

# Le Bar du Daria-I Nor

## Daria-I Nor's bar

vous accueille sur sa terrasse ensoleillée et dans un cadre chaleureux près d'un feu de cheminée, tous les jours de 10h à 1h.

is glad to welcome you on it's terrasse, sunk with sunlight, or by it fire place for a cosy moment, everyday from 10 A.M. to 1 A.M



## Les boissons sans alcool

### Alcool free beverages

Servi de 10h00 à 1h00 / *Served from 10am until 1am*

Coca Cola, Coca zero 33cl	7€
Orangina 25cl	7€
Ice tea 25cl	7€
Sprite	7€
Schweppes tonic premium, Ginger beer, Ginger Ale	7€
Sirop à l'eau	4€
Eau naturelle filtrée Cryo Aquachiara (75cl)	6€

#### **Nos jus et nectars de fruits Bissardon (25cl)**

Pomme reinette, Fraise, Pêche des vignes, Myrtille, Cerise, Carotte, Tomate

7€

#### **Boissons chaudes**

Café expresso single origine Brésil, Décaféiné	4€
Double expresso, Capuccino, Latte, Mocaccino	6€
Thé sélection, Infusion	6€
Chocolat Chaud	6€
Supplément chantilly	1€

Prix net, service compris/Net prices, including service & VAT

# A partager *To share*

Servi de 11h00 à 19h00 / *Served from 11am until 7pm*

- Planche de charcuterie** *Cold cuts* 20€
- Planche de fromages affinés** *Cheese board* 17€
- Planche mixte** *Cheese & cold cuts board* 25€
- Croque savoyard et truffe *Melanosporum* fraîche** 28€  
*Savoyard style croque-monsieur and fresh Melanosporum truffle*

Prix net, service compris / *Net prices, including service & VAT*

# Pour commencer *To start with*

Servi de 11h00 à 23h00 / *Served from 11am until 11pm*

- Huitres Fine de Claire n°3, Charente-Maritime, 6 pièces/12 pieces** 18/30€  
*n°3 Fine de Claire Oysters, French Atlantic Coast, 12 pièces / 12 pieces*
- Salade César du Daria-I Nor** 19€  
(romaine, blanc de poulet croustillant, bacon, tomates, parmesan, croûtons)  
*Daria-I Nor, Caesar salad (salad, crispy chicken breast, bacon, tomatoes, parmesan, crispy bread)*
- Foie gras de canard maison, chutney de fruit** 19€  
*Homemade duck Foie Gras, fruit chutney*
- Club sandwich** 21€  
(poulet, sucrine, tomate, bacon grillé, beaufort)  
*Chicken club sandwich, salad, tomatoes, grilled bacon*

Prix net, service compris / *Net prices, including service & VAT*

# Pour suivre *To continue with*

Servi de 11h00 à 19h00 / *Served from 11am until 7pm*

<b>Persillé de basse côte,</b> Black Angus 180grs <i>Chuck Flap</i>	25€
<b>Tagliatelles fraîches,</b> sauce tomate, carbonara ou truffe (+10€ sup) <i>Fresh Tagliatelle pasta, tomato sauce, carbonara, truffle( 10 € sup)</i>	19€
<b>Tartiflette du Chef</b> <i>Roblochon cheese &amp; potatoes gratin</i>	24€
<b>Tartare de bœuf Charolais</b> 180gr coupé au couteau <i>Charolais beef tartar 180gr knife cut</i>	25€
<b>Bacon « Raclette » Burger</b>	25€
<b>Croque savoyard et truffe</b> <i>Melanosporum fraîche</i> <i>Savoyard style croque-monsieur and fresh Melanosporum truffle</i>	28€
<b>Poisson du jour</b> <i>Catch of the day, please ask our team member</i>	21€

Prix net, service compris/Net prices, including service & VAT

<b>Garnitures</b> <i>Sides</i>	8€
Frites de pommes de terre <i>French fries</i> , Purée <i>Mashed potaoes</i> , Soupe <i>soup</i> Variété de légumes <i>Variety of vegetables</i>	

# Pour finir en douceur *Sweetness*

Servi de 11h00 à 19h00 / *Served from 11am until 7pm*

<b>Tarte Tatin</b> <i>Apple reversed pie</i>	11€
<b>Crème brûlée au miel de la vallée</b> <i>Moutain honey flavored Crème Brulée</i>	11€
<b>Fondant Chocolat Marron</b> <i>Chesnut and chocolat cake</i>	11€
<b>Faisselle, confiture à la myrtille de montagne</b> <i>Cottage Cheese, local blueberry jam</i>	10€

Prix net, service compris/Net prices, including service & VAT

# Pour les enfants *For the little ones*

Servi de 11h00 à 19h00 / *Served from 11am until 7pm*

**Menu enfant (entrée, plat, dessert) *Children's menu (starter, main, dessert)*** 21€

**Entrées *Starter*** 8€

Soupe du moment *Soup of the day*

Avocat saumon fumé *Avocado & smoked salmon*

Salade César *Caesar Salad*

**Plat *Main course*** 11€

Filet de poulet & purée de pomme de terre ou variété de légumes

*Chicken breast & mashed potatoes or vegetables variety*

Fish & chips

Poisson du jour *Catch of the day*

Pâtes fraîches & sauce tomate ou carbonara

*Fresh Tagliatelle pasta, tomato sauce, carbonara*

**Dessert *Dessert*** 5€

Finger Gianduja *Chocolate finger cake*

Glace *Ice Cream*

Prix net, service compris / *Net prices, including service & VAT*

# Les vins au verre *Wines by the glass*

Servi de 10h00 à 1h00 / *Served from 10am until 1am*

## **Champagnes (15cl)**

Gosset, "Grande Réserve" brut 22€

Lanson "Rosé Label" 23€

## **Vins (15cl)**

### *Les Blancs*

IGP, "Les Deux Albions", Domaine de Saint Cosme, 2018 12€

IGP Argile, Domaine des Ardoisières, 2019 13€

Chardonnay, "Cuvée Marcel", Quentin Jeannot, 2020 15€

### *Le Rosé*

Provence, Château Revelette, Peter Fischer, 2019 12€

### *Les Rouges*

Côte du Rhône, « Vieilles Vignes », clos du Mont-Olivet, 2019 12€

Mondeuse, « Terres Rouges », J.F Quénard, 2019 13€

IGP Petite Fleur, Château des Bachelards, 2019 15€

Prix net, service compris / *Net prices, including service & VAT*