



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

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT CONDIMENTS POMME ET PORTO
ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN BRIOCHÉ

22€

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

VELOUTÉ DE BUTTERNUT ET MARRONS

15€

BUTTERNUT SQUASH SOUP AND CHESTNUTS

TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS EN TARTELETTE , FÊTA ET
ANETH

19€

SMOKED TROUT PREPARED BY US IN TARTLET , FETA AND DILL

TOUTE MODIFICATION HORS ALLERGIES ET RÉGIMES
ALIMENTAIRES ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT

PLATS/ MAIN COURSES

MAGRET DE CANARD LAQUÉ , SAUCE CASSIS ET CHOUX FLEURS

27€

LAQUERED DUCK BREAST ,BLACKCURRANT SAUCE AND CAULIFLOWERS

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 HORS CROZIFLETTE SONT
DISPONIBLES EN VERSION VÉGÉTARIENNE

TOUTE MODIFICATION HORS ALLERGIES ET RÉGIMES
ALIMENTAIRES 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 ACCOMPAGNÉE DE CHARCUTERIES, POMMES DE TERRE ET
SALADE

25€

MELTED CHEESE "BOITE CHAUDE" ACCOMPANIED BY COLD MEATS, POTATOES
AND SALAD

MENU ENFANT/ KID MENU
-12ANS 25€
MENU ENFANT/ KID MENU
-6ANS 2 PLATS 18€

ENTRÉES/STARTERS

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

BUTTERNUT SQUASH SOUP

TRUITÉ FUMÉE, TOAST

SMOKED TROUT, TOAST

CHARCUTERIES, SALADE

COLD CUTS, SALAD

PLATS/MAIN

CORDON BLEU

BLUE RIBBON

POISSON PANÉ

BAKED FISH

PIÈCE DE BOEUF

BEEF

STEAK HACHÉ

GROUND BEEF

GARNITURES / SIDE DISHES : FRÎTES/FRIES , PÂTES/PASTA, PURÉE DE PATATES
DOUCE/SMASHED SWEET POTATOES , HARICOTS VERTS/GREEN BEANS

DESSERTS

BROWNIE

SABLÉ AU CARAMEL BEURRE SALÉ

SALTED BUTTER CARAMEL SHORTBREAD

DEUX BOULES DE GLACE

TWO SCOUPS OF ICE CREAM

POSSIBILITÉ DE CHOISIR LE PLAT DE LA SUGGESTION À LA PLACE DU MENU.

•5€ POUR UNE ENTRÉE OU UN DESSERT

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX 14€
REGIONAL CHEESE PLATE

POIRE CHOCOLAT DULCEY ET CANNELLE 11€
DULCEY CHOCOLATE AND CINNAMON PEAR

FLEUR CHOCOLAT NOISETTE 12€
CHOCOLATE FLOWER AND HAZELNUTS

BABA AU RHUM MIEL ET AGRUMES 11€
CITRUS AND HONEY RUM BABA