

# MENUS DÉJEUNER

*Du lundi au vendredi hors jours fériés*

## MENU

### Signature

**28**

**2 makis signature  
au choix :**

- Shiso Bomb
- Yuzu Smokey
- Pink Yakuza
- Chicken Pot

+ Salade fraîche  
+ Bouillon sarrasin

## BENTO

### Makis Nori

**25**

**2 Makis Nori  
au choix :**

- Thon cuit shiso prune ume
- Saumon, avocat, passion
- Thon spicy citron vert
- Daurade poutargue
- Anguille fumée, furikake

+ Gambas tempura  
+ Épinard au sésame  
+ Bouillon sarrasin

## BENTO

### Plat du jour

**26**

**Plat du jour**

- + Onigiri veggie
- + Légumes
- + Salade fraîche
- + Bouillon sarrasin

## MENU

### Chirashi mixte

**30**

Thon, saumon, daurade  
+  
Salade fraîche  
Bouillon sarrasin

## MENU

### Chirashi Spicy

**29**

Tartare de saumon épicé,  
tobiko, riz vinaigré  
+  
Salade fraîche  
Bouillon sarrasin

## MENU

### Nigiri 28

*10 pièces*

**ou**

### Sashimi 31

*12 pièces + riz*

Thon, saumon, daurade  
+  
Salade fraîche  
Bouillon sarrasin

BLUEBERRY  
ブルーベリー

*Chez Blueberry, mangeons avec l'esprit nippon !  
Les izakayas, makis et assiettes du chef se dégustent sans ordre de préférence,  
dans la philosophie de l'izakaya bar, comme ça vient !*

**MAKIS  
SIGNATURE**  
*6 pièces*

**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 au chalumeau, avocat,  
pois gourmands, radis, mayonnaise wasabi 18

**Chicken Pot** 5 pièces poulet fermier pané, avocat,  
salade mizuna, mayonnaise, filaments de piment 17

**Rackam Le Rouge** tempura de gambas, thon, truffe d'été,  
concombre, sauce épicée, tobiko 24

**Gatsby** maigre label rouge Corse, gambas, avocat,  
tarama blanc, pousses coriandre, oignon pickles, citron 26

**Végétarien** aux légumes de saison V 17

**Futomaki Transsibérien** 5 pièces crabe, gambas, avocat,  
pomme verte, œufs de saumon, aneth, mayonnaise 21

**California For Ever** crabe, gambas, avocat, concombre,  
sauce épicée, tobiko 19

**MAKIS  
NORI**  
*6 pièces*

*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

**IZAKAYA**

**Nigiri au choix 4 pcs**

thon toro 32 / anguille fumée 22 / daurade 14 /  
yellowtail 18 / saumon 12 / thon 15 / maigre label rouge 15

**Sashimi au choix 5 pcs**

yellowtail 19 / saumon 12 / daurade 14 / thon 15

**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 d'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

**Épinard frais sauce sésame blanc** pomme verte V 9

**Tempura Blueberry** gambas et légumes de saison 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

**DESSERTS**

**Tiramisu sésame noir** 12

**Chawanmushi** flan japonais aux œufs et yuzu, caramel 12

**Coupe glacée maison** 2 boules et tuile de riz soufflé 12  
matcha / sésame noir / miso-vanille / myrtille / mangue-passion

**"Juste une boule" !** 5

matcha / sésame noir / miso-vanille / myrtille / mangue-passion

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

**Café gourmand** café et mini desserts signature 14  
(Infusion ou Thé +2)

## BOISSONS CHAUDES

- Thé Sencha** thé vert savoureux et tonifiant, goût végétal 7
- Thé Hojicha** thé vert torréfié, boisé, réconfortant 7
- Thé Genmaicha** thé vert Bancha et riz soufflé, un goût grillé 8
- Infusion Sobacha** graines de sarrasin torréfiées 6
- Citron chaud et gingembre** détox express 6
- Espresso** Terres de Café 3,5
- Double** Terres de Café 5
- Café d'orge** Graines d'orge torréfiées, alternative au déca 3,5

## SOFTS

- Aqua Chiara** 50 cl / 75 cl 3,5 / 4,5  
Eau du réseau micro filtrée *Plate ou Pétillante*
- Jus de fruits A. Millat** 33 cl Mangue, Fraise, Pêche 10
- Thé glacé maison** Thé Hojicha, sirop de noisette, jus yuzu 9
- Coca, Coca zéro** 33 cl 7
- Yuzu Soda** Jus de Yuzu, limonade 7
- Lemonade, Ginger Beer, Tonic, Fever Tree** 20 cl 6



## MENU des fêtes



Menu proposé pour 2 personnes minimum  
ou un nombre pair de convives

110€ par personne  
145€ avec deux verres de vins d'exception



### IZAKAYA

**Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe**  
marinée au soja blanc

**Temaki thon toro**  
Ventrèche de thon gras, yuzu, oxalis, nori

**Geisha à la poutargue**  
Crêpe crispy, thon, tarama  
de corail d'oursin, poutargue



### SASHIMI, NIGIRI

**Sashimi** 6 pièces  
Thon, yellowtail, daurade

**Nigiri** 8 pièces  
Anguille fumée, thon toro, yellowtail,  
Saint-Jacques

### MAKIS SIGNATURE



**Rackham Le Rouge** 3 pièces  
Gambas tempura, thon, truffe d'été,  
concombre, sauce épicée, tobiko

**Gatsby** 3 pièces  
Maigre Label Rouge Corse, gambas,  
avocat, tarama blanc, oignon pickles,  
pousses de coriandre, citron

