



**飯田屋**

***Restaurant***

***IIDA-YA***

***Cuisine japonaise***

***Mardi au Samedi***

***12:00-13:30/19:00-21:30***

***18 Rue Arney 39100 DOLE***

***0384709873***

***<http://iida-ya.fr> [reservation@iida-ya.fr](mailto:reservation@iida-ya.fr)***

***Présenter par Junichi IIDA***

## **Menu Gourmand**

Une entrée, un plat et un dessert au choix dans nos carte **39 €**

## **Menu Découvert** (Uniquement pour l'ensemble de la table)

Tous les entrées en partager, un plat et un dessert au choix dans nos carte **60 €**

### *Les entrées*

Friture de gambas, de poissons et de légumes "Tempura". **15 €**

Assortiment de sushi, 5 Nigiris et 4 Makis. **15 €**

Assortiment de sashimi, 10 pièces. **15 €**

Raviolis japonais "Gyoza" 6 pièces. **15 €**

Tartare de bar, vinaigre de riz, oignon nouveau, sel de shiso.. **20 € (+ 5 €)**

### **Les plats**

Tranche de thon mi-cuit, sauce soja caramélisée, julienne de légumes "Kiriboshi-Daikon". **25 €**

Filet de bar en julienne, façon 'Ama-kara-agé', huile de sésame et oignon nouveau. **30 € (+ 5 €)**

St-Jacques Snacker, sauce soja et yuzu, asperge, haricots plat, purée de chou fleurs. **32 € (+ 8 €)**

Confit de poitrine de porc au gingembre, cuisson basse température pendant 14 heures. **25 €**

Filet de canard mariné au miso, sauce soja sucrée et purée de patate douce. **26 €**

Filet de volaille de Bresse chez Rachel ROUSSEL-VOISARD farcie au comté, **30 € (+ 5 €)**

Riz et soupe miso servis avec le plat

### **Les desserts**

Cocktail japonais. flan de lait et crème infusé au thé sencha, gelée d'agrumes et fruits rouges. **10 €**

Crème brûlée au sésame. **10 €**

Deux boules de glace au choix. **10 €**

Deux demis mochi et une boule de glace au choix. **14 €**

Café ou thé gourmand. **15 €**

Café , Décaféiné , Thé japonais , Infusion. **3 €**

## Nos Sushis

### Maki Sushi

Maki C (12 maki concombre)	12 €
Maki P (12 maki peau-courge)	12 €
Maki S (12 maki saumon)	15 €
Maki T (12 maki thon)	15 €
Maki 12 (12 maki assortiment)	14 €
Maki 20 (20 maki assortiment)	18 €

### Nigiri Sushi

Nigiri au choix (min 5 pièces)	2,5 €/pièces
Nigiri S (7 nigiris saumon)	14 €
Nigiri T (7 nigiris thon)	15 €
Nigiri C (7 nigiris crevette)	15 €
Nigiri D (7 nigiris daurade)	17 €
Nigiri 7 (7 nigiris assortiment)	13 €
Nigiri 10 (10 nigiris assortiment)	18 €
Nigiri 15 (15 nigiris assortiment)	26 €
Nigiri 20 (20 nigiris assortiment)	34 €

### Sashimi

Sashimi au choix (min 10 pièces)	2 €/
Sashimi 10 (10 sashimi assortiment)	15 €
Sashimi 20 (20 sashimi assortiment)	29 €
Sashimi 30 (30 sashimi assortiment)	42 €

### Assortiment

Sushi N (7 nigiris 4 makis)	17 €
Sushi G (12 nigiris 8 makis)	29 €
Sushi DX (18 nigiris 12 makis)	42 €

### Ensemble (3 nigiris 3 sashimis 4 makis/pers)

Pour 2 personnes	25 €
Pour 3 personnes	35 €
Pour 4 personnes	45 €
Pour 5 personnes	55 €

### Autre

2 pièces de gunkan au choix	13 €
2 pièces de nigiri UNAGI	13 €
2 pièces de oshi-zushi (Maquereaux)	15 €

