

Onaka + Izakaya = *Onakaya*

ONAKAYA, c'est la rencontre de deux mots :

ONAKA « ventre » le centre du corps, là où résident les sensations, les envies, les souvenirs enfouis, le noyau instinctif du plaisir et IZAKAYA, ces lieux de vie typiquement japonais où l'on s'installe pour boire un verre, partager des assiettes, prolonger la soirée dans une ambiance chaleureuse.

ONAKAYA s'inspire de cette tradition et la réinvente avec sa propre signature. Un lieu pensé pour l'instant présent, où l'on cultive la convivialité, le partage et l'amour des choses simples.

La carte, signée par le chef Alexis Luong revisite ces codes et propose une cuisine à partager, à savourer et à raconter. Pour sublimer chaque assiette une sélection pointue de sakés, spiritueux japonais et cocktails maison complètent l'expérience.

Chez ONAKAYA, on s'installe autour d'une table, on discute, on trinque, on goûte, on recommande. C'est un lieu vivant où tout est fait pour se sentir bien et revenir.



## Entrées

Edamame fleur de sel	6 €
Edamame huile de truffe	7,5 €
Chips de peau de saumon sauce creamy yuzu shichimi	6 €
Gyozas Poulet 4 pièces	11 €
Gyozas Wagyu 4 pièces sauce goma	22 €
Ebi Tempura 4 pièces (crevettes)	12 €
Yasai Tempura 6 pièces (légumes)	10 €
Huîtres Ponzu 2/4/6 pièces	8/16/23 €
Riz Croustillant - tartare au choix : avocat, saumon, thon, sériole	14 €
Tacos Socca Crevette Yuzu Miso	15 €
Salade Épinard Vinaigrette yuzu truffe	10 €

## Soupes

Soupe Miso	6,5 €
Soupe Miso Shiitake	8 €

## Plats Chauds

Nasu Miso (aubergine)	12 €
Momo Yakitori, (brochettes de poulet) sauce tare	15 €
Filet de saumon mi-cuit, sauce yuzu miso	25 €
Chicken Katsu, sauce katsu goma	23 €
Boeuf Tataki Shiitake, sauce spicy ponzu	32 €
Black Cod Miso	39 €
Wagyu Grillé au Binchotan, 0,8€ le gr (minimum 80gr)	

## Accompagnements

Riz Blanc	5 €
Riz Vinaigré	6 €

*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.*

*Veuillez noter que selon l'arrivage, certains produits peuvent être indisponibles.*

*Provenance de la viande: Poulet - France; Bœuf simmental - Allemagne;*

*Angus- Irlande; Galice - Espagne; Wagyu - Japon.*

## Nigiris / Sashimis (2pcs)

Maquereau	7 €
Saumon	8 €
Bar/Dorade	9 €
Sériole	11 €
Thon Rouge	13 €
Chu Toro	16 €
Otoro	16 €
Crevette Oso	11 €
Carabineros	15 €
Ikura (oeufs de saumon)	12 €
Anguille	18 €
Wagyu (seulement en nigiri)	23 €
Caviar Baerii de la Maison Sturia	55 €
Extra Caviar	8 €
Extra Wasabi Frais	10 €
Moriawase Sushi (13 pièces)	30 €
Moriawase Sashimi (13 pièces)	30 €
<b>Uramaki (California 6 pièces)</b> possible en hand roll	
Saumon Avocat	11 €
Ebi (crevette) Tempura Asperge Creamy Spicy	13 €
Sériole Soja Yuzu Jalapeño	14 €
Anguille Concombre	16 €
<b>Hosomaki (Maki 6 pièces)</b> possible en hand roll	
Saumon	9 €
Thon Rouge	14 €
Thon Rouge Spicy Cébette	15 €
Bar Shiso	9 €
Sériole Cébette	11 €
Avocat Sésame	7 €
Concombre Sésame	7 €
Negi (cébette) Toro	17 €

