

COCKTAILS

AKIRA 16
gin, vermouth, triple sec, sirop de rose, jus de litchi, jus de citron, jus de pamplemousse, blanc d'œuf, soda

BLOSSOM OLD FASHIONED 16
whisky japonais, cointreau, amaro, angostura

JIRAIYA 18
téquila, cointreau, huile de coco, épices japonaises, sirop de riz aromatisé à la fève tonka, matcha

GHOST 2.0 16
sake nigori, calpis, sirop simple, jus de citron, amers de cerise, purée de framboise, blanc d'œuf

KAMEHAMEHA 16
sake nigori, gin, st-germain, jus de pamplemousse, cassis, amermelade

YUZU SPRITZ 16
sake, st-germain, sirop de yuzu, mousseux, soda

SHINJI SOUR 16
gin, sake nigori, jus de citron, taro orgeat

KOHI 18
saké nigori, whisky canadien, liqueur de café, sirop d'érable, blanc d'oeuf

TANJOBI 20
bourbon angel's envy, vin rouge, umeshu, sirop de yuzu, jus de citron, blanc d'oeuf

WASAAABI 16
romeo's gin v, midori, jus de litchi, jus de lime, wasabi

WHISKY

SIMPLE / DOUBLE

~~YAMAZAKURA~~ 12 / 20

SUNTORY TOKI 12 / 20

NIKKA FROM THE BARREL 16 / 26

NIKKA COFFEY MALT 16 / 26

FUYU 16 / 26

SUNTORY HIBIKI 18 / 28

NIKKA YOICHI SINGLE MALT 18 / 28

GLENMORANGIE SINGLE MALT SCOTCH 12 ANS 16 / 26

BIÈRES

EN FÛT

GOOSE ISLAND IPA 9
BLOSSOM 9
SAPPORO 9
~~**ASAHI**~~ 9

EN BOUTEILLE / CANETTE

TSINGTAO 9
RED TIGER 9

SANS ALCOOL

BOISSON GAZEUSE 3.50
PERRIER AU CITRON 3.50
SAN PELLIGRINO (750ML) 7
MOCKTAIL DE FRUIT (VIRGIN AKIRA) 9
BIERE SANS ALCOOL 7
ROMEO'S GIN - GIN SOUR (0.5%) 9

SAKE

CARAFON 150 / 300ML

HAKUTSURU 9 / 17
~~**GEKKEIKAN**~~ 9 / 17
(CHAUD OU FROID)

HONJIKOMI (HONJOZO) 15 / 27
TOJI NO BANSHAKU (HONJOZO) 20 / 38
SAIKA (DAIGINJO) 22 / 42

300ML
SAYURI (NIGORI) 29
MIO (PÉTILLANT) 49
SHO UNE (JUNMAI DAIGINJO) 39
KOME DRY (HONJOZO) 55
KIZAKURA (JUNMAI DAIGINJO) 62

720ML
~~**BLACK & GOLD**~~ 56
NIHONSAKARI (500ML) (DAIGINJO) 59
SHIRO (JUNMAI GINJO) 82
TSUKASABOTAN (YAMAYUZU SHIBORI) 11 / 85
KURO (JUNMAI GINJO) 89
KAMOIZUMI (500ML) (JUNMAI DAIGINJO) 92
AKA (JUNMAI GINJO) 99
PAVILLON OF BLEND 001 190

VINS

VINS JAPONAIS

par GRAPE REPUBLIC

AROMATICO (pét-nat blanc)	95
BIANCO (blanc)	99
DELA FRESCA (pét-nat blanc)	95
ROSATO (rosé)	99
ARANCIONE (orange)	99
ANFORA BIANCO (blanc)	139
ANFORA ROSSO (rouge)	139

ORANGE

(QUANTITÉS LIMITÉES)

