



Historique :

Landry, petite commune de Savoie, se situe à mi-chemin entre Bourg-Saint-Maurice et Aime. Landry compte environ 850 habitants. Très bien situé au pied de la station de Peisey-Vallandry, ce petit village bénéficie d'un accès direct à l'espace Paradiski, un des plus grands domaines skiables d'Europe.

Le principal bâtiment remarquable de Landry est son église Saint-Michel de style baroque, édifié sur un promontoire lui permettant de dominer tout le village.

L'hôtel Le Bon Accueil a été créé au début des années 50 par la famille Curton. Cet hôtel-restaurant situé en plein cœur du village était le lieu de prédilection de toutes les festivités et animations de sa commune.

Aujourd'hui, pour pérenniser ce lieu de vie, Nathalie et Thierry Marchand Maillet avec Pascale et Norbert Silvin ont fait le pari de continuer à faire vivre cet endroit mythique et incontournable.

C'est ainsi que le Bon Accueil est devenu l'Alpin qui, nous espérons saura vous faire partager d'excellents moments.

Nous souhaitons de tout cœur que toutes les énergies qui auront été mises dans cet établissement vous combleront de bons souvenirs.

Petit Mot du Chef :

100% GOURMAND !

La cuisine est une passion, un moment de partage, de bonheur et de convivialité, par rapport aux mets proposés, mon équipe et moi-même mettons tout en œuvre pour vous proposer de la qualité et du goût pour répondre à vos attentes.

Nicolas Charbonneau,
Chef de cuisine

Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis !

En solo ou à plusieurs

Les Six Huîtres Marennes d'Oléron N°3	14€
Sauce à l'Echalote	
La Douzaine Huîtres Marennes d'Oléron N°3	26€
Sauce à l'Echalote	
Planche de l'Alpin	11€ par personne
Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, Bleu Régional et Charcuterie	
Assiette Composée	14€
2 Huîtres, 2 Toasts de Foie Gras, Charcuterie et Croustillant de Reblochon	

Entrées

Salade Royale	12€ / 22€
Salade Verte, Tomates Confites, Noisettes, Gambas, Crevettes et Vinaigrette aux Agrumes	
Salade Savoyarde	11€ / 19€
Salade Verte, Tomates Confites, Noix, Lardons, Pommes de Terre et Croustillant de Reblochon	
Foie gras de Canard Mi Cuit à l'Armagnac	23€
Chutney et Toasts Briochés	
Cannellonis Forestiers Gratinés	14€

Plats

Poisson du Marché Sauce Aïoli	22€
Saint-Jacques Snackées à l'Ail Noir Et Brioche Perdue aux Zestes d'Agrumes	30€
Tartine du Marché Chèvre et Miel	17€
Burger de L'Alpin Pain Buns, Steak Haché, Coppa, Raclette, Tomate Confite et Crème Fromage Blanc	22€
Andouillette AAAAA Sauce Moutarde à l'Ancienne	23€
Entrecôte de Bœuf Grillée Crème de Camembert	26€
Filet de Canette Réduction de Porto au Sirop d'Erable	27€

Les incontournables

La Fondue Savoyarde et Salade verte	20€
La Fondue Savoyarde, Charcuterie et Salade Verte	25€
La Boîte Chaude Charcuteries, Salade Verte et Pommes de Terre	24€

Tous les midis en semaine

Plat du jour 14€

Entrée du jour + Plat du jour
ou Plat du jour + Dessert du jour 18€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 21€

Menu enfant 12€

1 sirop au choix
Jus de pomme ou orange

Steak Haché
ou
Petit Poisson selon arrivage

Frites ou Riz, Légumes du moment

1 Boule de glace au choix
ou
Brownie et Chantilly
ou
Yaourt

Fromages

Plateau de fromages 10€

Suivant arrivage, sélection de fromages locaux :
Julien Clément-Guy à Landry, cave coopérative de Bourg-Saint-Maurice

Faisselle 6€

Crème, Coulis ou Miel

Desserts

Crêpe 8€

Dessert du Chef 8€

Tiramisu 8€

Crème Brûlée 8€

Tarte du Moment 9€

Fondant au Chocolat 9€

Café ou thé gourmand 10€

Servi avec 5 mignardises

Les Parfums peuvent varier au gré de nos plaisirs

Glaces et sorbets

Affogato Café chaud, 1 boule vanille	4€
La Dame Blanche 2 boules vanille, chocolat fondu, chantilly	9€
La Pêche Melba 2 boules vanille, Pêches au Sirop, coulis, chantilly	9€
Chocolat Liégeois 1 boule Vanille, 2 boules Chocolat, Chocolat Chaud	9€
Café Liégeois 1 boule Vanille, 2 boules Café, Café	9€
Coupe Mont-Blanc 2 boules vanille, crème de marron, meringue, Chantilly	9€
Colonel Citron 2 boules de sorbet citron, alcool vodka	10€
La Williamine 2 boules de sorbet poire, alcool de poire	10€

Parfums aux choix

Glaces :

Vanille, chocolat, café, fraise, caramel au beurre salé, noix de coco, pistache, rhum-raisin

Sorbets :

Citron, framboise, myrtille, poire, cassis, melon

La boule de glace : 2,50€ Supplément chantilly : 1€