## Onakaya Rolls

(uniquement le soir et le week-end)

<b>Dragon Roll (8 pièces)</b>	20 €
Crevette tempura, asperge, shiso, carpaccio d'avocat, orange, mayonnaise épicée, sauce unagi	
<b>Salmon Roll (8 pièces)</b>	20 €
Asperge tempura, avocat, sésame, carpaccio saumon, shiso, mayonnaise jalapeño, ciboulette, perles de riz soufflées	
<b>Tuna Roll (8 pièces)</b>	24 €
Crevette tempura, concombre, sésame, tartare de thon, mayonnaise épicée, ciboulette, oignons frits, sauce unagi	
<b>Yasai Roll (6 pièces)</b>	16 €
Pickles carottes, sésame, concombre, avocat, asperge, shiso, vinaigrette yuzu pepper	
<b>Soft Shell Crab (6 pièces)</b>	22 €
Futomaki au crabe mou croustillant, masago, cébette, avocat	
<b>Futomaki Maguro (6 pièces)</b>	26 €
Futomaki au thon, chu toro, toro, cébette, shiso	
<b>Salmon Aburi (4 pièces)</b>	19 €
Nigiri de saumon snackés à la mayonnaise épicée au masago, cébette, sauce unagi	

## Onakaya Sashimis

Saumon Tataki Karashi Miso (6pcs)	19 €
Sériole Jalapeño Soja Yuzu (6pcs)	23 €
Thon Tataki Ponzu (6pcs)	25 €
Saumon / Toro Sauce Jalapeño (6/4pcs)	19/30 €
Usuzukuri Sauce Spicy Ponzu Saumon / Bar / Sériole	19/21/23 €
Sashimis snackés Sauce Soja Yuzu Saumon / Bar / Boeuf (8pcs)	20/21/23 €

*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.  
Veuillez noter que selon l'arrivage, certains produits peuvent être indisponibles.*

*Provenance de la viande: Poulet - France; Bœuf simmental - Allemagne;*

*Angus - Irlande; Galice - Espagne; Wagyu - Japon.*

# Menus

## BENTO SUSHI

*(disponible uniquement au déjeuner  
hors week-end et jours fériés)*

24,9 €

Tempuras de légumes et crevette

Salade sashimis saumon

Supplément thon (+5€)

Assortiment sushis 10 pièces

Supplément soupe miso (+3€)

## BENTO LUNCH

*(disponible uniquement au déjeuner  
hors week-end et jours fériés)*

24,9 €

Tempuras de légumes et crevette

Salade sashimis saumon

Supplément thon (+5€)

Mi-cuit de saumon yuzu miso ou karaage de poulet

Accompagné de riz blanc

Supplément soupe miso (+ 3€)

## MENU ONAKAYA

*(uniquement le soir pour l'ensemble de la table)*

85 €

Si vous souhaitez vivre une expérience sur mesure,  
laissez- vous guider par nos serveurs avec un menu  
créé spécialement pour vous.

# Desserts

## NOTRE CHOU

Crèmeux yuzu et sa mousse thé vert matcha

12 €

## VERRINE PASSION

Crèmeux passion, crumble amande, glace pistache,  
chantilly infusée à la vanille

11 €

## MOCHIS GLACÉS (3pcs)

Parfums : sésame, matcha, mangue/passion, yuzu

11 €

## WHISKY CAPPUCINO

Crème café, crumble chocolat, glace vanille,  
chantilly infusée au whisky

11 €

## DESSERT DU MOMENT

12€

*Prix nets en euros - Service compris.*

*Merci de nous signaler toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique.*

*Veillez noter que selon l'arrivage, certains produits peuvent être indisponibles.*

*Provenance de la viande: Poulet - France; Bœuf simmental - Allemagne;*

*Angus- Irlande; Galice - Espagne; Wagyu - Japon.*

ONAKAYA