



**LES  
TERRASSES  
DU RIF BRIANT**

RESTAURANT



Notre Chef, Clément Bernard-Caillet et son équipe vous accueillent dans leur restaurant convivial dont la cuisine mêle produits locaux et de saison.

Nous vous souhaitons un moment délicieux dans notre restaurant à la vue panoramique.

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies ou intolérances.  
Tous nos plats sont faits maison.



**EXPÉRIENCE DU SOIR**  
**ENTRÉE / PLAT / DESSERT**  
**42€** par personne - nous consulter

**LES**  
**ENTRÉES**

**Foie gras entier IGP du Sud Ouest mi-cuit (80g),  
confit figue/noix/oignon et brioché feuilleté**  
supp. 8€ / pers.

**Soupe de poisson de roche servie à l'anglaise,  
toast à l'huile d'olive et sa rouille**  
supp. 6€ / pers.

**Sélection de nos charcuteries montagnarde  
(rosette, lonzo, jambon de Savoie, coppa, 100g),  
salade de jeune pousses**  
supp. 4€ / pers.



## LES PLATS

**Mont d'Or AOC (500g, pour 2 pers.), pomme de terre, charcuterie (rosette, lonzo, jambon de Savoie, coppa, jambon blanc, 200g), salade**  
supp. 8€ / pers.

**Pluma de porc française grillée, frites maison, salade, sauce tartare**  
supp. 8€ / pers.

**Crozet à la crème de pétillant de Savoie, jardin de légumes et copeaux de Tomme de Savoie IGP au lait cru fermier (plat végétarien)**  
supp. 4€ / pers.

**Plat à partager du moment et ses accompagnements, prix au poids (min 2 pers.) : Côte de bœuf / Poulet de Bresse / Bar entier**  
**Accompagnements : pomme de terre au four, crème ciboulette, légumes grillés**

## LES DESSERTS

### **Assiette du fromager**

En remplacement du dessert : supp. 4€ / pers.

En supplément du dessert : supp. 12€ / pers.

**Autour du chocolat, dessert à l'assiette :  
déclinaison de ganaches, biscuits et coques autour du chocolat**  
supp. 4€ / pers.



**CARTE  
DES VINS**



« Le vin est un professeur de goût,  
il est le libérateur de l'esprit  
et l'illuminateur de l'intelligence »

Paul Claudel



## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### CHAMPAGNE - 12 cl

**Coupe de Champagne Tsarine** 12 €

### VINS BLANCS - 15 cl

**IGP Côtes de Gascogne « 100% Gros Mansang »**, Parcelle de l'Herré 6 €  
**AOP Apremont**, Philippe Chapot 7 €  
**AOP Jacquère « Pic Blanc »** 7 €  
**AOP Bourgogne Chardonnay**, Clos Saint-Germain 9 €

### VINS ROUGES - 15 cl

**AOP Mondeuse Jongieux**, Domaine Saint-Romain 7 €  
**AOP Côtes du Rhône « Pic Blanc »** 7 €  
**AOP Bourgogne Pinot Noir**, Clos Saint-Germain 8 €  
**AOP Cadillac Côtes de Bordeaux**, Château Paillet Quancard 10 €



## VINS ROUGES

### BORDEAUX AOP - 75 cl

**Cadillac Côtes de Bordeaux**  
Château Paillet Quancard

38 €

**Saint-Émilion**  
Lussac Saint-Emilion, Cuvée Apertus Quancard

45 €

**Lalande de Pomerol**  
Château Vieux Cardinal Lafaurie

48 €

**Margaux**  
Zede de Labergorce

78 €

**Pomerol**  
La Croix Ferrand

80 €

### SAVOIE AOP - 75 cl

**Gamay Jongieux**  
Domaine Saint-Romain

30 €

**Mondeuse Jongieux**  
Domaine Saint-Romain

32 €





## VINS ROUGES

### BOURGOGNE AOP - 75 cl

**Pinot Noir Clos Saint-Germain**

Domaine de Rochebin

42 €

**Haute Côtes de Nuit**

Boucher Aîné & Fils

55 €

**Mercurey**

Domaine de La Bressande

57 €

**Gevrey Chambertin**

Château du Marsannay

104 €

### VALLÉE DU RHÔNE AOP - 75 cl

**Côtes du Rhône**

Domaine de la Présidente

30 €

**Vacqueyras**

Domaine des Deux Amants

45 €

**Châteauneuf du Pape**

Domaine Roger Perrin

87 €



## VINS BLANCS

### CÔTES DU RHÔNE AOP - 75 cl

**Crozes Hermitage**  
Domaine Pradelle

57 €

### VAL DE LOIRE AOP - 75 cl

**Pouilly Fumé**  
Domaine Guy Saget

44 €

**Sancerre**  
Domaine de la Perrière

46 €

### SAVOIE AOP - 75 cl

**Apremont**  
Grande Réserve, Philippe Chapot

28 €

**Roussette de Savoie Altesse**  
Domaine Saint-Romain

30 €

**Chignin Bergeron**  
Grande Réserve, Philippe Ravier

38 €



## VINS BLANCS

### BOURGOGNE AOP - 75 cl

**Chardonnay Clos Saint-Germain**  
Domaine de Rochebin

42 €

**Pouilly Fuissé**  
Jean-Claude Boisset

74 €

**Meursault Du Château**  
Château de Meursault

100 €

### ALSACE AOP - 75 cl

**Riesling**  
Domaine Kieffer

40 €

**Gewurztraminer**  
Domaine Kieffer

44 €

### BORDEAUX AOP - 75 cl

**AOP Sauternes**  
Iqone, Cheval Quancard

96 €



## VINS ROSÉS

### PROVENCE AOP - 75 cl

**La Petite Bavarde**, Domaine Torpez  
**Terres de Berne**, Château de Berne

32 €

46 €

### SAVOIE AOP - 75 cl

**Gamay**  
Rosé des Rois

28 €

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

### Champagnes - 75 cl

Tsarine  
Tsarine rosé  
Tsarine blanc de blanc  
Dom Pérignon 2008

80 €

95 €

160 €

350 €

## EAUX MINÉRALES

**Eau plate** - Evian - 50 cl / 1 L  
**Eau pétillante** - Badoit - 50 cl / 1 L  
**Eau filtrée de nos Montagnes**

4.50 € / 8 €

4.50 € / 8 €

6 €



## VINS PRESTIGES

### BORDEAUX AOP - 75 cl

#### **Saint-Julien**

Château Moulin de la Rose 2015

72 €

Château Gruaud-Larose, 2nd Grand Cru Classé

110 €

#### **Haut Médoc**

Château Sociando Mallet, Jean Gautreau 2014

110 €

#### **Moulis**

Château Maucaillou 2014

108 €

#### **Saint-Estèphe**

Château Cossieu Coutelin 2016

80 €

Beau site, Haut Vignoble 2014

100 €

### BOURGOGNE AOP - 75 cl

#### **Aloxe-Corton**

Domaine Latour 2014

140 €

#### **Pommard**

Paul Garaudet 2009

160 €

