



BLUEBERRY
ブルーベリー

6 rue du Sabot 75006 Paris
+ 33 1 42 22 21 56 - www.blueberrymakibar.com
- Midi et soir - Fermé dimanche et lundi

L ' U N I V E R S

Depuis 2013, Blueberry s'inscrit dans la tradition des «sushis bars tokyoïtes» en proposant une variété de spécialités japonaises et un large choix de «makis signature» qui ont fait sa renommée.

Le décor du restaurant rend également hommage à l'ambiance des soirées tokyoïtes. Il s'inspire de la photographie cinéma-tographique de *Millenium Mambo* et de certains films de Wonk Kar Wai comme *My Blueberry night* d'où le nom du restaurant.





LA CARTE

Les «makis signature» ont fait le succès de Blueberry comme l'iconique *Rackham Le Rouge* (thon mariné, truffe, tempura de gambas) ou le festif *Transsibérien* (crabe des neiges, gambas, oeufs de saumon, pomme, pamplemousse, aneth).

À la carte également sont proposés des assortiments classiques de sushi, sashimi et chirashi (thon, saumon, daurade) ainsi q'une sélection d'izakayas de saisons : soupe aux palourdes ou poissons, tempuras, aubergine bio fondante, ceviche de daurade, et vermicelles de riz croustillant.





LA CARTE

Depuis 2022, le nouveau chef Alberto Fulong propose un plus large éventail de poissons notamment avec l'assiette carte blanche *Omakase* qui change au gré de son inspiration et du marché du poisson.

Également à la carte des spécialités le «Maki du Chef» met à l'honneur un produit noble ou de saison (thon toro, yellowtail, black cod, sardine, rouget,...).





LA CARTE

Chez Blueberry, les desserts sont réalisés par la cheffe pâtissière Marianne Quijada qui explore les desserts traditionnels japo-nais comme le *Anmitsu* - glace mai-son sésame noir, matcha et litchi, gelée d'agar-agar, pâte de mochi, crème fouettée, haricot rouge, sésame noir, sirop de sucre noir, ou encore les *mochis glacés* et *non glacés* à la pâte d'azuki.

Certains classiques de la pâtisserie sont aussi revisités avec des notes japonaises : la *Dame de Kyoto* - religieuse à la crème pâtissière azuki et yuzu - et le fabuleux *Tisamisu au sésame noir*.



LES COCKTAILS

Izakayas, maki, sushi, sashimi ou chirachi se dégustent chez Blueberry accompagnés de cocktails signatures, champagne, vin ou saké.

Les «cocktails signature» de Blueberry changent chaque saison et se caractérisent par leurs délicates notes asiatiques à l'image du *Blueberry Plum* - gin Roku, Umeshu, liqueur Saint-Germain, gingembre - ou du *Shibuya Martini* - raisins muscat frais, saké, vodka, citron vert.



