

Carte du restaurant

Hôtel-Restaurant-Bar à Vin-Terrasse

Email : contact@hotel-lalpin.com

Site web : www.hotel-lalpin.com

Tel : 04.79.55.33.00

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 devient l'Alpin qui, nous espérons saura vous faire partager. Nous souhaitons de tout cœur que toutes les énergies qui auront été mises dans cet établissement vous combleront de bons souvenirs chez nous.

Petit Mot du Chef :

100% GOURMAND !

Passionné de cuisine d'ici et d'ailleurs, au fil des saisons avec mon équipe, nous voulons représenter les produits locaux et régionaux en souhaitant aussi vous faire voyager dans vos assiettes. En y mettant du goût, de la hauteur et de la couleur mais surtout du cœur.

Si les montagnes ne se rencontrent pas, laissons faire la terre et la mer !

Benjamin Vial,
Chef de cuisine

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

En solo ou à plusieurs

Terrine Champêtre	12€
Assiette de Tapas frits Samoussa, nems beignets de calamars et fromage pané	14€
La douzaine d'huîtres Marennes d'Oléron n°3	22€
Les six	12€
Assiette du Berger Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon et charcuterie	18€

Entrées

Salade du moment	14€
Salade Savoyarde Reblochon pané, lard grillé, croutons à l'ail	16€
Salade Exotique Crevettes, avocat, cœur de palmier, ananas caramélisé et vinaigrette au miel du pays	15€
Foie gras de Canard Maison	16€
Velouté de Saison	10€

Plats

Poisson du marché	17€
Gambas au Pastis	19€
Carré d'agneau rôti à l'ail et aux herbes du midi	21€
Entrecôte de bœuf 180gr	18€
Entrecôte de bœuf 250gr	23€
Andouillette 5A sauce Chaource	16€
Burger et frites maison	17€
<small>Steack haché charolais, tomate séchée, oignons confits et Beaufort</small>	
Burger Alpin et frites maison	23€
<small>Steack haché charolais, foie gras, oignons confits au vinaigre balsamique, tomate séchée, tranche de pomme rôtie</small>	

Tous les midis en semaine

Plat du jour	12€
Entrée du jour + Plat du jour	
Ou plat du jour + dessert du jour	14€
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	18,50€

Pâtes

Tagliatelles Carbonara 14€

Lasagnes Végétariennes 15€

Lasagnes de légumes gratinées à la mozzarella

Les incontournables

La fondue Savoyarde, salade verte 17€

(Minimum 2 personnes, prix par personne)

La fondue Savoyarde complète, charcuterie, salade verte 21€

(Minimum 2 personnes, prix par personne)

La raclette à la bougie 21€

Charcuterie, pomme de terre, salade verte

Menu enfant

1 sirop au choix
Jus de pomme ou ananas

Steack haché

Ou

Jambon blanc

Frites ou légumes du jour

Ou

Tagliatelles carbonara

1 boule de glace au choix

Fromages

Plateau de fromages

8€

Suivant arrivage : sélection de fromages locaux :
Aurélie Séguy à Landry et cave de Bourg-saint-Maurice

Faisselle

6€

Daniel Arpin de Sainte Foy : crème, coulis, miel local ou ciboulette

Desserts

Dessert du chef

6€

Salade de fruits de saison

7€

Tiramisu

7€

Fondant au chocolat

8€

Crème brûlée

7€

Café ou thé gourmand

9€

Servis avec 5 mignardises

Glaces et sorbets

Café liégeois 8€

2 boules de glace café, 1 boule vanille, café, chantilly

Chocolat liégeois 8€

2 boules de glace chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly

Colonel 9€

3 boules de sorbet ciron, alcool vodka

La tarte citron glacée 6€

1 boule sablé breton, 1 boule crème de citron, 1 boule mascarpone

Coupe Mont-Blanc 4€

1 boule marron glacé, 1 boule fromage blanc

La pêche melba 8€

2 boules vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe Landrygeote 8€

2 boules sorbet cassis, 1 boule menthe chocolat, crème de cassis, chantilly, feuille de menthe

Coupe Ice Berg 9€

3 boules menthe chocolat, Get 27

Parfums aux choix

Glaces :

Vanille, chocolat, menthe/chocolat, noix de coco, caramel, génépi, rhum-raisin

Sorbets :

Citron, framboise, cassis, poire

La boule de glace : 2€ **Supplément chantilly : 1€**

cc by-nc-nd b. monginoux / www.photo-paysage.com