

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

BURRATA 22
Pesto de courgette au basilic et amandes, pain de campagne
Zucchini, basil and almonds pesto, brown bread

SAUMON / SALMON 20
En tartare, cébette, tapioca yuzu ponzu, citron vert, shiso
Tartar, spring onions, yuzu ponzu tapioca, lime, shiso

CONCOMBRE / CUCUMBER 15
Crème légère au cumin, féta, grenade, menthe, citron jaune
Light cumin cream, feta, pomegranate, mint, lemon

CHOU-FLEUR / CAULIFLOWER 15
En velouté, sommités, rôti au zaatar
Velouté, few pieces, roasted in Zaatar

ENTRÉE DU JOUR / STARTER OF THE DAY 12

SALADES DU JARDIN

RAVIOLES / CRISPY RAVIOLES petit | grand bol 18 | 25
De volaille, chou rouge et blanc, carottes, chou kale, sésame
Of poultry, red and white cabbage, carrots, kale, lime, sesame

CREVETTES / PRAWNS petit | grand bol 19 | 26
Salade Romaine, mangue, passion, grenade, coco, coriandre
Lettuce, mango, passion fruit, pomegranate, coconut, coriander

CHEVRE CHAUD / GOAT CHEESE petit | grand bol 18 | 25
De Touraine, betteraves de couleur, mâche, vinaigrette miel-citron
From Touraine, colored beetroots, lamb's lettuce, honey-lemon

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

TOUTE VERTE/ TOTALLY GREEN petit | grand bol 18 | 25
Avocat, kiwi, edamame, kale, épinard, concombre, pistaches
Avocado, kiwi, edamame, kale, spinach, cucumber, pistachios
135 kcal | 270 kcal



CLASSIQUES DES VILLES

FOIE GRAS 26
De canard, chutney de mangue épicé
Of duck, brown bread toast, spicy mango chutney

SAUMON FUMÉ / 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 rôti, frites fraîches, salade
With roasted chicken, French fries, salad

BOUILLONS MAISON

Carotte, pak choï, pois gourmand, shitaké, coriandre, gingembre
Carrot, pak choi, mange-tout peas, shitake, coriander, ginger

TOFU SOYEUX / SILKY TOFU 26
360 kcal



GAMBAS / KING PRAWNS 30

GYOZA 24



MENUS Blossom

L'entrée, le plat et le dessert du jour.
Au déjeuner et au dîner du lundi au vendredi
Starter, main course, and dessert of the day
From Monday to Friday

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

PLATS CHAMPÊTRES

DAURADE / SEABREAM 29
Asperges, édamamé, petits pois, pousses d'oseille, fumet томатé
Asparagus, edamame, green peas, sorrel leaves, tomato fish stock

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

SAUMON / SALMON 32
Orge perlé, épinard, menthe, fenouil, cébette, herbes fraîches
Pearled barley, spinach, mint, fennel, spring onions, fresh herbs

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

VOLAILE FERMIÈRE / FARM POULTRY 26
Carottes fanes, petits oignons blancs rôtis, moutarde à l'ancienne
New carrots, roasted pearl onions, grain mustard

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

LEGUMES / VEGETABLES 25
Bio, de saison, mousseline de carotte, huile d'olive d'Alexis Muñoz
Organic, seasonal, carrot puree, Alexis Muñoz's olive oil

PLAT DU JOUR / MAIN COURSE OF THE DAY 25

DOUCEURS DU FAUBOURG

MIRLITON 13
Crème citron, agrumes bio, pollen de coquelicot
Lemon cream, organic citrus, poppy pollen

POIRE / PEAR 14
Bio, pochée, gelée de rose, muesli sans gluten, sorbet litchi
Organic, poached, rose jelly, muesli without gluten, litchi sorbet

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



FAUBOURG SAINT-HONORÉ 15
Caramel au beurre salé, chantilly et noix de pécan
Lightly salted caramel, whipped cream, pecan nuts

CAFÉ - CHOCOLAT / COFFEE - CHOCOLATE 14
Praliné de moka d'Éthiopie, tuile au grué de cacao
Ethiopian moka praliné, cacao nibs tuile

DESSERT DU JOUR / DESSERT OF THE DAY 10

GLACES ET SORBETS / ICE CREAMS & SORBETS 9