

BLAZE 下食中

sushis flambés - asian fusion - signature





L'expérience

BLAZE TRIP

Née des voyages du chef, l'expérience Blaze Trip vous transporte dans une fusion audacieuse de traditions asiatiques et d'innovations culinaires.

Nous redéfinissons le sushi traditionnel avec nos créations flambées, vous proposant une dégustation inédite à la croisée de produits de saison et de saveurs asiatiques.

Pour vous garantir une expérience visuelle et gustative de qualité, chaque produit est réalisé minute avec soin.

Un temps d'attente est donc à prévoir, afin de préserver la qualité de nos plats.

Bonne dégustation !

BLAZE TRIP

PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

SUSHIS PRÉPARÉS ET FLAMBÉS À LA COMMANDE

DES RECETTES QUI CHANGENT À CHAQUE SAISON



Nos sushis création flambés du moment

(🌿)* *Disponible en version végétane*

Créations Canard

CANARD CITRONNÉ ET OMELETTE
THAÏ, CRÉMEUX D'HERBES
SAUVAGES ET COULIS DE
SPIRULINE FRAIS

CANARD DUO DE
FRAMBOISES, CAVIAR ET
POIVRE DE SICHUAN

Créations Végétales 🌿

CONCOMBRE SAUCE BLAZE,
TRUFFE ET SRIRACHA 🌿

MOZZARELLA, TOMATES
MARINÉES ET BASILIC THAÏ,
CRÈME COURGETTE PIMENTÉE ET
PIGNONS DE PIN 🌿

Créations Thon

THON À LA NIÇOISE,
RILLETES DE THON, OEUF ET
LÉGUMES DU SOLEIL

THON, FOIE GRAS, SATAY ET
MENTHE FRAÎCHE

Créations Saumon

SAUMON INSPIRATION CREAMY
MOJITO

SAUMON TUMYAM, COULIS DE
GRENADE ET EMBEURRÉ DE RADIS
AMANDES EFFILÉES

Créations Boeuf

BOEUF SAUCE BLAZE, MANGUE,
POIVRON,
MIEL ET AMANDES GRILLÉES

BOEUF SATAY, ÉCHALOTE
VINEUSE, FRAÎCHEUR D'HUÎTRE
ET ANANAS

Créations Crevette

CREVETTE CHOCOLATÉE, TRUFFE,
FUSION DE CAROTTE ET CURRY ET
PERSILLADE

CREVETTE FAÇON FAJITAS

Nos menus

L'EXPÉRIENCE BLAZE TRIP LA PLUS COMPLÈTE !

Menu dégustation Eté flamboyant

60€

Recettes inédites au grès des saisons

Sur place uniquement

Disponible en version végane ou végétarienne

BOISSON INCLUSE

Trio de thé à fleurs

OPTION ACCORD METS ET VINS

3 verres, supplément de 20 euros

ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Rillettes de thon ou salade estivale

Premier temps - Douce introduction

Trois de nos sushis création du moment, servies par paire

UNE PAIRE DE SUSHIS CRÉATION CANARD AU CHOIX

UNE PAIRE DE SUSHIS CRÉATION VÉGÉTALE AU CHOIX

UNE PAIRE DE SUSHIS CRÉATION THON AU CHOIX

Second temps - Voyage coloré

Trois de nos sushis création du moment, servies par paire

UNE PAIRE DE SUSHIS CRÉATION SAUMON AU CHOIX

UNE PAIRE DE SUSHIS CRÉATION BOEUF AU CHOIX

UNE PAIRE DE SUSHIS CRÉATION CREVETTE AU CHOIX

Pause - Contemplation

TRIO DE THÉ À FLEURS DU MOMENT

Dernier Temps - Evasion sucrée

UN DESSERT MAISON AU CHOIX (VOIR CARTE DES DESSERTS)

OU

UNE PAIRE DE SUSHIS CHÈVRE BALSAMIQUE FRAMBOISE

BLAZE TRIP POUR LES PLUS JEUNES

Menu Enfant

19€

Disponible en version végétarienne (🌿)

à composer :

7 sushis au choix ou un poké

+ un side au choix : la soupe miso maison, la salade de chou rouge maison, ou la salade d'edamame

