

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

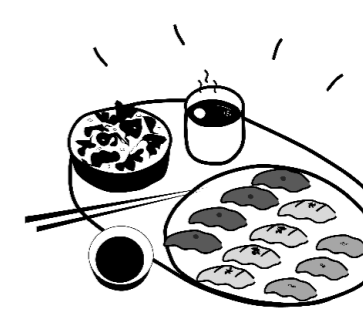


BENTO CHIRASHI MIXTE 30 Thon, saumon, daurade

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, poire, pousses de coriandre, poivre timut
17



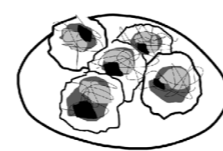
PINK YAKUZA

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

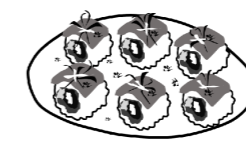


MAKI VEGGIE

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

RACKHAM LE ROUGE

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

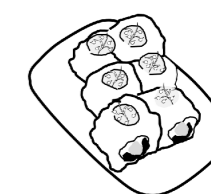
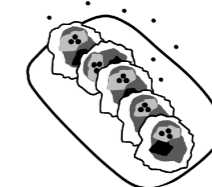


GATSBY

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

FUTOMAKI 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

Panna cotta matcha coulis fraise 12

Coupe glacée maison 12

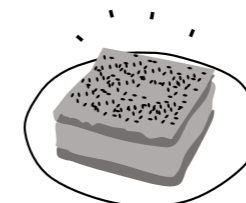
sésame noir / miso-vanille / mangue-passion

«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

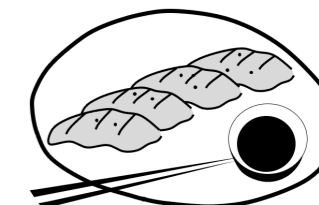
Thon toro 32

Daurade 14

Anguille fumée 22

Saumon 12

Maigre label rouge 15



SASHIMI

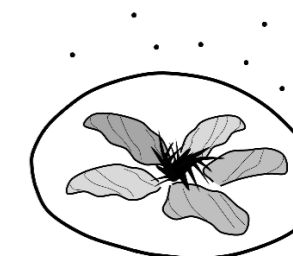
刺身

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

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

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

Bière Asahi Japon 33cl 11

Bière Uijin, Rio Brewing Japon 33cl 14