

La Table du Bar

Vous accueille tous les jours de 12h00 à 23h00

Welcome you every day from 12am to 11pm

Le Chef MICHEL Fabrice et son équipe vous accueillent dans un lieu chaleureux et raffiné en terrasse ou au coin du feu afin de découvrir sa cuisine de partage avec les planches et petits plats élaborés.

Our head Chef MICHEL Fabrice and his team are delighted to welcome you in a warm and refined lounge to the firecorner or in the terrace to discover his sharing cook with the boards and elaborate plates.

Le bar est ouvert tous les jours de 10h30 à 1h00.

The bar is open every day from 10:30am to 1am

À partager & Entrées ~ *To be shared & Starters*

Planche de saumon fumé, crème agrumes et blinis <i>Gravlax salmon, citrus cream and blinis</i>			25€
Planche de charcuteries, et assortiment de fromages <i>Row charcuterie and assorted cheese board</i>			26€
Croque-monsieur à la Truffe Melanosporum <i>Black Truffle croque-monsieur</i>			29€
Huîtres fine de Claire Marennes Oleron n°3 <i>Fine de Claire Marennes Oleron n°3 Oyster</i>	6 pièces	12 pièces	
	19€	32€	
Salade Végétale du moment <i>Vegetable Salad of the day</i>			21€
Salade César du Daria I Nor <i>Daria I Nor caesar Salad</i>			25€
<i>Poulet snacké, romaine, lard grillé, sauce anchois, parmesan, croûton, oeuf dur</i> <i>Crispy chicken breast, salad, bacon, parmesan, anchovy sauce, crispy bread, hard boiled eggs</i>			
Soupe à l'oignon <i>Onions soup</i>			14€
Soupe de Légumes <i>Vegetable soup</i>			12€

Prix net, service inclus *Net price, VAT included*

Plats ~ Main Courses

Club sandwich poulet ou saumon et salade <i>Chicken club Sandwich or salmon with salad</i>	25€
Tartiflette du chef avec salade <i>Pommes de terre, crème fraîche, poitrine fumée, oignons confits, reblochon</i> <i>Potatoes, cream, smoked bacon, slow cooking onions, reblochon cheese</i>	27€
Entrecôte Simmental 250g frites et salade <i>Rib steack with french fries and salad</i>	35€
Daria Bacon Burger Bœuf 180g & Frites <i>Beef Bacon Burger & French Fries</i>	29€
Poisson du marché riz et légumes <i>Cought of the day with vegetables</i>	32€
Pennes sauce napolitaine, carbonara, pesto basilic, forestière (+2€), <i>Penne pasta, napolitaine sauce, carbonara sauce, basil pesto sauce, Mushroom (+2€)</i>	22€
Supplément Truffe Melanosporum, Extra Charges Black Truffle	12€
Garnitures : Frites, salade, légumes, riz, écrasé de pommes de terre <i>Sides: French fries, salad, vegetables, rice, mash potatoes</i>	7€

Prix net, service inclus *Net price, VAT included*

Desserts ~ *Dessert*

Crème brûlée à la gousse vanille <i>Creme brulee vanilla pod flavored</i>	12€
Mousse au chocolat maison et sa tuile <i>Dark chocolate mousse</i>	12€
Riz à l'imperatrice et poire pochée aux épices <i>Empress rice pudding and poached pear with spices</i>	14€
Faisselle confiture de myrtille <i>Cottage cheese with blueberry jam</i>	10€
Assiette de fruits frais <i>Fresh fruits plate</i>	19€
Crêpe au sucre blanc ou roux <i>Crepe with white sugar or brown sugar</i>	6€
Crêpe confiture, pâte à tartiner maison <i>Crepe with jam or homemade hazelnut spread</i>	8€

Prix net, service inclus *Net price, VAT included*

Pour les enfants ~ Little Guest

Entrées Starters 10€

Soupe du moment *Soup of the day*
Avocat saumon fumé *Avocado and smoked salmon*
Salade César Daria *Caesar Salad*

Plats Main course 16€

Fish&chips
Aiguillettes de poulet croustillant *Crispy Chicken breast*
Steak haché 150g **Chopped steak**
Pennes sauce napolitaine ou carbonara *Penne pasta napolitain sauce or carbonara*
Supplément garnitures : Frites, salade, légumes, riz, écrasé de pommes de terre 7€
Extra sides: French fries, salad, vegetables, rice, mash potatoes

Desserts Dessert 7€

Mousse au chocolat maison *Chocolate cake and vanilla ice cream*
Salade de fruits **Fruits salad**
Boules de glace ou sorbet **Ice cream scoops**
Parfum: Vanille, Chocolat, café, fraise, citron *Vanilla, Chocolate, coffee, strawberry, Lemon*

Prix net, service inclus **Net price, VAT included**

Les Vins au verre ~ Our wines by the glass

Champagnes 15cl

Telmont Brut	21€
Pol Roger Brut	23€
Deutz Rosé	25€

Vins Blancs

Vin de Pays d'oc <i>Viognier</i>	9€
AOC Bordeaux <i>Hostens Picant</i> 2018	16€
AOP Choresy les Beaunes <i>Maldant Pauvelot</i> 2018	20€
IGP Côtes de Gascogne <i>Frangin, Frangine</i>	9€

Vin Rosé

AOC Côte de Provence <i>Whispering Angel</i>	14€
----------------------------------------------	-----

Vins Rouges

AOC Côte-de-Bordeaux <i>Le versant</i> 2019	15€
AOP Savoie Céliier de la batterie	15€
AOC Côte du Rhone <i>Nature</i>	10€

Prix net, service inclus **Net price, VAT included**

Hôtel Daria I-Nor by Les Etincelles



LESETINCELLES
COLLECTION

Prix net, service inclus *Net price, VAT included*