

MENU



LES TERRASSES DU RIF BRIANT





La cuisine du Chef Nicolas Bergeret est guidée par le goût juste, la saison et l'envie de sublimer chaque produit sans jamais le trahir.

Chaque plat raconte une histoire, entre tradition et inspiration asiatique.

Travaillant uniquement avec des producteurs de confiance et privilégiant le local.

Au sein de l'établissement du Pic Blanc, des assiettes franches, généreuses, où l'essentiel est dans l'authenticité.



ENTRÉES/STARTERS

Tomates Burrata 
Burrata and tomatoes

17€

*Tatakí de thon Albacore, kimchi
au concombre, radis blanc et
mayonnaise au Nori*

Yellowfin tuna tataki, cucumber
kimchi, white radish and nori
mayonnaise

18€

*Magret de canard fumé par nos
soin avec son caviar d'aubergine,
tempura de maïs, sauce myrtilles*

House-smoked duck breast
served with aubergine caviar,
corn tempura and blueberry
sauce

16€




toute modification Hors allergies et régimes alimentaires
entraînera un supplément
Any changes other than those relating to allergies or dietary
requirements will incur an additional charge

PLATS/MAINS

Poké Bowl du moment 

Moment's Poke bowl

23€

*Linguines aux légumes confits et
poulet mariné, sauce satay
révisitée* 

Linguine pasta with caramelised
vegetables and marinated
chicken, served with a modern
take on satay sauce

23€

*Filet de truite, légumes braisés,
sauce Yuzu*

Trout fillet, braised vegetables,
yuzu sauce

25€

*Entrecôte, frites et salades, sauce
chimichurri*

Rib steak, chips and salad, with
chimichurri sauce

28€



toute modification Hors allergies et régimes alimentaires
entraînera un supplément
Any changes other than those relating to allergies or dietary
requirements will incur an additional charge

COIN
MONTAGNARD/MOUNTAIN'S
SPECIALITY

*Raclètte de chartreuse accompagnée de
pommes de terre, charcuteries et salades.*

(Min 2 personnes)

29€/p

Raclette from Chartreuse village:
Potatoes, cold cuts, and green salad.
(Minimum 2 people).

*Boîte chaude accompagnée de
pommes de terre, charcuteries et
salades*

25€

Melted cheese "boite
chaude" accompanied by cold meats,
potatoes and salad

*Gratin de raviolés du Dauphiné "La
mère Maury" *

23€

Gratin of Dauphiné ravioli "La mère
Maury"



toute modification Hors allergies et régimes alimentaires
entraînera un supplément
Any changes other than those relating to allergies or dietary
requirements will incur an additional charge

MENU ENFANTS/KID'S MENU

3 plats -12 ans

25€

2 plats -6 ans

18€

Entrées/Starters

Tomates Burrata/Burrata and tomatoes

Charcuteries/ Cold cuts

Entrée du jour/Starter of the day

Plats/mains

Cordon bleu

Poisson Blanc hake fillet

Plat du jour Main of the day

*Linguines aux légumes confits et
poulet*/Linguine pasta with caramelised
vegetables chicken

Garniture aux choix Side dish

Pâtes, frites ou légumes
Pasta, chips or vegetables

Desserts

Brookie
Brookie

Boules de glace
scoops of ice cream



toute modification Hors allergies et régimes alimentaires
entraînera un supplément
Any changes other than those relating to allergies or dietary
requirements will incur an additional charge

DESSERTS

Assiette de fromage

Cheese plate

13€

Tarte tatin

tatin tart

8€

Mi-cuit chocolat sans gluten

gluten-free chocolate cake

8€

Tarte citron meringuée

déstructurée

Deconstructed lemon meringue
tart

9€



toute modification Hors allergies et régimes alimentaires
entraînera un supplément
Any changes other than those relating to allergies or dietary
requirements will incur an additional charge