



DARIA-I NOR

HOTEL ★★★★★

ALPE D'HUEZ



ROOM SERVICE

ROOM SERVICE

POUR COMMENCER

To start with

DE 11H À 22H30 / from 11am to 10:30pm

HUITRES FINE DE CLAIRE N°3, **23€/36€**
CHARENTE-MARITIME,
6 PIÈCES/12 PIECES

*n°3 Fine de Claire Oysters,
French Atlantic Coast,
6 pièces / 12 pieces*

SALADE CÉSAR DU DARIA-I NOR **25€**
(ROMAINE, BLANC DE POULET
CROUSTILLANT, BACON, TOMATES,
PARMESAN, CROÛTONS)

*Daria-I Nor's Caesar salad
(salad, crispy chicken breast, bacon, tomatoes,
parmesan, crispy bread)*

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, **27€**
CHUTNEY DE FRUIT DE SAISON

Homemade duck Foie Gras, fruit chutney

CLUB SANDWICH **26€**
(POULET, SUCRINE, TOMATE, BACON
GRILLÉ, BEAUFORT)

Chicken club sandwich, salad, tomatoes, grilled bacon

PLANCHE DE JAMBON NOIR **30€**
DE BIGORRE *Bigorre black ham*

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS **25€**

Cheese Board

PLANCHE MIXTE **35€**

Cheeses & cold cuts

PLANCHE SAUMON FUMÉ ET CRÈME **24€**
ACIDULÉE

Smocked Salmon

POUR SUIVRE

To continue with

DE 11H À 22H30 / from 11am to 10:30pm

PERSILLÉ DE BASSE CÔTE, **35€**
BLACK ANGUS 180GRS

Chuck Flap beef

TAGLIATELLES FRAICHES, **25€**
SAUCE TOMATE, CARBONARA
OU TRUFFE (+10€ SUP)

*Fresh Tagliatelle pasta, tomato sauce, carbonara,
truffle(sup) + 10 €*

TARTIFLETTE DU CHEF **28€**

Roblechon chef

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS **29€**
180GR COUPÉ AU COUTEAU

Charolais beef tartar 180gr knife cut

POISSON DU JOUR *Catch of the day* **30€**

BACON « RACLETTE » BURGER **29€**

CROQUE SAVOYARD ET TRUFFE **34€**
MELANOSPORUM FRAÎCHE

*Savoyard style croque-monsieur and fresh
Melanosporum truffle*

GARNITURES *Sides :* **12€**

FRITES DE POMMES DE TERRE *French fries,*

PURÉE *Mashed potaoes,* SOUPE *soup,*

VARIÉTÉ DE LÉGUMES *Variety of vegetables*

POUR FINIR EN DOUCEUR

Sweetness

DE 11H À 22H30 / from 11am to 10:30pm

TARTE TATIN **15€**

Apple Reversed Pie

CRÈME BRULÉE AU MIEL **15€**
DE LA VALLÉE

Moutain honey flavored Crème Brulée

FONDANT CHOCOLAT MARRON **15€**

Sweet chesnut and chocolat cake

FAISSELLE, CONFITURE **14€**
À LA MYRTILLE DE MONTAGNE

Cottage Cheese, local blueberry jam

POUR LES ENFANTS

Little guests

DE 11H À 19H/ FROM 11AM TO 7PM

MENU ENFANT (ENTRÉE, PLAT, DESSERT) **27€**

Children's menu (starter, main, dessert)

ENTRÉE *Starter* **12€**

SOUPE DU MOMENT *Soup of the day*

AVOCAT SAUMON FUMÉ *Avocado smoked salmon*

SALADE CÉSAR *Caesar Salad*

PLAT MAIN *Course* **15€**

FILET DE POULET & PURÉE DE POMME DE

TERRE OU VARIÉTÉ DE LÉGUMES

Chicken breast & mashed potatoes or vegetables variety

FISH & CHIPS

PÂTES FRAICHES & SAUCE TOMATE OU CARBONARA

Fresh Tagliatelle pasta, tomato sauce, carbonara

DESSERT *Dessert* **9€**

FINGER GIANDUJA *Chocolate finger cake*

GLACE *Ice Crea*

CARTE ROOM-SERVICE DE NUIT

Night Room-Service

DE 22H30 À 7H00 / from 22:30 pm to 7am

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, **30€**
CHUTNEY DE FRUIT

Homemade duck Foie Gras, fruit chutney

PLANCHE DE **30€/25€/35€**
CHARCUTERIE, FROMAGE OU MIXTE

Cold Cuts, cheese board or mixed board

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ **25€**
CRÈME ACIDULÉE

Smoked Salmon board

HOUMOUS À LA BETTERAVE, **14€**
CRACKERS AU PARMESAN

Beetroot hummus and parmesan cheese cracker

CRÈME BRULÉE AU MIEL **15€**
DE LA VALLÉE

Moutain honey flavored Crème Brulée

FAISSELLE, CONFITURE **14€**
À LA MYRTILLE DE MONTAGNE

Cottage Cheese, local blueberry jam



LODGE & SPA COLLECTION

RESTAURANT L'AMÉTHYSTE
OUVERT TOUS LES JOURS DE 19H30 À 22H30
Open every day from 7:30 pm to 22:30 pm



HÔTEL DARIA-I NOR*****

L'Eclosé | 38750 Alpe d'Huez

Tél. : 04 76 80 68 28 | info@hotel-dariainor.com

www.hotel-dariainor.com