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.

ENTRÉE/STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT CONDIMENTS COING ET PAIN BRIOCHÉ 22€

SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS SERVED WITH QUINCE CONDIMENTS AND HOMEMADE BRIOCHE BREAD

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NOISETTES TORRÉFIÉES ET RAVIOLES AUX CÈPES 15€

BUTTERNUT SQUASH SOUP, ROASTED HAZELNUTS AND PORCINI MUSHROOMS RAVIOLI

TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS, CONDIMENTS ACIDULÉS ET TOAST AU PAIN DE SEIGLE 19€

SMOKED TROUT PREPARED BY US, TANGY CONDIMENT, AND RYE BREAD TOAST

VÉGÉTARIEN? TOUS LES PLATS ET SPÉCIALITÉS MONTAGNARDE À LA CARTE PEUVENT ÊTRE TRANSFORMÉS EN VERSION VÉGÉTARIENNE.

TOUTES MODIFICATIONS ENTRAINERA UN SUPPLÉMENT

Plats/ Main courses

ONGLET DE BOEUF, LÉGUMES RACINES RÔTIS AU BEURRE FUMÉ , JUS DE BOEUF LIÉ À LA CHÂTAIGNE 28€

Beef tab, root vegetables roasted in smoked butter, beef gravy thickened with chestnuts

---

FILET MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CROMESQUIS FORESTIERS ET PATATE DOUCE 26€

Low-temperature cooked pork filet mignon, forest cromesquis, and sweet potato

---

FILET DE SANDRE, TOPINAMBOUR CONFIT ET FUMÉ À L'AIL DES OURS 29€

Pikeperch fillet, candied Jerusalem artichoke, and wild garlic broth

Végétarien? Tous les plats chauds et spécialités montagnardes à la carte sont disponible en version végétarienne

Toutes modifications entrainera un supplément

Le Coin Montagnard/ Mountains Speciality

Croziflette: crozets, lardons, reblochons, servi avec salade — 22€

Croziflette: crozets pasta, bacon, reblochon cheese, served with salad

---

Salade Montagnarde: salade, champignons, pommes de terre, croutons, lardons, tomme, pickles, et noix — 16€

Mountain salad: salad, mushrooms, potatoes, croutons, bacon bits, tomme cheese, pickles, and walnuts

---

Gratin de ravioles du Dauphiné "la mère Maury" — **24€**

Gratin of Dauphiné ravioli "la mère Maury"

Raclette de "Chartreuse": Pommes de terre, charcuteries, et salade verte. (Minimum 2 personnes) — **29€/pers**

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

Raclette de chèvre marbré: Pommes de terre, charcuteries, et salade verte. (Minimum 2 personnes) — **32€/Pers**

Marbled goat cheese raclette: Potatoes, cold cuts, and green salad. (Minimum 2 people)

Boîte chaude accompagné de charcuteries, pomme de terre et salade — **25€**

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

MENU ENFANT/ KID MENU

-12ANS

25€

ENTRÉES/STARTERS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

BUTTERNUT SQUASH SOUP

TRUITE FUMÉE, TOAST

SMOKED TROUT, TOAST

CHARCUTERIES, SALADE

COLD CUTS, SALAD

PLATS/MAIN

CORDON BLEU ET FRITES

BLUE RIBBON AND FRENCH FRIES

POISSON PANÉ, PÂTES

BAKED FISH, PASTA

PIÈCE DE BOEUF , PURÉE DE PATATE DOUCE

BEEF, SWEET POTATO MASH

STEAK HACHÉ, LÉGUMES D'HIVER

GROUND BEEF, WINTER VEGETABLES

DESSERTS

TARTE TATIN

TARTE TATIN UPSIDE-DOWN TART

COULANT CHOCOLAT

CHOCOLATE LAVA CAKE

DEUX BOULES DE GLACE

POSSIBILITÉ DE FAIRE ENTRÉE/PLAT OU PLAT DESSERT DANS LA SUGGESTION DEMI PENSION

Desserts

Assiette de fromages régionaux Regional CheesePlate	**14€**
Tarte tatin Tarte tatin upside-down tart	**10€**
Entremet mangue fruits rouges Mango and red fruit dessert	**10€**
Sablé cœur coulant caramel Caramel-filled shortbread cookie	**11€**

ORIGINE DES VIANDES

TOUTES NOS VIANDES, POISSONS ET FROMAGES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE. SEULES LES CHARCUTERIES PROVIENNENT D'ESPAGNE ET D'ITALIE AFIN DE PROPOSER DES LABELS HAUT DE GAMME.

NOS PRODUCTEURS LOCAUX :

TRUITE : PISCICULTURE MURGAT, 38270 BEAUFORT

ONGLET DE BŒUF ET FILET MIGNON DE PORC : ISÈRE VIANDE, 38590 SILLANS

SANDRE : LA FERME INTÉGRALE, 26730 LA BAUME D'HOSTUN

RAVIOLES : LA MÈRE MAURY, 26540 MOURS

RACLETTE, TOMME, DÉLICE : ICI EN CHARTREUSE, 73670 ENTREMONT-LE-VIEUX

RACLETTE CHÈVRE MARBRÉ : LA CHÈVRERIE, 38114 VILLARD-RECULAS

BOITE CHAUDE, SAINT MARCELIN : MATHIEU EZINGEARD, 38680 SAINT-JUST-DE-CLAIX

AIL DES OURS : CUEILLETTE DES SOMMETS, 38740 CHANTEPERIER

ŒUFS : FERME DU BEL AIR, 38470 TÊCHE

J'AI À CŒUR DE METTRE EN AVANT LES PRODUITS DE NOTRE RÉGION ET SOUTENIR NOS PRODUCTEURS LOCAUX. CES PRODUITS ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN AFIN DE VOUS GARANTIR UNE QUALITÉ ET UNE FRAÎCHEUR DIGNE DE VOS PAPILLES TOUT EN MINIMISANT L'EMPREINTE CARBONE. TOUT CECI A ÉTÉ RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC « LE BOX FERMIER » QUI CENTRALISE ET VALORISE LEUR TRAVAIL.