

Blossom

RESTAURANT



CHIC & NATURE

Au cœur du Faubourg Saint-Honoré vient d'éclorre Blossom, une table pour les amoureux de nature en quête d'un nouveau style de vie.

Une cuisine saine et optimiste, attentive au bien-être, à la qualité et à la provenance des produits.

In the heart of the Faubourg Saint-Honore Blossom has just bloomed, a table for nature lovers in search of a new lifestyle. A healthy and optimistic cuisine, attentive to well-being, quality, and products' origin.

ENTRÉES DU MARCHÉ

CHAMPIGNONS / MUSHROOMS 14
Jeunes pousses d'épinard, noisettes, parmesan, cerfeuil
Baby spinach leaves, hazelnuts, parmesan, chervil

LANGOUSTINE 22
En raviole, émulsion légère à la citronnelle
In a raviole, light lemongrass foam

LENTILLES / BLOND LENTILS 15
Blondes, en velouté, petits croûtons, moutarde, ciboulette
Warm velouté, croutons, mustard, chives

GAMBAS / PRAWNS 20
En ceviche, concombre, mangue, oignon rouge, coriandre
Ceviche, cucumber, mango, red onions, coriander

ENTRÉE DU JOUR / STARTER OF THE DAY 12
Servi au déjeuner
Served at lunch

SALADES DU JARDIN

CREVETTES / PRAWNS petit | grand bol 18 | 25
Chou rouge, carottes, kale, gingembre, citron vert, passion
Red cabbage, carrots, kale, ginger, lime, passion fruit

BETTERAVES / BEETROOTS petit | grand bol 18 | 25
De couleur, Sainte-Maure-de-Touraine chaud, miel, citron
Colorful, warm goat cheese, honey, lemon

QUINOA petit | grand bol 18 | 25
Avocat, agrumes, grenade, passion, coriandre
Avocado, citrus, pomegranate, passion fruit, fresh coriander

TOUTE VERTE / TOTALLY GREEN petit | grand bol 18 | 25
Chou romanesco, kale, brocolis, edamame, pistaches
Kale, romanesco, broccoli, edamame, pistachios
135 kcal | 270 kcal

TOUTE BLANCHE / TOTALLY WHITE petit | grand bol 18 | 25
Endives, poire Conférence, feta, noix fraîches
Chicory, Conférence pear, fresh walnuts, feta cheese

CLASSIQUES DES VILLES

FOIE GRAS 26
De canard, chutney de figues
Of duck, brown bread toast, fig chutney

SAUMON FUME / SMOKED SALMON 29
D'Écosse, blinis, crème fraîche, citron
From Scotland, blinis, fresh cream, lemon

CAESAR 25
Au poulet, romaine, bacon, parmesan, croûtons
Salad, chicken, bacon, parmesan cheese, croutons

TARTARE 24
De boeuf, frites fraîches, salade
Raw beef, French fries, salad

CLUB SANDWICH 25
Au poulet, frites fraîches, salade
With chicken, French fries, salad

BOUILLONS MAISON

Courgette, épinards, shiitake, coriandre, gingembre
Zucchini vermicelli, spinach, shiitake, coriander, ginger

TOFU 26
360 kcal

GAMBAS / PRAWNS 30

BŒUF / BEEF 28



MENUS Blossom

L'entrée, le plat et le dessert du jour
Au déjeuner, hors week-end et jours fériés
Starter, main course, and dessert of the day.
At lunch time, from Monday to Friday,
not available on bank holidays

Entrée et plat ou plat et dessert 29
Starter & main course or main course & dessert

Entrée, plat et dessert 36
Starter, main course, and dessert

Toutes nos viandes sont originaires de France, Allemagne et Pays-Bas.
Tous nos plats «maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Our meats are coming from France, Germany, and The Netherlands.
All our dishes are homemade, elaborated in our kitchen with crude products.
The allergen list is at your disposal on demand.

Prix en Euros - Service compris
Net prices in euros - Service included

PLATS CHAMPÊTRES

SAUMON / SALMON 32
Aux amandes et graines, épinards et pesto d'herbes
With almonds and grains, spinach, herbs pesto

CABILLAUD / COD 28
Vapeur, à la spiruline, chou, courgette bouillon aux algues
Steamed cooked, spirulina, cabbage, zucchini, seaweed broth

BAR / SEA BASS 29
Girolles, pommes de terre Charlotte, coques, herbes fraîches
Chanterelles, Charlotte potatoes, cockles, fresh herbs

SOLE 48
Dorée simplement, riz basmati pilaf
Simply sautéed, basmati pilaf rice

VOLAILE FERMIÈRE / POULTRY 26
Mousseline et chips de patate douce à l'huile de coco
Purée and crisps of sweet potatoes and coconut oil

BŒUF ANGUS / ANGUS BEEF 44
Entrecôte, frites fraîches, béarnaise à la crème allégée
Sirloin steak, French fries, slightly creamy Béarnaise

JOUE DE BOEUF / OX CHEEK 29
Mijotée au vin et aux petits légumes
Slowly cooked in red wine, seasonal vegetables

LEGUMES / VEGETABLES 25
D'automne, mousseline de courge, huile d'olive d'Alexis Muñoz
Autumn harvest, squash mousseline, Alexis Muñoz's olive oil

PLAT DU JOUR / MAIN COURSE OF THE DAY 25

DOUCEURS DU FAUBOURG

FIGUES / FIGS 14
Rôties au miel de lavande, sablé à l'orange, sorbet figue vanille
Roasted in lavender honey, orange shortbread, fig sorbet

POIRE / PEAR 14
Bio, au vin et épices douces, pain de Gênes aux pistaches
Organic, in wine and sweet spices, pistachio Genoa bread

BLANC-MANGER / BLANCMANGE 13
Noix de coco, passion, ananas, citron vert
Coconut, passion fruit, pineapple, lime
165 kcal

BABA 13
Citronnelle, gingembre, chantilly au yuzu, limoncello
Citronella, ginger, yuzu, chantilly, limoncello

CHOCOLAT / CHOCOLATE 14
En rocher, sablé chocolat, meringue cacao, chantilly jivara
Finger shortbread, cocoa meringue, jivara chantilly

DESSERT DU JOUR / DESSERT OF THE DAY 10