### 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€  
La tension d'un grand blanc, notes d'amandes fraîches, fruits délicats

**ROUGE** Château de Prémieux Nuits-Saint-Georges 2022 BIO 19€  
Pinot noir velouté tout en finesse, délicat légèrement boisé

## 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**  
Crêpe crispy, thon, tarama  
de corail d'oursin, poutargue

**Bouillon au sarrasin** V  
Sarrasin bio, eryngii,  
moutarde, wakame

### MAKI & NIGIRI

**Shiso Bomb** 3 pièces  
Saumon, avocat, shiso,  
radis jaune, shiso violet

**Pink Yakuza** 3 pièces  
Saumon flambé, avocat, pois  
gourmands, radis, mayonnaise wasabi

**Rackham Le Rouge** 3 pièces  
Gambas tempura, thon, truffe d'été,  
concombre, sauce épicée, tobiko

**Gatsby** 3 pièces  
Maigre Label Rouge Corse, gambas,  
avocat, tarama blanc, oignon pickles,  
pousses de coriandre, citron

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

### DESSERT

Trois mini desserts signature

## BOISSONS

### COCKTAILS

- Tokyo Spritz** Vodka, Umeshu, jus de yuzu, limonade 14
- Cats Eyes** Gin Gunpowder, Saké, feuille de shiso, citron vert 15
- Blueberry Plum** Gin Roku, Umeshu, liqueur St-Germain, gingembre 14
- Blueberry Manhattan**  
Bourbon, vermouth rosso, aperitivo rabarbaro, sésame noir 16
- Wasabi tonic** Gin Roku, wasabi, coriandre, mediterranean tonic 15
- Salary Man** Cognac Camus, jus de yuzu, shichimi 16
- Matcha Litchi sans alcool** Matcha, litchi, citron vert, agave, myrtilles 12

### APÉRITIF DIGESTIF

- Highball japonais** Whisky Nikka Coffee, frizzante 15
- Piscine d'Umeshu** Vin de Prune en avalanche de glaçons 12
- Bière Asahi** Japon 33cl 11
- Bière Uijin** Rio Brewing Japon 33cl 14
- Champagne** Blanc de Blanc Domaine Jacopé 18
- Gin Roku** La finesse japonaise. Saveurs florales, poivrées 14
- Vodka Nikka Coffey** Parfum de fruits et de nuit tokyoïte 13
- Whisky Nikka Coffey Grain** Épicé, suave, gourmand 13

### SAKÉ v.10cl / btl. 72 cl

- Maison Toshimori, Cuvée Junmaishu** 15/82  
Surprenant, douceur et acidité, notes de champignons fumés
- Saké Dassaï 45** 16/84  
Grande finesse, riche en bouche, élégant, fruits blancs exotiques
- Maison Shimizu Seizaburo Shoten Cuvée Megumi No Tomo** 19/102  
Délicat, fleurs blanches, touche de miel, un printemps japonais
- Saké chaud** 30cl 38

### CHAMPAGNE

- Blanc de Blancs, Domaine Jacopé** 18/110  
Cuvée prestigieuse réputée pour sa finesse et son élégance

### BLANC v.15cl / btl. 75 cl

- Coup de soleil** 9/38  
AOP Ventoux, Côte du Rhône sud Grenache blanc, Rolle, Clairette  
Agrumes et fleurs blanches, un vin léger sur la fraîcheur
- Domaine de Miselle** 10/39  
Côtes de Gascogne, Colombard-Gros Manseng 2024  
Fruité croquant, tout en fraîcheur
- Château de Fontenay** 11/42  
Touraine Sauvignon blanc 2023 HVE  
Explosion aromatique d'agrumes, fruits frais, petite touche d'acidité
- Domaine De Oliveira Lecestre** 12/56  
Petit Chablis Chardonnay 2024  
Classique du genre, jolis arômes de fruits blancs et aubépine
- Château de Prémieux** 16/79  
Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, Chardonnay 2021  
La tension d'un grand blanc, notes d'amandes fraîches, fruits délicats

### ROSÉ v.15cl / btl. 75 cl

- Cuvée Diane Maison Ventenac** 10/40  
Languedoc, Cabernet Sauvignon-Grenache-Syrah 2024  
Fruité, acidulé, ensoleillé, un retour en vacances

### ROUGE v.15cl / btl. 75 cl

- Primitivo** 10/39  
Zensa, Pouilles, Italie 2021 BIO  
Rondeur, fruits noirs, le soleil des Pouilles en bouteille
- Domaine Fournier MMM** 12/45  
Pinot Noir, VDF Loire 2023  
Un pinot très fruité, rond, facile à déguster
- Domaine Richaud Bulbille** 12/52  
Côtes du Rhône, Cunoise, Grenache, Cinsault 2023  
Légèreté, gourmandise, rondeur, le sud en fraîcheur
- Château des Annereaux** 82  
Lalande de Pomerol, Merlot, Cabernet Sauvignon 2021 BIO  
Soyeux, délicat, légèrement boisé, fraîcheur en fin de bouche
- Château de Prémieux** 19/95  
Nuits-Saint-Georges 2022 BIO  
Pinot noir velouté tout en finesse, délicat légèrement boisé