VERRE / BOUTEILLE

LEON LE CAMÉLÉON	16 / 78
Thierry Delaunay, Vin de France, France	

LE CIGAR ORANGE	14 / 65
Bonny Doon Vineyard, Central Coast, États-Unis	

NARANJO	16 / 75
Maturana Wines, DO Valle del Maipo, Chili	

L'ORACLE	59
Les Trois Moineaux, VQA Ontario, Canada	

LESTOFANTE	85
Wine Brewers, Ligurie, Italie	

ROSÉ

VERRE / BOUTEILLE

CONDE VALDEMAR	13 / 59
Bodegas Valdemar, DOC Rioja, Espagne	

BULLES & CHAMPAGNE

VERRE / BOUTEILLE

COL DE L'UTIA	13 / 51
Prapian, DOC Prosecco, Italie	

CUVÉE DE L'ÉCUSSEON BRUT	14 / 65
Bernard-Massard, Crémant du Luxembourg, Luxembourg	

VALTIBERIA	89
Podere Sottoilnoce, Émilie-Romagne, Italie	

HORIZON BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT	145
Pascal Doquet, Champagne, France	

BLANC

VERRE / BOUTEILLE

KUNG FU GIRL	13 / 51
-------------------------	--------------------

~~Charles Smith Wines, Columbia Valley, États-Unis~~

LIV	51
A&D Wines, DOC Vinho Verde, Portugal	

ANTHILIA	13 / 55
Donnafugata, DOC Sicilia, Italie	

CHARDONNAY	59
Trois Moineaux, VQA Twenty Mile Bench, Canada	

SHOEMAKER BLANC	13 / 59
Trois Moineaux, VQA Ontario, Canada	

CUVÉE DE SILEX	60
Domaine des Aubuisières, AOC Vouvray, France	

SAINT-MARTIN CHABLIS	15 / 70
Domaine Laroche, AOC Chablis, France	

MENADE	15 / 70
Bodegas Menade, DO Vino de la Tierra de Castilla y León, Espagne	

ROUGE

VERRE / BOUTEILLE

CHIANTI CLASSICO	13 / 50
Società Agricola San Felice, DOCG Chianti Classico, Italie	

COMO LOCO	13 / 55
Bodegas Juan Gil, DO Jumilla, Espagne	

SHOEMAKER ROUGE	13 / 59
Les Trois Moineaux, VQA Ontario, Canada	

LA BUVETTE	59
Castelmaure, Vin de France, France	

LES URSULINES	61
Jean-Claude Boisset, AOC Bourgogne, France	

CABERNET FRANC	14 / 69
Les Trois Moineaux, VQA Twenty Mile Bench, Canada	

MARTEDI	85
Vigneti Tardis, IGP Paestum Rosso, Italie	

SATELLITES	87
Vinevenom, WO Swartland, Afrique du Sud	

LE BLOSSOM

CUISINE
NÉO JAPONAISE

ENTRÉES

SOUPE MISO

Miso blanc, shiitake, oignon vert, tofu, algue, kombu, dashi

EDAMAME

Sauce miso et yuzu

CHOU-FLEUR BANG-BANG

Chou-fleur frit, graines de sésame, sauce bang-bang, purée de chou-fleur, furikake

TAKOYAKI

Boules de poulpe frits, furikake, bonito, mayonnaise wasabi, sauce unagi

GYOZA (POULET OU VÉGÉ)

Ravioli japonais, oignon frit, oignon vert, sauce ponzu

KARA-AGE

Poulet frit, aioli au miel épicé, mayonnaise épicée, mayonnaise wasabi

SALADE KAPPA HOMARD

Homard, concombre, sauce sésame, sauce ponzu, huile de chili, furikake, oignon vert

UDON (AVEC FRUITS DE MER +5)

Nouilles udon à la crème de chou-fleur, champignon du moment, kimchi, furikake, oignon vert

HOTATE

Pétoncles poelés au beurre foncé, purée de chou-fleur, edamame, wonton, dashi, perles de riz

MAGURO CROUSTILLANT

Galette de riz et nori frit, sashimi de thon rouge, mayonnaise épicée, mayonnaise wasabi, pâte de truffle, tobiko au wasabi, jalapeno mariné

NIGIRI / SASHIMI ET TATAKI

TATAKI DE BOEUF

Contre-filet de boeuf en tataki, sauce ponzu aux haricots noir à l'ail, oignon vert

