

# DRINKS



# Cocktails

## Les Signatures d'Onakaya 14€

### Pêche & Shiso

Gin, liqueur artisanale japonaise à la pêche blanche, Akajiso (alcool de shiso rouge), jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse

### Mangue & Genmaicha Yama

Rhum blanc, coco, purée de mangue, jus de citron vert, lait infusé au genmaicha yama

### Sol no Yuzu

Cachaça, cordial de basilic frais, liqueur artisanale de yuzu, citron vert

### Matcha & Vanille

Whisky japonais clarifié au yaourt vanillé, cordial de thé matcha

### Geisha Star

Vodka infusée à la citronnelle, purée de passion, liqueur artisanale de yuzu, sochu, citron vert, vanille

### Mojito Japonais

Vodka, shiso vert, jus de citron vert, sucre vanillé, sirop de sucre

## Les Sans Alcool 10€

### Pêche & Jasmin

Shiso vert, citron vert, sirop de sucre, soda pêche & jasmin

### Coco & Genmaicha

Jus de mangue, crème de coco au genmaicha yama, jus de citron vert

### Sakura Iced Tea

Cordial de fraise, thé à la fleur de cerisier

*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## Les Highballs Japonais 12€

Très populaires au Japon, les highballs sont des cocktails légers et rafraîchissants, caractérisés par leur effervescence. L'eau gazeuse révèle subtilement les arômes, apportant une agréable vivacité. L'apéritif idéal pour une soirée japonaise.

### Chuhai

Soshu, liqueur artisanale japonaise à la pêche blanche, London Essence pêche et jasmin

### Lemon Sour

Vodka infusée à la citronnelle et au thé Bencha, eau gazeuse

### Umeshu Sour

Umeshu (alcool doux de prune japonaise), eau gazeuse

### Yuzu Sour

Liqueur artisanale au yuzu, eau gazeuse

### Sparkling Flower

Liqueur de fleur de cerisier, sirop d'hibiscus, infusion de jasmin et prosecco

### Chef's Mizuwari

Whisky japonais infusé au thé de saison, selon les goûts du chef, cordial de fraise

# Sakés

Le saké appelé « nihonshu » est une boisson alcoolisée traditionnelle japonaise, élaborée à partir de riz fermenté. Contrairement à une confusion fréquente avec un digestif chinois du même nom, le saké japonais est un alcool léger, titrant généralement moins de 16% d'alcool. Dégusté chaud ou froid, aux profils fruités, minéraux ou vieillis, le saké offre une vaste palette de saveurs.

## Saké tasting 19€

Initiez-vous à l'univers du nihonshu avec cette dégustation de trois sakés froids, sélectionnés par nos sommeliers.

## Saké du moment à partir de 16€

## Saké effervescent

Dassai 45 Sparkling - Junmai Daiginjo Nigori 30cl - 50€

La version pétillante du célèbre Dassai. En bouche, des notes de melon et une grande fraîcheur.



*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Bien qu'il soit complexe de catégoriser précisément les sakés en raison de leur diversité et de leurs caractéristiques uniques, nous vous proposons ces classifications pour vous orienter dans votre choix. N'hésitez pas à solliciter les conseils de nos sommeliers pour des informations plus spécifiques.

## *Les Fruités*

Hanaçaki Nigori - Junmai Nigori 15cl 15€ / 30cl 30€

Saké peu filtré, offrant une fraîcheur et une légère douceur, avec une robe pâle et une texture crémeuse.

Dassai 45 - Junmai Daiginjo 15cl 16€ / 30cl 32€

La cuvée emblématique de la maison Dassai. Fruité et floral, c'est une excellente introduction aux sakés Daiginjo. À savourer froid.

Zuikan Aigamo Junmai 15cl 16€ / 30cl 32€

Une belle fraîcheur en bouche, évoluant vers de subtiles notes salines. Se déguste aussi bien froid que chaud.

Yasohachi - Kimoto Junmai 15cl 17€ / 30cl 34€

Élaboré selon la méthode Kimoto, avec un taux de polissage très faible et un vieillissement de deux ans, ce saké développe des arômes de beurre et de céréales, soutenus par une texture riche et crémeuse.

Fukuju - Junmai Ginjo 15cl 17€ / 30cl 34€

Un saké d'une grande finesse, aux arômes fruités et floraux, rehaussés par une légère acidité et une texture soyeuse.

