

# La Table du Bar

**Vous accueille tous les jours de 12h à 23h00**  
*We welcome you every day from 12 am to 11pm*

**Le Chef Julien Ducoté 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 Julien Ducoté and his team are pleased to welcome you in a warm and refined lounge by the firecorner or on the terrace to discover his sharing cook with the boards and elaborate plates.*

**Le bar est ouvert tous les jours de 10h30 à minuit.**  
*The bar is open every day from 10:30am to midnight.*

## Planches à partager *Boards to share*

Saumon fumé & mariné par nos soins, mousseline d'avocats épicée 26€  
*Smoked & marinated salmon, avocado tiny mousse*

Charcuteries de nos régions 26€  
*Delicatessen from our region*

Fromages affinés de nos montagnes 24€  
*Cheeses from our mountains*

Assortiment de charcuteries & fromages 28€  
*Assortment of cold cuts & cheeses*

Huîtres Fine de Claire n°3, Charente-Maritime,  
*N°3 Fine de Claire oysters, french atlantic coast*

6 pièces 22€

12 pièces 40€

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

## Entrées *Starters*

Houmous de pois chiches, pickles, câpres et pois chiche frits, herbes fraîches <i>Chickpeas hummus, pickles, capers and fried chickpeas, fresh herbs</i>	13€
Salade César au Poulet <b>Caesar Salad</b> Volaille croustillante, romaine, lard grillé, sauce anchois, oeuf dur, parmesan, croûton <i>Crispy chicken breast, bacon, parmesan, anchovy sauce, crispy bread, hard-boiled egg</i>	24€
Ravioles du Dauphiné <b>Dauphiné Ravioli</b> Champignons, noisettes, herbes fraîches, bouillon de champignons crémé <i>Mushrooms, hazelnuts, fresh herbs, creamy mushroom broth</i>	20€
Velouté de potimarron <b>Creamy pumpkin Soup</b> Eclats de châtaigne, noisettes, croûtons <i>Chestnut pieces, hazelnuts, croûtons</i>	15€

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

## Plats *Main Courses*

<b>Club Sandwich</b>	<b>26€</b>
<b>Volaille, salade verte et tomates confites servi avec des frites</b> <i>Chicken, green salad, preserved tomatoes served with French fries</i>	
<b>Pavé de saumon poché, riz thaï aux légumes croquants et herbes fraîches</b>	<b>32€</b>
<i>Poached Salmon, thaï rice and crunchy vegetables, fresh herbs</i>	
<b>Daria Bacon Burger</b>	<b>25€</b>
<b>Steak Angus 180gr, sucrine, cheddar, tomate et sauce Daria servi avec frites</b> <i>180gr Angus beef, cruncky salad, Daria sauce, tomato and cheddar served with French fries</i>	
<b>Saint Felicien Rôti au miel de montagne, mesclun et pommes grenailles</b>	<b>24€</b>
<i>Roasted Saint Felicien Cheese with Honey, fresh salad and potatoes</i>	
<b>Faux-filet d'Angus grillé 200gr, mesclun, sauce béarnaise et pomme grenailles</b>	<b>35€</b>
<i>Grilled Sirloin Angus Steak, Seasonal salad, bearnaise sauce and potatoes</i>	
<b>Tagliatelles servies au choix avec</b>	
<b>Tagliatelle with your choice of sauce</b>	
<b>Sauce napolitaine, pesto de basilic ou boulettes de bœuf sauce tomate</b>	<b>18€</b>
<i>Tomato sauce, basil pesto sauce or meat balls and tomato sauce</i>	
<b>Sauce Carbonara</b>	<b>23€</b>

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

## Desserts *Deserts*

<b>Big Cookie à partager</b> <b>Large Cookie for sharing</b> <i>Noix de pécan, cacahuètes et trois chocolats</i> <i>Pecan, peanuts and three chocolates</i>	<b>20€</b>
<b>Fondant au chocolat noir Grand Cru Valhrona</b> <b>Molten Black chocolate cake</b>	<b>14€</b>
<b>Tarte au citron, sablé Breton et meringue craquante</b> <b>Lemon pie, Breton biscuit and meringue</b>	<b>13€</b>
<b>Salade d'ananas frais et mangue, menthe fraîche et grenade</b> <b>Fresh pineapple and mango salad, fresh mint and pomegranate</b>	<b>13€</b>
<b>Fromage blanc en faisselle, crème de marron et myrtilles</b> <b>Fresh Cottage cheese, chestnut cream and blueberries</b>	<b>8€</b>

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

## Pour les enfants *Children's Menu*

### Entrées *Starters*

11€

Velouté de potimarron, éclats de châtaigne, noisettes et croûtons

*Pumpkin soup whit chesnut, hazelnuts and croûtons*

Saumon fumé et mousse d'avocat *Avocado & smoked salmon*

Salade César *Caesar Salad*

### Plats *Main courses*

16€

Aiguillettes de poulet croustillantes *Crispy Chicken breast*

Fish & Chips, sauce gribiche *Fish & chips*

Burger du Daria *Daria Burger*

Tagliatelles sauce napolitaine, pesto de basilic ou boulettes de viande sauce tomate

*Tagliatelle Pasta with neapolitan sauce or basil pesto or meat balls and tomato sauce*

Garnitures *Sides: Frites french fries, Pâtes Pasta, Légumes vegetables, Riz Rice*

### Desserts *Desserts*

8€

Fondant au chocolat, sauce vanille *Molten chocolate cake & vanilla cream*

Salade d'ananas frais *Fresh pineapple salad*

Glace ou sorbet du jour *Ice cream or sorbet of the day*

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

## Les Vins au verre *Our wines by the glass*

### **Champagnes** 12cl

	Verre	Bt
Taittinger Brut Reserve	22€	120€
Taittinger Prestige Rosé	23€	150€
Brun de Neuville Blanc de Blancs	26€	140€

### **Vin Blancs** 15cl

Sud-Ouest, Bergerac Sec Sauvignon « <i>Cuvée des Conti</i> », Domaine Albert de Conti 2018	9€	40€
Bourgogne, Chablis « <i>La Sereine</i> » <i>La Chablisienne</i> 2020	14€	60€
Savoie, Chignin Bergeron « <i>Heritage</i> » <i>Germaine Perret</i> 2020	12€	50€
Savoie, Vin Bio Doux « <i>La Capella</i> » <i>Domaine Saint-Romain</i>	10€	50€

### **Vin Rosé** 15cl

Côte de Provence, « <i>Whispering Angel</i> » <i>Domaine d'Esclans</i> 2022	12€	55€
---	-----	-----

### **Vin Rouges** 15cl

Bordeaux « <i>Bloody Nose</i> » Hostens Picant 2019	11€	50€
Rhône, Crozes Hermitage « <i>Cuvée L</i> » Domaine Combiér 2023	14€	60€
Savoie, Mondeuse Jongieux « <i>Elixir</i> » <i>Domaine Saint-Romain</i> 2023	12€	54€

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*