



LE LOUNGE EUGÉNIE

SUSHI BAR & COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE

La carte des cocktails a été entièrement réalisée par Jérémy Lauilhé, Meilleur Ouvrier de France Barman

The cocktail menu was entirely crafted by Jérémy Lauilhé, winner of the "Meilleur Ouvrier de France" award in the Bartender category.

SAKURA - 21.

Gin Roku Sakura Bloom, Noilly Prat, "Hommage aux cerises Euskaren", Patxaran Egiazki

Ce cocktail est un pont délicat entre le Pays basque et le Japon, mariant le gin Roku Sakura Bloom à un sirop de cerise maison et une touche de Patxaran Egiazki. Une harmonie florale et gourmande, entre tradition nippone et terroir d'Euskadi.

This cocktail is a delicate bridge between the Basque Country and Japan, blending Roku Sakura Bloom gin with a house-made cherry syrup and a touch of Egiazki patxaran. A floral and indulgent harmony, where Japanese tradition meets the flavors of Euskadi.

UMELIA - 21.

Hakutsuru Umeshu Genshu, fleur de sureau, verjus, vin blanc effervescent, eau gazeuse

Ce cocktail effervescent marie l'élégance florale de l'Umeshu Genshu et du sureau à la fraîcheur du verjus, relevée d'un soupçon de piment d'Espelette. Une rencontre pétillante entre traditions japonaises et françaises.

This sparkling cocktail blends the floral elegance of Umeshu Genshu and elderflower with the freshness of verjuice, all lifted by a hint of Espelette pepper. A vibrant meeting of Japanese and French traditions.

YUZU DES DUNES - 21.

Shochu Reverence, Noilly Prat, dry curaçao Yuzu Ferrand, "Spritz des Dunes"

Ce Negroni revisité unit la finesse du Shochu japonais et l'amertume florale du Spritz des Dunes, rehaussé par un éclat de yuzu. Une balade entre l'Atlantique et le Japon.

This Negroni twist blends the finesse of Japanese shochu with the floral bitterness of Spritz des Dunes, elevated by a vibrant touch of yuzu. A flavorful journey between the Atlantic coast and Japan.



COCKTAILS SIGNATURE

La carte des cocktails a été entièrement réalisée par Jérémy Lauilhé, Meilleur Ouvrier de France Barman

The cocktail menu was entirely crafted by Jérémy Lauilhé, winner of the "Meilleur Ouvrier de France" award in the Bartender category.



HIKARI - 21.

Kyomi Rhum blanc, matcha, citron vert, wasabi

Un Daiquiri audacieux et raffiné, mariant rhum d'Okinawa, matcha et une pointe de wasabi, pour un équilibre vibrant entre douceur, acidité et piquant.

A bold and refined Daiquiri, blending Okinawan white rum, Japanese matcha, and a hint of wasabi — striking a vibrant balance between sweetness, acidity, and heat.

ÉLIXIR VÉGÉTAL - 21.

Haku Vodka infusée au concombre, shiso vert, verjus, absinthe, eau gazeuse

Ce cocktail allie la fraîcheur japonaise, avec de la vodka Haku au concombre et du sirop de shiso, à l'élégance française d'une touche d'absinthe, créant une boisson sophistiquée qui évoque un jardin japonais avec une pointe d'insolence parisienne.

This cocktail combines Japanese freshness, with Haku cucumber vodka and shiso syrup, with French elegance from a touch of absinthe, creating a sophisticated drink that evokes a Japanese garden with a hint of Parisian insolence.



ÉCUME DES VENTS - 21.

Cocktail clarifié.

**Ming River Sichuan Baijiu infusé à la criste marine, nectar de mangue, citron vert, miel, gingembre, thé vert
Nunshen Genmaicha**

"Écume des Vents" mêle l'intensité florale du baijiu et la douceur de la mangue, avec une touche terreuse de Genmaicha, clarifié au lait pour une pureté cristalline, évoquant un voyage entre le Pays Basque et Kyoto.

"Écume des Vents" blends the floral intensity of baijiu and the sweetness of mango, with an earthy touch of Genmaicha, clarified with milk for crystalline purity, evoking a journey between the Basque Country and Kyoto.



MOCKTAILS SIGNATURE

La carte des cocktails a été entièrement réalisée par Jérémy Lauilhé, Meilleur Ouvrier de France Barman

The cocktail menu was entirely crafted by Jérémy Lauilhé, winner of the "Meilleur Ouvrier de France" award in the Bartender category.

ROUGE BASQUE – 13.

