



飯田屋

Restaurant

IIDA-YA

Cuisine japonaise

18 Rue Arney 39100 DOLE

0384709873

<http://iida-ya.fr> reservation@iida-ya.fr

Présenter par Junichi IIDA

Menu Affaire

(Menu servi uniquement le midi sauf le dimanche et jours fériés)

22.0 €

25.0 €

(Entrée - Plat ou Plat - Dessert)

(Entrée - Plat - Dessert)

Amuse bouche traditionnelle

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"

Entrée

Salade composée, Soja, chou chinois, radis, chou blanc, salade vert avec vinaigrette yuzu

ou

Petit pois japonais "Edamamé"

ou

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura"

ou

Assortiment de sushi, 4 Nigiris et 4 Makis

ou

Assortiment de sashimi, 10 pièces (+ 3 €)

ou

Assortiment de sushi, sashimi 4 Nigiris, 5 Sashimi, 4 Makis (+ 5 €)

Plat

Plat du jour

ou

Marbré de poissons, mousseline de St-jacques, daurade et saumon sauce soja et yuzu

ou

Tempura de thon rouge mariné sauce soja ,ail et gingembre

ou

Echine de porc panée à la japonaise, Julienne de salade

ou

Cuisse de poulet sauté sauce soja sucré salé

Grand portion de
plat supplément à 8 €

Riz et soupe miso servis avec le plat

Dessert

Cocktail japonais. flan de lait et crème infusé au thé sencha,
gelée d'agrume et fruits rouges

ou

Crème brûlée au sésame

ou

Deux boules de glace au choix

ou

Café ou thé gourmand

ou

Deux demis mochi au choix, avec une boule de glace (+ 5 €)



Menus Gourmands

37 €

(Amuse- une entrée-un plat-dessert)

52 €

(Amuse-une entrée-deux plats-dessert)

Amuse bouche traditionnelle

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"

Entrée

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura" ou que des légumes
ou

Assortiment de sushi, 5 Nigiris et 4 Makis ou sushi au légumes

ou

Assortiment de sashimi, 10 pièces

ou

Raviolis japonais "Gyoza" 5 pièces (Porc, Poulet, ail, gingembre,
sauce soja, chou, shiitaké) ou ravioli légumes (+ 3 €)

ou

presser de chair tourteau, mayonnaise de wasabi, wakamé et artichaut (+ 5 €)

Plat

Friture de poissons façon Agé-dashi avec poissons ou Tofu pour Végétarien
ou

Tranche de thon rouge mi-cuit, sauce soja caramélisée, julienne de légumes "Kiriboshi-Daikon"

ou

Turbot farcie au mousseline de st-jacques, sauce soja, yuzu, et shiso (+ 5 €)

ou

Homard Breton snacker, sauce jus de crustacé au miso, asperge et chou pakchoi (+ 10 €)

ou

Filet de canard mariné au miso, sauce soja sucrée et purée de patate douce

ou

Confit de poitrine de porc au gingembre, cuisson basse température pendant 14 heures

ou

Rouleaux de volaille de Bresse Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD, farci au shiitaké et tofu (+ 5 €)

Riz et soupe miso servis avec le plat

Dessert

Cocktail japonais. flan de lait et crème infusé au thé sencha,
gelée d'agrume et fruits rouges

ou

Crème brûlée au sésame

ou

Deux boules de glace au choix

ou

Deux demis mochi et une boule de grâce aux choix

ou

Café ou thé gourmand



Menu Découverte

60 €

- Uniquement pour l'ensemble de la table -

Amuse bouche traditionnelle

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"

Entrées servies ensemble ci-dessous

Petit pois vert japonais "Edamamé"

Friture de gambas, des poissons et des légumes "Tempura"

Assortiment de sushis et sashimis

Ravioli japonais "Gyoza" (Porc, Poulet, ail, gingembre, sauce soja, chou, shiitaké)

Tartare de thon rouge, sauce soja, huile d'olive, ail et gingembre

Un Plat au choix dans le menu gourmand

Un Dessert au choix dans le menu gourmand

Menu Expresse

20.0 €

(Menu servi uniquement le midi Mardi au Vendredi)

Uniquement pour l'ensemble de la table -

Flan de Shiitaké "Chawanmushi"

Plat du jour avec un riz et une soupe miso

Café ou thé gourmand

Menu Enfant (Moins de 10 ans)