Supplément de 3 euros pour tout autre side

BLAZE TRIP

BLAZE TRIP

sushis flambés - asian fusion - signature



Le Déjeuner

Sur place ou à emporter
Du lundi au vendredi de 12h à 15h

Menu Estival midi

25€

Disponible en version végane ou végétarienne 🌿

TROIS PAIRES DE NOS SUSHIS CRÉATIONS DE SAISON
BOISSON ET SIDE INCLUS

Menu Mystère midi

25€

Disponible en version végane ou végétarienne 🌿

POUR LES PLUS TÊMÉRAIRES ! NOTRE PLATEAU MYSTÈRE EN VERSION EXPRESSE

Salade ou Poké À COMPOSER

Disponible en version végane ou végétarienne 🌿

Émulsion Estivale

PICKLES DE CHOU ROUGE, ÉMULSION DE BETTERAVE,
DIP DE CAROTTES AU CURRY, EDAMAMÉ, MANGUE ET SÉSAME TORRÉFIÉ

La Maraîchère

PESTO DE RADIS, DÉS DE CONCOMBRE, BETTERAVE, TOFU ET
CARROTES FLAMBÉES, FRAISE, SIROP DE PISTACHE ET OIGNONS FRITS

L'Aztèque

GUACAMOLE, POIVRONS, OIGNON ROUGE, MAÏS, FIGUE,
CAMEL BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTES

1. Choisissez votre version

VOTRE VERSION : SALADE OU POKÉ

VOTRE RECETTE : EMULSION ESTIVALE, LA MARAÎCHÈRE, OU
L'AZTÈQUE

2. Choisissez la taille de votre bol

BOL S : 10.50€

BOL M : 11.50€

BOL L : 12.50€

3. Choisissez votre base

RIZ VINAIGRÉ

POUSSES D'ÉPINARD

ROQUETTE

OU MIX DES TROIS

4. Ajoutez une protéine flambée + 2€

SAUMON

THON

POULET AUX DOUCES ÉPICES

RILLETES DE THON MAISON

STEAK DE CHOU MAISON

TOFU MARINÉ

à la carte

Sur place ou à emporter

Plateau Mystère

50€

(🌿)* Disponible en version végane ou végétarienne

Ce plateau est réservé aux téméraires, auras-tu l'audace de te laisser tenter par l'inconnu ?

Option parfaite pour les régimes alimentaires spécifiques : végétarien, végane...

ACCORD METS ET VINS +20€

3 verres

Sushis flambés à la carte

10€ /paire

(🌿)* Disponible en version végane ou végétarienne

Retrouvez nos sushis création du moment à la carte !

Faites votre choix parmi nos recettes du menu dégustation

Sides et Accompagnements

Soupe miso maison	3 €
Trio de choux maison	3 €
Accompagnement mystère	5 €
Mix d'accompagnement	8 €
Salade d'edamame	3 €
Salade estivale	8 €
Rillettes de thon	6 €

Brochettes Flambées

Servies par paire, avec mayonnaise végane, Sur son lit de roquette, pousses d'épinard et pickles de chou rouge

2 toppings au choix : Oignons frits/cacahuètes/sésame/ciboulette

Saumon x2.....	9.50 €
Thon x2.....	9.50 €
Poulet aux épices douces	9.50 €
Crudités (betterave, carotte, tofu)	9.50 €

Desserts

Frais et faits maison

Mochi

L'unité : 4 € | La paire : 7 €

Notre version de ce dessert traditionnel chinois, avec fruits frais, pulpe adaptée & basilic thaï

FRUIT DE SAISON

Au choix : Fruit du moment

FRUIT EXOTIQUE

Au choix : Ananas ou Mangue

FRUIT MYSTÈRE

Mango Sticky Rice

9€

Dessert emblématique de la Thaïlande

Composé de :

Riz gluant, Lait de coco, Dés de mangue, Pulpe de mangue, Miel

Topping: Cacahuètes, sésame, basilic thaï et groseilles

Sushis Fruits

6€

Servis par paire

Au choix : Fruit du moment ou fruit exotique

Crème caramel beurre salé, noisettes & leur gourmand coulis de pulpe

Salade de fruits

6€

Fruits frais : mangue, ananas & fruits de saison, sirop caramel beurre salé et pulpe mystère

Boissons

NOS SPÉCIALITÉS SUR PLACE OU À EMPORTER

à composer

ICE TEA MAISON saveur au choix 4.50 €

SODA MAISON saveur au choix 4.50 €

LAIT FRUITÉ (🌿) saveur au choix 5.50 €

Amande / Noisette / Avoine

GRANITÉ AUX FRUITS saveur au choix 6.50 €

Base glace

THAI / THAI GREEN TEA 6.50 €

Chaud ou froid (thé thaïlandais avec du lait concentré)

UBE / MATCHA 6.50 €

Avec ou sans lait - chaud ou froid

TRIO de thé AUX FLEURS EXOTIQUES 6 €

BOUTEILLE D'EAU GAZEUSE 4 €

EVIAN 2 €

EXPRESSO / CAFE LONG 2 €

PULPES **PERLES DE FRUITS** +1 €

saveur au choix saveur au choix

PASTÈQUE

MANGUE

GOYAVE

FRAISE

MYRTILLE

FRUIT DE LA PASSION

LITCHI

LITCHI

PASSION

FRAMBOISE

FRAISE

PÊCHE

PAMPLEMOUSSE

MYSTÈRE

MYSTÈRE