Osco rouge, vinaigre de riz, "Hommage aux cerises Euskaren", shiso rouge, piment d'Espelette

"Rouge Basque" mêle l'intensité fruitée de la cerise d'Euskaren, la structure d'Osco rouge, et les notes umami du vinaigre de riz, relevées par un sirop de shiso rouge et de piment d'Espelette, pour une boisson sans alcool pleine de panache.

"Rouge Basque" blends the fruity intensity of Euskaren cherry, the structure of Osco red, and the umami notes of rice vinegar, enhanced by a syrup of red shiso and Espelette pepper, for an alcohol-free drink full of panache.



FLORAL ESSENCE – 13.

Purée de litchi, thé au jasmin Nunshen, vinaigre de riz, jasmin, poivre de Penja

Floral Essence" est un mocktail raffiné qui marie les fleurs de jasmin, le litchi et une pointe d'acidité au vinaigre de riz, relevé par le poivre de Penja. Une expérience sensorielle délicate et contemporaine.

"Floral Essence" is a refined mocktail that blends jasmine tea, lychee, and a touch of rice vinegar acidity, elevated by Penja pepper. A delicate and contemporary sensory experience.



BOISSONS SANS ALCOOL

Soft drinks

JUS DE FRUITS BIO / Organic fruit juices 20 cl 9.

Maison Meneau

Pomme – Apple – Lot et Garonne

Tomate – Tomato – Normandie

SIROPS À L'EAU / Syrups 20 cl 5.

NECTARS BIO / Organic nectars 25 cl 9.

Maison Meneau

Pêche – Peach

SMOOTHIES BIO / Organic smoothies 25 cl 10.

Maison Meneau

Mangue-Passion – Saveur suave et exotique – Mango-passion fruit – suave, exotic flavour

SODAS 33 cl 9.

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Orangina

Perrier

Hysope – Ginger Beer

Limonade – Maison Meneau

Fever-Tree – Mediterranean Tonic

EAUX MINÉRALES / Mineral waters 75 cl

Eau plate

Evian 12.

Eau pétillante

Chateldon 13.



LA SÉLECTION DU SOMMELIER

The Sommelier's selection

COCKTAIL DU MOMENT

25.

CHAMPAGNES

12 cl

75 cl

Taittinger – Brut Réserve

25.

130.

Deutz – Sakura Rosé

29.

170.

Ruinart – Blanc de Blancs

210.

Dom Perignon – Vintage – 2015

450.

VINS BLANCS / White wines

Jurançon Sec – La Part d'Avant – Camin Larredya

17.

90.

Sancerre – Florès – Domaine V. Pinard

19.

100.

Meursault – Les Grands Charrons – Philippe Bouzereau

29.

170.

VINS ROUGES / Red wines

Rioja Alavesa – Mazuelo – Bodega Mitarte

19.

100.

Saint Estèphe – Château Haut-Marbuzet

28.

150.

Crozes-Hermitage – Laurent – Domaine L. Combier

16.

90.

Morey-Saint-Denis – Domaine M. Magnien

29.

170.

VINS ROSÉS / Rosé wines

Côtes de Provence – Domaine de Souviou

12.

70.

BIÈRE

33 cl

Asahi

10.



LA SÉLECTION DU SOMMELIER

The Sommelier's selection

SAKÉS JAPONAIS | *Japanese Sakés*

	12cl	30cl	72 cl
--	------	------	-------

Yuji – Junmai Frais, léger, fleurs blanches, miel, pomme verte <i>Fresh, light, white flowers, honey, green apple</i>	15.		60.
---	-----	--	-----

Masumi – Shiro White Minéral, léger, fleurs blanches, eau de coco, poire <i>Mineral, light, white flowers, coconut water, pear</i>			85.
--	--	--	-----

Dassai – 45 – Junmai Daiginjo Fruité, frais, poire, raisin, ananas <i>Fruity, fresh, pear, grape, pineapple</i>			105.
---	--	--	------

Dassai – 39 – Junmai Daiginjo Doux, fruité, pomme, poire, iris <i>Sweet, fruity, apple, pear, iris</i>		80.	160.
--	--	-----	------

Dassai – 23 – Junmai Daiginjo Fin, complexe, minéral, poire <i>Fine, complex, mineral, pear</i>		115.	230.
---	--	------	------

Bijito – Junmai Sec, gourmand, pomme verte, céréales <i>Dry, gourmet, green apple, cereals</i>			65.
--	--	--	-----

Bijito – Junmai Ginjo Gourmand, délicat, pêche, poire, coriandre <i>Gourmet, delicate, peach, pear, coriander</i>			75.
---	--	--	-----