13€

Ravioli japonais "Gyoza" ou Saumon poêlé sauce soja avec Riz et soupe miso

Dessert : Boule de glace au choix



Menus Dégustations IIDA-YA

- Uniquement pour l'ensemble de la table -
servi avant 12:15 / 19:30

85 € « 7 envies » avec boisson à 120 €

130 € « 9 envies » * avec boisson à 175 €

*reservation obligatoire, uniquement pour dîner

Salade filet de volaille de Bresse,
Haricots verts, sauce sésame à base de la sauce soja

Flan de champignon et volaille, "Chawan-mushi",
oeuf de saumon

Presser de chair de tourteau, mayonnaise de wasabi,
wakamé et artichaut

Turbot farcie au mousseline de st-jacques,
sauce soja, yuzu, et shiso

Homard Breton snacker, sauce jus de crustacé au miso,
asperge et chou pakchoi *

Rouleaux de volaille de Bresse Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD,
farcis au shiitaké et comté

Filet de boeuf japonais « wagyu » sauté, légumes, sauce soja sucrée,
ail et gingembre *

Assortiment de sushi et soupe miso

Assortiment de wagashi



Entrées

Froids

Petit pois vert japonais cuit "Edamamé"	9.0 €
Petite salade composée vinaigrette au yuzu	9.0 €
Tartare de saumon haché au gingembre (100 g)	13.0 €
Tartare de thon rouge haché au gingembre "Négitoro"(100 g)	15.0 €
Tartare de fruits de mer, vinaigre de riz et wasabi (100g)	18,0 €
Tartare de daurade , vinaigre de riz et sel de shiso (80 g)	18.0 €
Presser de chair tourteau, mayonnaise de wasabi, wakamé et artichaut	20.0 €

Chauds

Friture de un gambas, de poissons et de légumes "Tempura"	10.0 €
Friture de deux gambas, de poissons et de légumes "Tempura"	12,0 €
Boulettes de poulet au gingembre, sauce sucrée salée "Tsukuné"	14.0 €
Raviolis japonais poêlés "Gyo-za" (6 Pièces)	14.0 €
Ravioli japonais poêlés , légumes « Gyoza Végétarien (6 Pièces)	14.0 €
Friture de tofu, bouillon de sauce soja et shitaké "Agédashi" Végétarien	14.0 €
Friture de poisson, bouillon de sauce soja et shitaké "Agédashi"	16.0 €

Soupe , Riz

Un bol de riz blanc	2.5 €
Un bol de riz légumes (Diner)	3.5 €
Un bol de riz vinaigré	4.5 €
Un bol de riz à l'anguille	7,5 €
Une soupe miso avec du tofu et de l'algue	2.5 €
Une soupe de poisson au miso	3,5 €



Plats

Demi / Portion

Poissons

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura"	20.0 € / 29.0 €
Variation de poissons façon agé-dashi, champignons japonais, bouillon de soja et légumes	21.0 € / 32.0 €
Tranche de thon rouge mi-cuit, sauce soja caramélisée, julienne de légumes	21.0 € / 32.0 €
Turbot pané à la japonaise et aux épices, Julienne de salade chou et oeufs de saumons	25.0 € / 40.0 €
Turbot farcie au mousseline de st-jacques, sauce soja, yuzu, et shiso	25.0 € / 40.0 €
Homard Breton snacker, sauce jus de crustacé au miso asperge et chou pakchoi	30.0 € / 50.0 €

Viandes

Confit de poitrine de porc au gingembre, cuisson basse température pendant 14 heures	20.0 € / 29.0 €
Raviolis japonais "Gyo-za", Porc haché, chou atlas, ail, gingembre, oignon nouveau, shitaké, sauce soja et saké	20.0 € / 29.0 €
Filet de canard mariné au miso, sauce soja sucrée et purée de patate douce	22.0 € / 34.0 €
Friture de ris de veau marinée (pendant 45 min) au saké, sauce soja, ail et gingembre, purée de patate douce	25.0 € / 40.0 €
Rouleaux de volaille de Bresse Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD, farci au shiitaké et tofu	25.0 € / 40.0 €

