

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

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 V17

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 V9

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

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

Pour accompagner la dégustation, notre sélection de vins d'exception au verre !

BLANC Château de Prémeaux Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, Chardonnay 2021 16€
La tension d'un grand blanc, notes d'amandes fraîches, fruits délicats

ROUGE Château de Prémeaux Nuits-Saint-Georges 2022 BIO 19€

Pinot noir velouté tout en finesse, délicat légèrement boisé

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 DIFGESTIF

- Highball japonais** Whisky Nikka Coffee, frizzante 15
Piscine d'Umeshu Vin de Prune en avalanche de glaçons 12
Bière Asahi Japon 33cl 11
Bière Ujin 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 Dassai 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

Coup de soleil 9/38

v.15cl / btl. 75 cl
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 Prémeaux

16/79

Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, Chardonnay 2021
La tension d'un grand blanc, notes d'amandes fraîches, fruits délicats

ROSÉ

Cuvée Diane Maison Ventenac 10/40

v.15cl / btl. 75 cl
Languedoc, Cabernet Sauvignon-Grenache-Syrah 2024
Fruité, acidulé, ensoleillé, un retour en vacances

ROUGE

Primitivo 10/39

v.15cl / btl. 75 cl
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, Counoise, 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 Prémeaux

19/95

Nuits-Saint-Georges 2022 BIO
Pinot noir velouté tout en finesse, délicat légèrement boisé