

DRINKS



Cocktails signatures d'Onakaya

Mugicha Punch 15€

Liqueur de Pandan, shochu, mugicha (thé d'orge grillé), poire Williams

Dassai White Negroni 18€

Saké Dassai 45, Akajiso, St germain, cordial de grenade maison

Sol no Yuzu 15€

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

Natsu Negroni 18€

Gin Roku fat-washed au beurre de noisette, Fusetti Cacao (bitter infusé au cacao), Martini Rosso

Geisha Star 15€

Vodka infusée à la citronnelle, purée de passion, liqueur de yuzu, shochu, citron vert, vanille, shot de champagne

Mojito Japonais 15€

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

Pêche & Shiso 15€

Gin Roku, liqueur de pêche blanche, Akajiso (alcool de shiso rouge), citron vert, soda pêche 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.*

Les Highballs Japonais

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 13€

Shoshu, liqueur artisanale japonaise à la pêche blanche, soda pêche et jasmin

Lemon Highball 13€

Vodka infusée au thé Bencha, citron frais, sucre, eau gazeuse

Salted Umeshu Highball 13€

Umeshu (alcool doux de prune japonaise), fleur de sel, concombre frais, eau gazeuse

Yuzu Garden Highball 13€

Liqueur artisanale au yuzu, bitter de céleri, thym frais, eau gazeuse

Chef's Ochawari 13€

Whisky japonais cold brew à la fleur de cerisier, cordial de grenade

Les Sans-Alcools

Pêche & Jasmin 10€

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

Sakura Iced Tea 10€

Cordial de grenade, thé à la fleur de cerisier

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 22€

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

Saké du moment à partir de 17€

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 sakés Fruités

Zuikan Aigamo Junmai 15cl 17€ / 30cl 34€

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

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 forestières, offrant un équilibre délicat et une douceur remarquable.

Jidai Okure - 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 Ginjo Yamahai 15cl 19€ / 30cl 38€

Issu de la méthode traditionnelle Yamahai, ce saké offre une acidité élégante, suivie de notes fruitées harmonieuses, le tout porté par une belle rondeur en bouche.

Niida Shizenshu - Junmai Ginjo Kimoto 15cl 19€ / 30cl 38€

Un saké élaboré naturellement, sans pesticides, et avec l'eau du puits de la brasserie. Equilibré, alliant douceur soyeuse, umami profond et belle acidité.

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

Affiné trois ans en cave, ce saké dévoile une personnalité fruité et puissante.

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.

Stella - Junmai Nigori Genshu 15cl 22€ / 30cl 44€

Saké peu filtré, offrant une grande fraîcheur et légèrement perlant. La fine effervescence apporte fraîcheur et vivacité, avec des arômes délicats.

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.

Les sakes Puissants

Yama - Junmai Kimoto 15cl 17€ / 30cl 32€

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

Zuikan Kimoto - Junmai Ginjo 15cl 17€ / 30cl 34€

Saké aux arômes de riz cuit et céréales, relevés par une fraîcheur mentholée et épicée. Se déguste à toute température.

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

Surnommé le saké des Samouraïs, 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 acidulés.

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.

Sakura wo dozo - Junmai Yamahai Genshu 15cl 21€ / 30cl 42€

Saké puissant ayant un umami généreux, une belle acidité salivante et une finale sèche et épicée, superbe à température ambiante comme chauffé.

Tôtôto - Junmai Bodaimoto 15cl 22€ / 30cl 44€

Elaboré selon la toute première méthode de fermentation Bodaimoto, la bouche est ronde et intense, avec des notes terreuses et épicées.

Daruma - Koshu 15cl 22€ / 30cl 44€

Le vieillissement de ce saké lui confère des notes de caramel, 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.

Niida - Junmai Shizenshu 85 15cl 22€ / 30cl 44€

Un saké naturel, pur, sans additifs, riche en umami et en caractère.

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.

Les Sakes 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.

Akaiwa Omachi - Junmai Daiginjo 160€

Saké d'exception très fruité et d'une grande élégance, élaboré à partir du prestigieux riz Omachi, poli à 40%.

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.

Hanagaki Okudaru - Junmai Daiginjo Oaksaké 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.

Stella Premium - Junmai Daiginjo 280€

Saké fruité et élégant, aux arômes fins de pomme, poire et fruits blancs, avec une délicate touche florale.

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.