Nouilles japonaises

Petit / Portion

Nouilles japonaises chaudes à base de farine de blé "Udon" nature (légumes seulement)	11.5 € / 15.0 €
Nouilles japonaises chaudes à base de farine de blé "Udon" avec tempura (dessus ou à côté)	17.0 € / 22.0 €
Nouilles japonaises chaudes à base de farine de blé "Udon" avec filet de canard "Nanban-Udon"	20.0 € / 25.0 €



Desserts

Cocktail japonais. flan de lait et crème infusé au thé sencha, gelée d'agrume et fruits rouges	7.0 €
Crème brûlée "au sésame blanc"	8.0 €
Glace aux choix (un / deux / trois)	5,0 € / 8.0 € / 11,0 €
Deux demis mochi et une boule de grâce aux choix	12.0 €
Assortiment de 5 wagashi aux choix	25.0 €
Assortiment de 10 wagashi aux choix	45,0 €
<u>Café , Décaféiné , Thé japonais , Infusion</u>	2.5 €
<u>Café gourmand "Un café ou un thé avec mini cocktail japonais et gâteau matcha</u>	7.0 €

Plats complets

Petit / Moyen / Grand

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura" avec un riz et une soupe miso	22.0 €
Dégustation de cuisine asiatique 'Boulettes de poulet et raviolis japonais poêlés, salade avec un riz et une soupe miso	23.0 €
Anguille grillé, sauce soja caramélisé, poivre sansho. "Unaju"	30.0 €
Tranche de saumon cru et oeufs de saumon sur riz vinaigré "saké-oyako-don" avec une soupe miso	16.0 € / 25.0 € / 35.0 €
Tranche de thon rouge mariné sauce soja et saké sur riz vinaigré "Tekka-don" avec une soupe miso	18.0 € / 29.0 € / 40.0 €
Variation de poissons crus (Thon rouge, saumon, sèche, poulpe, crevette, oeufs de saumon) "Chirashi" sur riz vinaigré avec une soupe miso	19.0 € / 32.0 € / 45.0 €
Dégustation de sushis, sashimis, Tempuras, avec un riz et une soupe miso	30.0 €

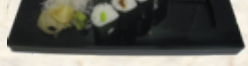



Carte des plateaux de sushi, sashimi

Maki Sushi

Maki C (6 maki concombre)		7.0 €
Maki P (6 maki peau-courge)		8.0 €
Maki S (6 maki saumon)		9.0 €
Maki T (6 maki thon-rouge)		10.0 €
Maki 4 (4 maki mélangé)		6.0 €
Maki 8 (8 maki assortiment)		10.0 €
Maki 12 (12 maki assortiment)		13.0 €
Maki 20 (20 maki assortiment)		18.0 €
		Maki 12 13.0 €


Nigiri Sushi

Sushi P (5 nigiri au choix)		11.0 €
Sushi S (7 nigiri saumon ,4 maki assortiment)		16.0 €
Sushi N (7 nigiri assortiment ,4 maki assortiment)		17.0 €
Sushi N2 (7 nigiri assortiment ,8 maki assortiment)		19.0 €
Sushi X (10 nigiri assortiment)		20.0 €
Sushi ST (5 nigiri saumon ,5 nigiri thon-rouge)		21.0 €
Sushi G (12 nigiri assortiment ,8 maki assortiment)		26.0 €
Sushi DX (18 nigiri assortiment ,12 maki assortiment)		39.0 €
	Sushi G 26.0 €	

Sashimi

Sashimi P (5 sashimi au choix)		9.0 €
Sashimi S (10 sashimi saumon)		14.0 €
Sashimi N (10 sashimi assortiment)		15.0 €
Sashimi T (10 sashimi thon-rouge)		18.0 €
Sashimi G (17 sashimi assortiment)		29.0 €
Sashimi EX (27 sashimi assortiment)		50.0 €
	Sashimi EX 50.0 €	

Ensemble (Nigiri, Maki, Sashimi)

Ensemble Petit (Sushi N + 4 sashimi)		20.0 €
Ensemble N2 (Sushi N2 + 6 sashimi)		25.0 €
Ensemble G (Sushi G + 6 sashimi)		32.0 €
Ensemble GG (9 nigiri, 8 maki, 8 sashimi, 3 gunkan)		45.0 €
	Ensemble Petit 20.0 €	

Autre

2 pièces de gunkan au choix		13.0 €
2 pièces de nigiri UNAGI		13.0 €

2 pièce de nigiri UNAGI 13.0 €

