

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](http://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



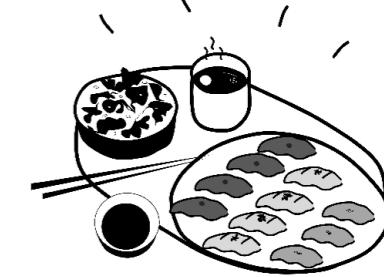
### BENTO CHIRASHI

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



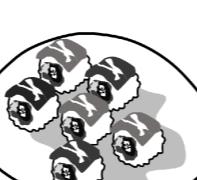
### PINK YAKUZA

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



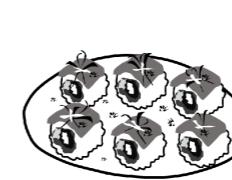
### MAKI VEGGIE

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



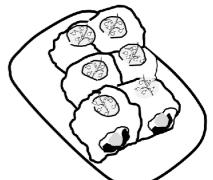
### RACKHAM LE ROUGE

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



### 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 V9

## **Petit Don Spicy**

tartare de saumon, sauce épicee, riz vinaigré 15

## **Aubergine miso pickles**

uniquement le soir V 10

## **Tempura Blueberry**

## **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**

Vodka, Umeshu, jus de yuzu, limonade

## **Cats Eyes**

Gin, Saké, feuille de shiso, citron vert

## **Blueberry Plum**

Gin Roku, Umeshu, Saint-Germain, gingembre

## **Blueberry Manhattan**

Bourbon, vermouth rosso, aperitivo rabarbaro, sésame noir

## **Wasabi tonic**

Gin, wasabi, coriandre, mediterranean tonic

## **Salary Man**

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**

### **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 Prémeaux**

Nuits-Saint-Georges 2022 BIO 19/95

## **CHAMPAGNE**

Champagne Brut Tradition, Domaine Jacopé 14/80

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

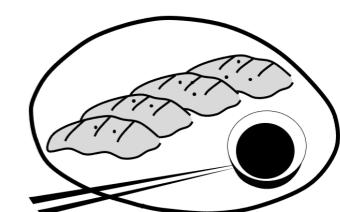
Thon toro 32

Daurade 14

Anguille fumée 22

Saumon 12

Maigre label rouge 15



# SASHIMI

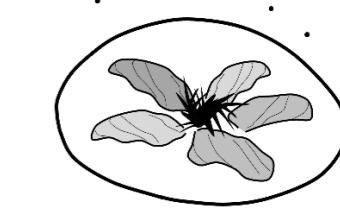
刺身

5 pièces

Daurade 14

Saumon 12

Thon 15



# APÉRITIF

## **Saké**

Dassaï 45 10 cl / 72cl 16 /84

## **Highball japonais**

Whisky Nikka Coffee, frizzante

## **Piscine d'Umeshu**

Vin de Prune traditionnel

## **Champagne**

Blanc de Blanc, domaine Jacopé

## **Bière Asahi**

Japon 33cl 11

## **Bière 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 -