



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

Présenté par Junichi IIDA

Menu Gourmand

Une entrée, un plat et un dessert au choix sur cette page **39 €**

Menu Découverte (Uniquement pour l'ensemble de la table)

Toutes les entrées à partager, un plat et un dessert au choix sur cette page **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 €**

Rouleau de printemps du jour, 2 pièces **15 €**

Les plats

Poisson du jour. **25 €**

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

Noix de St-Jacques snackées, sauce soja, yuzu et beurre. **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 €**

Confit d'épaule d'agneau, sauce soja caramélisée, chou-fleur et navet purée d'ail. **28 €**

Rouleaux de volaille de Bresse Chez Rachel ROUSSEL-VOISARD, farcis au shiitaké et comté. **30 € (+ 5 €)**

Riz et soupe miso servis avec les plats

Les desserts

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

Crème brûlée au sésame. **10 €**

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

Deux demis mochis et une boule de glace aux choix. **14 €**

Café ou thé gourmand. **10 €**

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

Nos Sushis

Maki Sushi

Maki C (12 makis concombre)	10 €
Maki P (12 makis peau-courge)	10 €
Maki S (12 makis saumon)	12 €
Maki T (12 makis thon)	14 €
Maki 12 (12 makis assortiment)	12 €
Maki 20 (20 makis assortiment)	18 €

Nigiri Sushi

Nigiri au choix (min 5 pièces)	2,2 €/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)	1,8 €/
Sashimi 10 (10 sashimis assortiment)	15 €
Sashimi 20 (20 sashimis assortiment)	29 €
Sashimi 30 (30 sashimis 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 €
Fruits de mer	18 €
Daurade	20 €
St-Jacques	20 €

Tempura

Une gambas et des légumes	10 €
Deux gambas et des légumes	15 €
Trois gambas et des légumes	20 €
Que des légumes	15 €

Otsumami

Tsukuné (8 Boulettes de poulet)	14 €
Gyoza 6	15 €
Gyoza 10	21 €
Gyoza 15	27 €

Plat suggestion

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

Végétarien

Edamamé	7 €
Salade composée	9 €
Agédashi-tofu	12 €
Sushis aux légumes	15 €
Tempuras aux légumes	15 €
Gyozas au légumes	15 €
Ganmodokis (Soja frit avec légumes)	15 €
Udon (Nouille farine de Blé)	15 €
Assortiment de légumes cuits	20 €

Accompagnement

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

Plats sans gluten

Tofu sauté, sauce soja tamari sucrée	22 €
Saumon poêlé, sauce tamari et yuzu	25 €
Thon sauté, sel de shiso et légumes	27 €
Echine de porc sautée au gingembre	24 €

Menu enfant (moins de 8 ans)

Raviolis japonais "Gyoza" ou Saumon poêlé	13 €
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 €

*réservation obligatoire, uniquement pour dîner

Tartare de St-jacques, vinaigre de riz et wasabi.
Côtes du Rhône blanc 2023 JJJ / Hyougo Kikumasamuné 'Junmai'

Rouleau de printemps
Alsace Assemblage 2021 Achillée / Niigata Shirataki jouzen mizuno gotoshi 'Junmai ginjo'

Boulettes de poisson 'Shinjo', bouillon dashi et yuzu. *
Vin de France Chardonnay 2024 Domaine Picatier / Nagano Masumi Karakuchi ki-ippon 'Junmai ginjo'

Noix de St-Jacques snackées, sauce soja, yuzu et beurre.
Chablis 2023 Domaine Gueguen / Fukushima Ninki-ichi 'Junmai ginjo'

Tempura de daurade au shiso, navet rapé, ten-tsuyu.
L'Etoile Chardonnay 2023 Domaine Montbourgeau / Fukushima Ninki-ichi 'Junmai Sparkring'

Confit d'épaule d'agneau, sauce soja caramélisée, chou-fleur et navet purée d'ail.
Côtes du Rhône Sirha du sud 2023 Domaine Gramenon / Yamaguchi Dassai 45 'Junmai-Dai-ginjo'

Filet de boeuf japonais « wagyu » sauté, légumes, sauce soja sucrée, ail et gingembre *
Chianti 'I Loppi' 2021 Podere Dell Oliveto / Hiroshima Miyaké-shuzo jinrili 'Junmai'

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

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