PLATEAU NIGIRI

Poissons du jour (6 MCX)

DUO SASHIMI

Saumon & hamachi, sauce ponzu à la truffle, jalapenos marinés

DUO TATAKI

Thon rouge & thon blanc (germon) en tataki, sauce teriyaki et yuzu, salade wakametobiko au wasabi, jalapeno mariné

TARTARE

TARTARE DE SAUMON BLOSSOM

Saumon, avocat, oignon vert, tobiko, mayonnaise épicée, sauce sésame, huile d'oignon vert, croustilles wonton

TARTARE DE THON DE KC

Thon, oignon vert, sauce ponzu aux haricots noirs à l'ail, épices japonaises, mayonnaise, jalapeno mariné, croustilles wonton

OSHI SUSHIS PRESSÉS (6 MCX)

SAUMON ÉPICÉ

Riz, saumon, crevette tempura, épices japonaises, furikake, jalapeno, sauce unagi, mayonnaise épicée flambée, patate douce

THON TATAKI

Riz, thon, mangue, épices japonaises, furikake, crevette tempura, oignon vert, sauce unagi flambée, patate douce

HOMARD YUZU

Riz, homard, furikake, avocat, goberge, oignon vert, tobiko, wonton frit, perles de riz, mayonnaise yuzu

MAKI (5 MCX)

SMOKE

Feuille de nori, riz, saumon fumé, concombre, avocat, ail et oignon caramélisé, fromage à la crème, oignon frit

SEA PARADISE

Feuille de nori, riz, sashimi de saumon, mélange de crabe-homard-crevette, goberge, tobiko, concombre, avocat, patate douce, taro, mesclun, oignon vert, tempura, épices japonaise, sésame, mayonnaise yuzu

TIME OUT MARKET

Feuille de riz, riz, saumon et thon, épices japonaises, goberge, oignon vert, mangue, tobiko, tempura, tamago, concombre, mayonnaise épicée, sauce unagi

FLAME

Feuille de nori, riz, saumon flambé, tobiko, oignon vert, avocat, concombre, tempura, épices japonaises, mayonnaise épicée, sauce unagi

VENOM

Feuille de nori, riz, crabe à carapace molle frit, tobiko, avocat, concombre, bonito, épices japonaises, sauce unagi

BUBBA SHRIMP

Feuille de soya, riz, crevette tempura, pétoncle, ikura, tobiko, avocat, concombre, jalapeno mariné, mayonnaise épicée, mayonnaise yuzu

CRUNCH (FRIT)

Feuille de nori, riz, légumes tempura, poisson du jour frit au tempura katsu, sauce sésame et unagi

KING OYSTER (FRIT)

Feuille de pâte d'oeuf, riz, saumon et thon, goberge, pleurote royale, choux, carotte, poivron, oignon vert, furikake, perle de riz, oignon croustillant

SPÉCIAUX

MARDI

Plateau à partager (25 MCX)

MERCREDI

Huîtres à 1\$ (5 à 7)
Verre de vin à 10\$ (5 à 7)

JEUDI

Bouteille de saké (300mL/720mL) à 50%

HANDROLL

2 morceaux - choix du chef
3 morceaux - choix du chef

HUÎTRES

DEMI DOUZAIN

DOUZAIN

DESSERTS

DU MOMENT

Demandez à votre serveur(euse)

LE BLOSSOM

CUISINE
NÉO JAPONAISE

STARTERS

MISO SOUP	7
White miso, shiitake, green onion, tofu, seaweed, kombu, dashi	
EDAMAME	7
Miso and yuzu sauce	
BANG-BANG CAULIFLOWER	11
Fried cauliflower, sesame seeds, bang-bang sauce, cauliflower purée, furikake	
TAKOYAKI	11
Fried octopus pancake balls, furikake, bonito, wasabi mayonnaise, unagi sauce	
GYOZA (CHICKEN OR VEGETARIAN)	12
Japanese dumplings, fried onions, green onion, ponzu sauce	
KARA-AGE	16
Fried chicken, spicy honey aoili, spicy mayonnaise, wasabi mayonnaise	
KAPPA LOBSTER SALAD	17
Lobster, cucumber, sesame sauce, ponzu sauce, chili oil, furikake, green onion	
UDON (WITH SEAFOOD +5)	18
Udon noodles in cauliflower cream, daily mushroom, kimchi, furikake, green onion	
HOTATE	19
Pan seared scallops in browned butter, cauliflower purée, edamame, wonton, dashi, rice pearls	
CRISPY MAGURO	19
Rice and nori fried galette, red tuna sashimi, spicy mayonnaise, wasabi mayonnaise, truffle paste, wasabi tobiko, pickled jalapeno	

