



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

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 €**

Presser de chair de tourteau, vinaigrette de yuzu, wakamé, mayonnaise wasabi. **20 € (+ 5 €)**

Les plats

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

Filet de turbot farci aux mousseline de St-jacques, asperge, sauce soja au yuzu. **30 € (+ 5 €)**

Anguille grillé poivre 'San-sho' tofu et chou pakchoi au miso et sésame. **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 €

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

Presser de chair de tourteau, vinaigrette de yuzu, wakamé, mayonnaise wasabi
Arbois chardonnay « Les follasses » 2023 Michel Gahier / Hyougo Kikumasamuné 'Junmai'

Flan de champignon et anguille grillé, poivre 'Sansho'.
L'Etoile Savagnin "Les budes" 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'

Filet de turbot farci aux mousseline de St-jacques, asperge, sauce soja au yuzu.
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'
ou

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

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

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'