Le Vent - Junmai Daiginjo 15cl 17€ / 30cl 34€

Un saké français harmonieux, aux notes fruitées et céréalières, offrant un équilibre délicat et une douceur remarquable.

Okasekai - Junmai Daiginjo 15cl 18€ / 30cl 36€

Un saké aux notes fruitées et légères, parfait pour commencer votre repas.

Jidai Okudare - Yamahai Junmai Ginjo 15cl 18€ / 30cl 36€

Issue de la méthode traditionnelle Yamahai, cette cuvée se distingue par sa finesse, ses arômes de poire fraîche et une belle rondeur en bouche.

Kurumazaka - Junmai Daiginjo 15cl 19€ / 30cl 38€

Affiné trois ans en cave, ce saké dévoile une personnalité sèche et puissante, se distinguant comme une rareté parmi les Daiginjo.

Iwanoi i240 - Yamahai Junmai Ginjo Nama Genshu 15cl 20€ / 30cl 40€

Élaboré à partir d'une eau particulièrement dure, ce saké offre une bouche minérale et tendue, avec l'acidité caractéristique de la méthode Yamahai.

Kaze No Mori Tsuyuhakase Junmai 15cl 22€ / 30cl 44€

Saké non pasteurisé au taux de polissage élevé, révélant une grande fraîcheur et une belle acidité.

Kuheiji 50 "Sauvage" - Junmai Daiginjo 15cl 23€ / 30cl 46€

Saké fruité, raffiné avec une légère acidité.

Kuheiji 50 "Eau du désir" - Junmai Daiginjo 15cl 24€ / 30cl 48€

Un saké élégant et lisse en bouche, avec des notes de fleurs blanches et de melon.

*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## *La Puissance*

Yama - Junmai Kimoto 15cl 15€ / 30cl 30€

Un saké d'antan au caractère affirmé, brassé selon la méthode traditionnelle Kimoto. À découvrir exclusivement chaud.

Hannya - Junmai Ginjo 15cl 15€ / 30cl 30€

Le premier Kimoto (méthode traditionnelle) de la brasserie française « Les Larmes du Levant » ! Un goût prononcé en umami, parfait pour une initiation au saké chaud.

Le Tonnerre - Junmai 15cl 15€ / 30cl 30€

Un saké français complexe et puissant, qui révélera toute sa richesse une fois chauffé.

Umetsu no Genshu - Junmai Genshu 15cl 16€ / 30cl 32€

Un saké sans ajout d'eau, légèrement plus fort en alcool. Une puissance à découvrir chaude.

Shiro-Yama - Junmai Nigori 15cl 23€ / 30cl 46€

Saké non filtré à la texture crémeuse, dévoilant une touche fruitée suivie d'une belle intensité en bouche.

Hiokizakura Junmai Kimoto Tamasakae 15cl 16€ / 30cl 32€

Un saké sauvage et traditionnel, avec une acidité rappelant les agrumes et une légère douceur en finale. À déguster chaud.

Usen Shiraume Tawarayuki Junmai Ginjo Nama Genshu Shiboritate

15cl 18€ / 30cl 36€

Saké non pasteurisé, direct et vif, avec une belle acidité en bouche.

Genroku - Junmai Koshu 15cl 19€ / 30cl 38€

Surnommé le saké des Samourais, vieilli 5 ans, il présente des notes puissantes. Se déguste aussi bien froid que chaud.

Kurumazaka Kimoto 15cl 20€ / 30cl 40€

Saké dit «nature», utilisant un riz bio produit par la brasserie même. Une belle rondeur en bouche aux notes crémeuses.

Shizen - Junmai Genmai Genshu Kimoto 15cl 20€ / 30cl 40€

Le saké traditionnel par excellence. Son taux de polissage de 98% exprime pleinement le goût authentique du nihonshu : puissant, avec des notes de sous-bois et de soja. À déguster chaud.

Daruma - Koshu 15cl 22€ / 30cl 44€

Le vieillissement de ce saké lui confère des notes de noix et de fruits secs, avec une bouche ronde. Idéalement servi chaud.

Mizuho Kuromatsu Junmai Yamahai 15cl 22€ / 30cl 44€

Un hybride de plusieurs sakés de la maison Kenbishi, offrant des arômes de céréales et une bouche complexe. Une merveille qui se révèle pleinement une fois chauffée.