### Chirashi-zushi

Saké-oyako-don (Saumon) -Petit-	17 €
-Moyen-	25 €
-Grand-	35 €
Tekka-don (Thon) -Petit-	18 €
-Moyen-	29 €
-Grand-	40 €
Chirashi assortiment -Petit-	19 €
-Moyen-	32 €
-Grand-	45 €

## Nos Spécialités

### Tartare de poissons (100g)

Saumon	14 €
Thon "Négitoro"	15 €
Fruit de mer	18 €
Daurade	20 €
St-Jacques	20 €

### Tempura

Une gambas et des légumes	12 €
Deux gambas et des légumes	15 €
Trois gambas et des légumes	18 €
Que des légumes	15 €

### Otsumami

Tsukuné (8 Boulettes de poulet)	14 €
Gyoza 6	15 €
Gyoza 10	22 €
Gyoza 15	30 €

### Plat suggestion

Ramen (Servis uniquement jeudi et vendredi midi)	15 €
Turbot pané à la japonais	32 €
Daurade meunière -Uniquement pour l'ensemble de la table -	30 €/100g

### Végétarien

Edamamé	
Salade composée	7 €
Agédashi-tofu	9 €
Sushi au légumes	12 €
Tempura au légumes	15 €
Gyoza au légumes	15 €
Udon (Nouille farine de Blé)	15 €
	15 €

### Accompagnement

Riz blanc	
Riz au légumes	3 €
Riz au vinaigré	4 €
Soupe miso	5 €
	3 €

### Entrées sans gluten

Voir nos serveurs(se)

### Plats sans gluten

Saumon poêlé, sauce tamari et yuzu	
Thon sauté, sel de shiso et légumes	25 €
Echine de porc sauté au gingembre	27 €
	24 €

### Menu enfant (moins de 10 ans)

Ravioli japonais "Gyoza" ou Saumon poêlé sauce soja avec Riz et soupe miso	13 €
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

Rosace de filet de daurade, variété de navet, mariné au vinaigre de riz et yuzu.  
Arbois chardonnay « Les follasses » 2023 Michel Gahier / Hyougo Kikumasamuné 'Junmai'

Flan de champignon et crabe "Kani-mushi", oeuf de saumon  
L'Etoile Savagnin "Les budés" 2021 Domaine montbourgeau / Niigata Shirataki jouzen mizuno gotoshi 'Junmai ginjo'

Tempura de Gambas et légumes  
Alsace Assemblage 2021 Achillée / Nagano Masumi Karakuchi ki-ippou 'Junmai ginjo'

St-Jacques Snacker, sauce soja et yuzu, légumes racines,  
purée de chou fleurs  
Chablis 2023 Domaine Gueguen / Fukushima Ninki-ichi 'Junmai ginjo'

Filet de Sériole ikéjime 'Ama-kara-agé' sauce soja sucré, vinaigre de riz et huile de sésame.  
Cairanne 2023 Domaine Richaud / Fukuoka Kitaya souden 'Tokubetsu junmai'

Rouleaux de volaille de Bresse Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD, farci au shiitaké et comté \*  
L'Etoile Savagnin 2021 Domaine montbourgeau / Fukushima Ninki-ichi 'Junmai Sparkring'

Wagyu hachée panée à la japonaise, sauce jus de viande  
Chénas Cairn 2018 Louis-damien Bouchacourt / Yamaguchi Dassai 45 'Junmai-Dai-ginjo'

Filet de boeuf japonais « wagyu » sauté, légumes, sauce soja sucrée, ail et gingembre \*  
Côtes du Rhône "La Sagesse" 2021 Domaine Gramenon / Hiroshima Miyaké-shuzo jinriki 'Junmai'

Assortiment de sushi et soupe miso  
Pétillant Naturel Achillée / Niigata Kawasemi-no-tabi 'Junmai Genshu'

Assortiment de wagashi'  
Bugey Cerdon Raphael Bartucci / Kouchi Kameizumi 'Junmai-dai-ginjo'