NIGIRI / SASHIMI & TATAKI

BEEF TATAKI	18
Beef striploin tataki, garlic black bean ponzu sauce, green onion	
NIGIRI PLATTER	22
Daily fishes (6 PCS)	
DUO SASHIMI	24
Salmon & hamachi, ponzu truffle sauce, pickled jalapenos	
DUO TATAKI	24
Red tuna & white tuna (albacore) tataki, teriyaki and yuzu sauce, wakame salad	

TARTARE

BLOSSOM SALMON TARTARE	24
Salmon, avocado, green onion, tobiko, spicy mayonnaise, sesame sauce, green onion oil, wonton chips	
KC’S TUNA TARTARE	25
Tuna, green onion, garlic black bean ponzu sauce, japanese spices, mayonnaise, pickled jalapeno, wonton chips	

OSHI PRESSED SUSHI (6 PCS)

SPICY SALMON	16
Rice, salmon, shrimp tempura, Japanese spices, furikake, jalapeno, unagi sauce, spicy mayonnaise flambé, sweet potato	
TUNA TATAKI	17
Rice, tuna, mango, Japanese spices, furikake, shrimp tempura, green onion, flambéed unagi sauce, sweet potato	
YUZU LOBSTER	24
Rice, lobster, furikake, avocado, pollock, green onion, tobiko, fried wonton, rice pearls, yuzu mayonnaise	

MAKI (5 PCS)

SMOKE	17
Nori paper, rice, smoked salmon, cucumber, avocado, caramelized garlic & onion, cream cheese, fried onions	
SEA PARADISE	19
Nori sheet, rice, salmon sashimi, crab-lobster-shrimp mix, pollock, tobiko, cucumber, avocado, sweet potato, taro, mixed greens, green onion, tempura, Japanese spices, sesame, yuzu mayonnaise	
TIME OUT MARKET	18
Rice paper, rice, salmon and tuna, Japanese spices, pollock, green onion, mango, tobiko, tempura, tamago, cucumber, spicy mayonnaise, unagi sauce	
FLAME	17
Nori paper, rice, torched salmon, tobiko, green onion, avocado, cucumber, tempura, Japanese spices, spicy mayonnaise, unagi sauce	
VENOM	18
Nori paper, rice, fried soft shell crab, tobiko, avocado, cucumber, bonito, Japanese spices, unagi sauce	
BUBBA SHRIMP	18
Soya paper, rice, tempura shrimp, scallop, ikura, tobiko, avocado, cucumber, pickled jalapeno, spicy mayonnaise, yuzu mayonnaise	
CRUNCH (FRIED)	16
Nori paper, rice, tempura vegetables, fried fish of the day katsu style, sesame and unagi sauce	
KING OYSTER (FRIED)	18
Eggroll wrap, rice, salmon and tuna, pollock, king oyster mushroom, cabbage, carrot, bell pepper, green onion, furikake, rice pearl, crispy onion	

SPECIALS

TUESDAY	49
Sharing platter (25 PCS)	
WEDNESDAY	
1\$ Oysters (5 to 7pm)	1
10\$ Glass of wine (5 to 7pm)	10
THURSDAY	
Saké bottle (300mL/720mL) at 50%	
**HANDROLL **	
2 pieces - chef's choice	26
3 pieces - chef's choice	35

OYSTERS

HALF-A-DOZEN	16
DOZEN	28

DESSERTS

OF THE MOMENT	11
Ask your waiter(ess)	