*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## *Les Sakés d'Exception* (72 cl)

### Kuheiji 35 - Junmai Daiginjo 160€

Le sommet de la gamme Kuheiji. Très fruité grâce à un taux de polissage élevé, avec des arômes de poire, de pomme et de melon.

### Dassai 23 - Junmai Daiginjo 160€

Le plus renommé des Dassai. Son taux de polissage exceptionnel et les levures utilisées lui confèrent d'intenses notes de fruits, avec une légère acidité en finale.

### Hanaçaki Okudaru - Junmai Daiginjo Oksaké 170€

Vieilli 12 mois en fût de chêne français, ce saké est une subtile alliance de cultures. Très fin, il pourrait presque être confondu avec un vin blanc de Bourgogne.

### Konotori Label blanc - Junmai Daiginjo 175€

Un saké daiginjo raffiné et légèrement fruité. Le joyau de la brasserie Tajime Shuzo !

### Haikkasan Snow aged 3 ans - Junmai Daiginjo 175€

Saké vieilli 3 ans à 3°C dans une « cave à neige », sans recours à l'électricité. Rond et onctueux, avec une texture presque moelleuse.

### Noguchi Naohiko Junmai Daiginjo Muroka Nama Genshu 2018 320€

Non clarifié et non dilué, ce saké dévoile un fruité éclatant grâce à un polissage précis, et offre une profondeur marquée, sublimée par un umami persistant en fin de bouche.

## *Nos Vins au Verre* (12,5 cl)

En étroite collaboration avec nos cavistes, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir une sélection de vins rigoureusement choisis. Il est possible que certaines bouteilles soient temporairement indisponibles pour des raisons logistiques.

### Blanc

Maison Lafon, Vin de France, « Le Fruit Défendu », 100% Piquepoul	8€
Domaine Famille Paquet, Mâcon-Villages, « Nos Cinq Terroirs », 100% Chardonnay	9€

### Rouge

Maison Lafon, Vin de France, « Magellan », 100% Pinot Noir	8€
Domaine Bodega Atamisque, « Serbal », 100% Malbec	9€

### Rosé

Château Grand Boise, AOC Côte de Provence, « Jadis », Syrah Cabernet Sauvignon Grenache	8€
--	----

### Champagne

Charles Heidsieck Brut	15€
------------------------	-----

## *Les Champagnes* (75 cl)

Charles Heidsieck Brut	75€
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	95€
Billecart-Salmon Brut, « Sous Bois »	150€

## *Les Vins Blancs* (75 cl)

### Bourgogne

Domaine Bernard Millot, AOP Bourgogne Chardonnay, « Côte d'Or », 2021	60€
Domaine Testut, AOC Chablis, « Rive Droite », 2022	75€
Domaine de la Vougeraie, AOC Côte de Beaune, 2023	97€
Domaine Sylvain Bzikot, AOC Puligny-Montrachet, 2022	175€
Domaine Jean-Marie Bouzereau, AOC Meursault 1er Cru, « Goutte d'or », 2022	195€

## Côtes du Rhône

Domaine Graeme et Julie Bott, St Joseph, 2023	67€
Domaine Chambeyron, «Vernon», AOC Condrieu, 2023	95€

## Loire

Domaine Luneau Papin, AOP Muscadet Sèvre et Maine, « L d'Or », 2022	60€
Domaine Daniel Chotard, AOC Sancerre, « Les Cris », 2021	70€
Domaine du Bouchot, Pouilly Fumé, «Terres Blanches», 2023	75€
Domaine Laureau, «Le Bel Ouvrage», 2015	127€

## Languedoc

Maison Lafon, Vin de France, « Le Fruit Défendu », 2024	38€
Château Bouisset, IGP Pays d'Oc, « Les Terres Salées », 2023	48€
Mas Cal Demoura, IGP Saint-Guilhem-le-Désert, « L'étincelle », 2024	62€
Gérard Bertrand, IGP Aude Hauterive, « Cigalus », 2022	88€

## Provence

Château Malherbe, AOP Côtes de Provence, « Pointe du Diable », 2023	58€
Château de Pibarnon, Bandol, 2022	85€

## Corse

Domaine Tarra di l'Apa, «Aeterna», 2023	50€
Domaine d'Alzipratu, AOP Calvi, « Pumonte », 2023	60€