SAKÉS FRANÇAIS | *French Sakés*

		72 cl
--	--	-------

Larmes du Levant – La Vague Frais, fruité, pêche confite, datte, pomme <i>Fresh, fruity, candied peach, date, apple</i>		80.
---	--	-----

Larmes du Levant – Le Tonnerre Puissant, intense, noix, amande grillée, agrumes <i>Powerful, intense, nuts, toasted almonds, citrus</i>		80.
---	--	-----

Larmes du Levant – Le Vent Frais, long en bouche, pêche, amande fraîche <i>Frais, long en bouche, pêche, amande fraîche</i>		105.
---	--	------

SAKÉS SUCRÉS | *Sweet Sakés*

	12cl	50cl
--	------	------

Komachi – Yuzu Sucré, frais, citronné, léger <i>Sweet, fresh, lemony, light</i>	23.	120.
---	-----	------



ENTRÉES | STARTERS

Soupe miso <i>Miso soup</i>	12.
Salade wakamé <i>Wakame salad</i>	14.
Edamame	14.
Crevettes tempura - 5 pcs <i>Shrimp tempuras - 5 pcs</i>	25.
Gyozas au poulet - 5 pcs <i>Chicken gyozas - 5 pcs</i>	25.
Gyozas aux légumes - 5pcs <i>Vegetable gyozas - 5 pcs</i>	25.

SASHIMIS

Sashimis de saumon façon maracuja	35.
Fines tranches de poisson cru marinées dans une sauce maracuja, coriandre, oignon rouge, oignon nouveau <i>Salmon sashimi with ponzu sauce, thin slices of raw fish marinated in a passion fruit sauce, coriander, red onion, spring onion</i>	
Sashimis de thon et saumon à la sauce ponzu	35.
Concombre, oignon rouge, piment aji amarillo, oignon nouveau <i>Salmon and tuna sashimi with ponzu sauce, cucumber, red and spring onion, aji amarillo pepper</i>	

SUSHIS & MAKIS

Sushi saumon - 3 pcs	21.
<i>Salmon sushi</i>	
Sushi saumon x Caviar Maison Rova - 3 pcs	35.
<i>Salmon sushi x Maison Rova Caviar</i>	
Sushi spicy tuna - 3 pcs	21.
Thon, spicy mayo, oignon rouge, piment rouge, graines de sésame au wasabi <i>Spicy tuna sushi, spicy mayo, red onion, red chili, wasabi sesame seeds</i>	
Garden saumon - 8 pcs	24.
Saumon, avocat, feuilles de menthe et de coriandre fraîches, feuille de laitue croquante <i>Salmon, avocado, fresh mint and coriander leaves, crisp lettuce leaf</i>	



CALIFORNIA ROLLS

California saumon avocat - 8 pcs

24.

Saumon, avocat, graines de sésame

Salmon and avocado california, sesame seeds

California veggie - 8 pcs

24.

Concombre croquant, carottes fraîches, pickles de daikon, chou rouge mariné, guacamole, germes de betterave, graines de sésame noir, graines de sésame au wasabi, spicy mayo

Crunchy cucumber, fresh carrots, daikon pickles, pickled red cabbage, guacamole, beet sprouts, black sesame seeds, wasabi sesame seeds, spicy mayo

SIGNATURE

Rolls façon Tigre qui pleure - 8 pcs

29.

Thon laqué, avocat, concombre, menthe fraîche, graines de sésame, piment rouge, feuilles de coriandre

Crying Tiger rolls, lacquered tuna, avocado, cucumber, fresh mint, sesame seeds, red chili, coriander leaves

Rolls maracuja - 8 pcs

29.

Crevette panée au panko, avocat, saumon flambé, sauce maracuja, mélange d'épices japonaises

Panko-breaded shrimp, avocado, flambéed salmon, Maracuja sauce, Japanese spice mix

Rolls truffe - 8 pcs

32.

Crevette panée au panko, carottes, concombre, dorade, sauce teriyaki, huile aromatisée à la truffe, carpaccio de truffe d'été, mayonnaise, ciboulette

Truffle rolls, panko-breaded shrimp, carrots, cucumber, sea bream, teriyaki sauce, truffle-flavored oil, summer truffle carpaccio, mayonnaise, chives

DESSERTS

Trilogie de mochis

15.

Mochi trilogy

Mousse au chocolat

18.

Sésame noir, coulis de yuzu, zeste de citron vert

Chocolate mousse, black sesame, yuzu coulis, lime zest