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.*

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€
Château de Plaisance, Vin de France, «Chenin Blanc», 100% Chenin blanc	10€
Domaine Bernard Millot, AOC Bourgogne Côte d'Or, « Les Magnys», 100% Chardonnay	13€

Rouge

Château de Villeneuve, AOC Saumur Champigny, 100% Cabernet Franc	10€
Domaine Alexandre Parigot, AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, « Clos de la Perrière», 100% Pinot Noir	13€

Rosé

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

Champagne

Adrien Bergère Brut Origine	15€
-----------------------------	-----

Les Champagnes (75 cl)

Adrien Bergère Brut Origine	75€
Adrien Bergère Blanc de Blancs, «Terres Blanches»	95€
Billecart-Salmon Brut, « Sous Bois »	170€

Les Vins Blancs (75 cl)

Bourgogne

Domaine Bernard Millot, AOP Bourgogne Côte d'Or, «Les Magnys», 2023	65€
Domaine Testut, AOC Chablis, « Rive Droite », 2023	77€
Domaine de la Vougeraie, AOC Côte de Beaune, 2023	97€
Domaine Sylvain Bzikot, AOC Puligny-Montrachet, 2023	205€
Domaine Jean-Marie Bouzereau, AOC Meursault 1er Cru, « Goutte d'or », 2023	270€

Côtes du Rhône

Domaine Graeme et Julie Bott, AOC St Joseph, 2023	67€
Domaine Giraud, AOC Châteauneuf du Pape, «Les Galimardes», 2023	101€
Domaine Graeme et Julie Bott, AOC Condrieu, 2023	105€

Loire

Domaine Luneau Papin, AOP Muscadet Sèvre et Maine, « L d'Or », 2023	62€
Domaine Daniel Chotard, AOC Sancerre, « Les Cris », 2022	70€
Domaine du Bouchot, AOC Pouilly Fumé, «Terres Blanches», 2023	75€
Domaine Les Poète, Vin de France, «Argos», 2020	80€
Domaine Laureau, AOC Savennières, «Le Bel Ouvrage», 2015	130€

Languedoc

Mas Cal Demoura, IGP Saint-Guilhem-le-Désert, « L'étincelle », 2025	72€
Gérard Bertrand, IGP Aude Hauterive, « Cigalus », 2024	90€

Provence

Château Malherbe, AOP Côtes de Provence, « Pointe du Diable », 2023	59€
Château de Pibarnon, AOC Bandol, 2022	85€

Corse

Domaine Tarra di l'Apa, «Aeterna», 2023	53€
Domaine d'Alzipratu, AOP Calvi, « Pumonte », 2023	62€

Alsace

Domaine Wassler, AOC Riesling, Grand cru Frankstein, 2023	65€
Domaine Trimbach, AOC Alsace Riesling, Cuvée Frédéric Emile, 2018	165€

Les Vins Rouges (75 cl)

Bourgogne

Domaine Alexandre Parigot, AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, «Clos de la Perrière», 2023	65€
Maison Nicolas Morin, AOC Marsannay, «Les Genelières», 2022	76€
Domaine de la Vougeraie, AOC Côte de Beaune, 2023	97€
Domaine Maurice Gagniet, AOC Nuit-Saint-Georges, 2023	148€
Armand Heitz, AOC Saint Aubin 1er cru, «Murgers des Dents de Chien», 2019	145€
Domaine Marchand-Grillot, AOC Gevrey-Chambertin, 2023	197€

Bordeaux

Château Phélan Ségur, AOC Saint-Estèphe, « Frank Phélan », 2016	85€
Château Carmes Haut Brion, AOC Pessac-Léognan, « Le C », 2020	101€

Beaujolais

Domaine Louis Claude Desvignes, AOC Morgon, «Voûte Saint Vicent», 2022	55€
--	-----

Côtes du Rhône

Domaine des Bosquets, AOC Gigondas, « Cuvée Réserve », 2022	84€
Domaine Graeme et Julie Bott, AOC Côte-Rotie, 2022	155€

Loire

Château de Villeneuve, AOC Saumur Champigny, 2023	53€
Domaine des Bernards, AOC Chinon, « Pallus », 2022	57€
Domaine Paul Prieur, AOC Sancerre, 2023	68€

Languedoc

Domaine de L'Hortus, AOC Pic St-Loup, « Grande cuvée », 2023	76€
Mas Cal Demoura, «Le Feu Sacré», 2022	153€

Provence

Château Grand Boise, Vin de France, « Maaa! », 2023	56€
Château Malherbe, AOP Côtes de Provence, « Pointe du Diable », 2022	59€

Corse

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

Les Vins Roses (75 cl)

Château Grand Boise, AOC Côtes de Provence, « Jadis », 2025	39€
Château de Pibarnon, AOC Bandol, 2024	75€

*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€
Nambu Bijin	16€

Gins

Roku	12€
Kanomori	13€
Wa (Gin japonais vieilli 10 ans)	13€
Setouchi (Gin japonais au citron)	13€
Tamar (Gin distillé aux dates)	14€
Nambu Bijin	16€
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	10€
Kijonenpu 10 ans	16€
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	5€
Coca-Cola Zéro 33cl	5€
Limonade 33cl	4€
Fuze Tea 25cl	5€
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	
Mugicha	

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