

COCKTAILS

AKIRA gin, vermouth, triple sec, sirop de rose, jus de litchi, jus de citron, jus de pamplemousse, blanc d'œuf, soda	16
BLOSSOM OLD FASHIONED whisky japonais, cointreau, amaro, angostura	16
JIRAIYA téquila, cointreau, huile de coco, épices japonaises, sirop de riz aromatisé à la fève tonka, matcha	18
GHOST 2.0 sake nigori, calpis, sirop simple, jus de citron, amers de cerise, purée de framboise, blanc d'œuf	16
KAMEHAMEHA sake nigori, gin, st-germain, jus de pamplemousse, cassis, amermelade	16
YUZU SPRITZ sake, st-germain, sirop de yuzu, mousseux, soda	16
SHINJI SOUR gin, sake nigori, jus de citron, taro orgeat	16
KOHI saké nigori, whisky canadien, liqueur de café, sirop d'érable, blanc d'oeuf	18
WASAAABI romeo's gin v, midori, jus de litchi, jus de lime, sirop de wasabi	16

WHISKY

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

GOOSE ISLAND IPA	9
BLOSSOM	9
SAPPORO	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 (CHAUD OU FROID)	9 / 17
TOJI NO BANSHAKU (HONJOZO)	20 / 38
EAU DU DÉSIR (JUNMAI DAIGINJO)	21 / 40
SAIKA (DAIGINJO)	22 / 42

SAYURI (NIGORI)	300ML 29
MIO (PÉTILLANT)	49
SHO UNE (JUNMAI DAIGINJO)	39
KOME DRY (HONJOZO)	55
KOME DAKE NO SAKE (JUNMAI)	60
KIZAKURA (JUNMAI DAIGINJO)	62
BLACK & GOLD	56
HONJIKOMI (HONJOZO)	66
SHIRO (JUNMAI GINJO)	82
TSUKASABOTAN (YAMAYUZU SHIBORI)	11 / 85
KURO (JUNMAI GINJO)	89
ADATARA (GINJO)	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

L'ORACLE (pét-nat)	14 / 59
Les Trois Moineaux, VQA Ontario, Canada	
LA VIE EN ORANGE	15 / 69
Domaine de Berguerolles, IGP Cévennes, France	
THE NEW WAVE GIRL	15 / 69
Vinos Malaparte, Castilla y Leon, Espagne	
NARANJO	16 / 75
Maturana Wines, DO Valle del Maule, Chili	
MOBYLETTE	16 / 79
Muller-Koeberlé, AOC Alsace, France	
PRINCESS	17 / 84
Pivnica Čajkov, Slovaquie	
SYMBIOSE	18 / 89
Muller-Koeberlé, AOC Alsace, France	

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~~ 43 / 54

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

LIV 51

A&D Wines, DOC Vinho Verde, Portugal

ANTHÏLIA 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

EISQUELL RIESLING 14 / 69

Battenfeld Spanier, VDP Rheinhessen, Allemagne

SAINT-MARTIN CHABLIS 15 / 74

Domaine Laroche, AOC Chablis, France

MENADE 74

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~~ 43 / 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 White miso, shiitake, green onion, tofu, seaweed, kombu, dashi	7
EDAMAME Miso and yuzu sauce	7
BANG-BANG CAULIFLOWER Fried cauliflower, sesame seeds, bang-bang sauce, cauliflower purée, furikake	11
TAKOYAKI Fried octopus pancake balls, furikake, bonito, wasabi mayonnaise, unagi sauce	11
GYOZA (CHICKEN OR VEGETARIAN) Japanese dumplings, fried onions, green onion, ponzu sauce	12
KARA-AGE Fried chicken, spicy honey aoili, spicy mayonnaise, wasabi mayonnaise	16
KAPPA LOBSTER SALAD Lobster, cucumber, sesame sauce, ponzu sauce, chili oil, furikake, green onion	17
UDON (WITH SEAFOOD +5) Udon noodles in cauliflower cream, daily mushroom, kimchi, furikake, green onion	18
HOTATE Pan seared scallops in browned butter, cauliflower purée, edamame, wonton, dashi, rice pearls	19
CRISPY MAGURO Rice and nori fried galette, red tuna sashimi, spicy mayonnaise, wasabi mayonnaise, truffle paste, wasabi tobiko, pickled jalapeno	19

NIGIRI / SASHIMI & TATAKI

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

TARTARE

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

OSHI PRESSED SUSHI (6 PCS)

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

MAKI (5 PCS)

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

SPECIALS

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

OYSTERS

HALF-A-DOZEN	16
DOZEN	28

DESSERTS

OF THE MOMENT Ask your waiter(ess)	11
--	----