## Alsace

Domaine Wassler, AOC Riesling, Grand cru Frankstein, 2020	64€
Domaine Albert Mann, AOC Vin d'Alsace, Grand Cru Schlossberg, 2021	150€

## *Les Vins Rouges* (75 cl)

### Bourgogne

Domaine Alexandre Parigot, AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, 2023	64€
Domaine de la Vougeraie, Côte de Beaune, 2023	97€
Domaine Maurice Gavignet, AOC Nuit-Saint-Georges, 2022	140€
Domaine Marchand-Grillot, AOC Gevrey-Chambertin, 2022	170€

## Bordeaux

Château Phélan Ségur, AOC Saint-Estèphe, « Frank Phélan », 2016	84€
Château Carmes Haut Brion, AOC Pessac-Léognan, « Le C », 2020	100€

## Beaujolais

Domaine St Cyr, AOP Beaujolais, «Terroir de Bellevue», 2021	48€
Domaine Jean Marc Burgaud, AOP Morgon, « Corcelette », 2021	60€

## Côtes du Rhône

Domaine des Entrefaux, AOC Crozes-Hermitage, « Les Pends », 2022	62€
Domaine des Bosquets, AOC Gigondas, « Cuvée Réserve », 2021	83€

## Loire

Domaine des Bernards, AOC Chinon, « Pallus », 2022	57€
Domaine Paul Prieur, AOC Sancerre, « Vinification en grappes entières », 2020	60€

## Languedoc

Maison Lafon, Vin de France, « Vignes Hautes », 2020	42€
Les Vignes Oubliées, AOP Terrasses du Larzac, 2022	60€
Domaine de L'Hortus, AOC Pic St-Loup, « Grande cuvée », 2021	70€
Mas Cal de Moura, «Le Feu Sacré», 2022	148€

## Provence

Château Grand Boise, Vin de France, « Maaa! », 2023	54€
Château Malherbe, AOP Côtes de Provence, « Pointe du Diable », 2021	58€

## Corse

Domaine d'Alzipratu, AOP Calvi, « Pumonte », 2022	58€
Nicolas Mariotti, AOP Patrimonio, « Non Solus », 2020	110€

## *Les Vins Rosés* (75 cl)

Château Grand Boise, AOC Côtes de Provence, « Jadis », 2024	39€
Château de Pibarnon, AOC Bandol, 2024	66€

*Prix nets en euros - Service compris.  
Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

## *Spiritueux* (4 cl)

### Vodkas

Absolut Vodka	10€
Grey Goose	12€

### Gins

Roku	12€
Kanomori	13€
Wa (Gin japonais vieilli 10 ans)	13€
Setouchi (Gin japonais au citron)	13€
Tamar (Gin distillé aux dates)	14€
Accompagnement soft	3€

### Rhums

Diplomatico	11€
Zacapa 23	20€

### Tequila

Patron El Cielo	28€
-----------------	-----

### Digestifs Japonais

Akajiso Soshu	12€
Yayoi Gold	14€
Umeshu	11€
Yuzu Saké 6cl	8€
Kijonenpu 10 ans	15€
Liqueur de Pandan	11€

### Whiskys Japonais

Yoichi	16€
Miyagikyo	16€
Hibiki Harmony Blended	16€
Nikka Tailored	18€
Yamazaki Single Malt 12 ans	30€

# Softs et Bières

## Softs

Coca-Cola 33cl	4€
Coca-Cola Zéro 33cl	4€
Limonade 33cl	3.5€
Fuze Tea 25cl	4€
Fever Tree Tonic 20cl	5€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	5€
Jus Maya Passion Ananas Mangue 31cl	6€
Jus Maya Litchi 31cl	6€
Jus Maya Eau de Coco 31cl	6€

## Eaux Minérales

Perrier 33cl	4€
Be Wtr eau ultra filtrée plate 75cl	5€
Be Wtr eau ultra filtrée pétillante 75cl	5€

## Bières ( 33 cl )

Kirin Ichiban	6€
Kirin sans alcool	6€
Sapporo	7€
Coedo Kyara	7.5€

## Boissons chaudes

Café	2.6€
Double espresso	5.2€
Sélections de thés	6€
Genmaicha yama	
Sencha	
Hojicha	
Jasmin	

*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

ONAKAYA