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



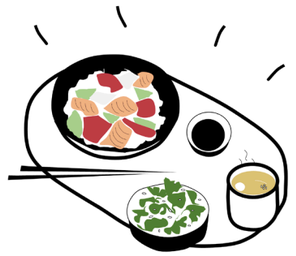
BENTO PLAT DU JOUR 26
+ Bouillon sarrasin
+ Salade fraîche
+ Plat du jour
+ Légumes



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

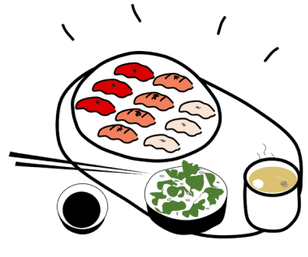


BENTO CHIRASHI
MIXTE 30
Thon, saumon, daurade

ou

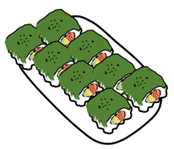
SPICY 29
Tartare de saumon épicé

+ bouillon sarrasin
+ salade fraîche



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

Makis SIGNATURE
巻き寿司



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

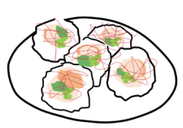
YUZU SMOKEY
Saumon, avocat, miso yuzu, poire, pousses de coriandre, poivre timut
17

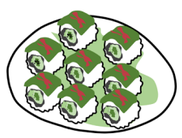




PINK YAKUZA
Saumon flambé, avocat, pois gourmands, radis, mayo wasabi, pousses de coriandre 18

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

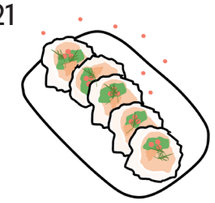
RACKHAM LE ROUGE
Gambas tempura, thon, truffe d'été, concombre, sauce épicée, tobiko
24





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



MAKIS NORI 海苔巻き

Makis classiques entourés d'une feuille d'algue nori

Saumon avocat, passion 11
Thon spicy mayonnaise, citron vert 12
Daurade poutargue, soja 12
Anguille fumée furikake 13
Thon toro furikake sésame 18

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 *4 pièces*
Shiso Bomb / Pink Yakuza
Rackham Le Rouge / Gatsby

Nigiri *3 pièces*
Assortiment Nigiri *3 pièces*
Thon toro, saumon, daurade

Dessert
Mini desserts signature *3 pièces*

DESSERTS
デザート

♥ **Tiramisu sésame noir** 12
Panna cotta matcha coulis myrtille 12
Cheesecake Yuzu biscuit sésame noir 12
Coupe glacée maison 12
Sésame noir / miso-vanille / sudachi
«Juste une boule» ! 7
Sésame noir / miso-vanille / sudachi
Mochi frais sésame noir / matcha / marron 8
Mochi glacé vanille / matcha 5

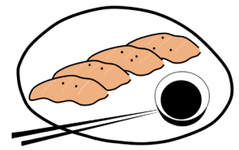


Nos Formules café + dessert !
Café et Mochi Glacé 8
Café et Mochi Frais 11
Café Gourmand 14
Infusion ou Thé +2

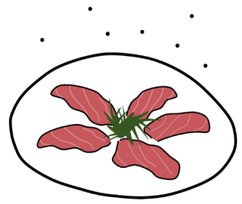


NIGIRI
握り寿司
4 pièces

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
Cognac Camus, jus de yuzu, shichimi
Blueberry Night low-alcohol 12
Matcha Litchi sans alcool 12

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 17/90

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

ROUGE
Primitivo, Zensa, Pouilles, Italie 2021 **BIO** 10/39
Instant Pinot noir, VDF Loire 2024 **BIO** 11/48
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 19/90

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

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 -