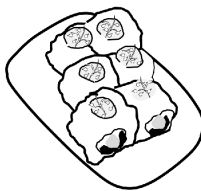
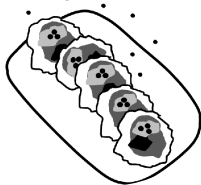
**RACKHAM
LE ROUGE**
Gambas
tempura,
thon,
truffe d'été,
concombre,
sauce épicée,
tobiko
24



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 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 Prémieux

Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne,
Chardonnay 2021 16

Rouge Château de Prémieux

Nuits-Saint-Georges 2022 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

Crème caramel au au sobacha 12

Coupe glacée maison 12

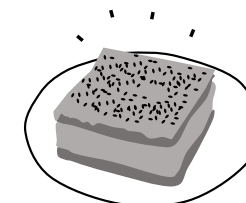
sésame noir / miso-vanille / mangue-passion

«Juste une boule» ! 5

sésame noir / miso-vanille / mangue-passion

Mochi frais sésame noir / matcha / marron 8

Café gourmand 14



NIGIRI

にぎり

4 pièces

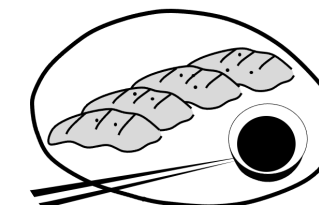
Thon toro 32

Daurade 14

Anguille fumée 22

Saumon 12

Maigre label rouge 15



SASHIMI

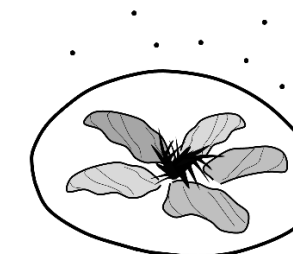
刺身

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

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 Prémieux 2021 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

Domaine Richaud Bulbille, Côtes du Rhône 2023 12/52

Château des Annereaux Lalande de Pomerol BIO 82

Château de Prémieux, Nuits-Saint-Georges 2022 BIO 19/95

CHAMPAGNE

Champagne Brut Tradition, Domaine Jacopé 14/80

Champagne Blanc de Blancs, Domaine Jacopé 18/110

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

Bièrè Asahi Japon 33cl 11

Bièrè Uijin, Rio Brewing Japon 33cl 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. V végétarien - Les titres restaurant sont acceptés uniquement au déjeuner en semaine hors jour férié - Prix nets Service compris -