



Carte du Restaurant

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 !

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 du Chef	12€
Assortiment de Samoussa Maison Poulet Curry, Poisson Curcuma et Légumes Piquants	15€
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 Vénizienne Jambon Cru, Mozzarella, Oignons Confits, Pignons de Pin, Tomates Séchées, Basilic et Salade verte	10€ / 18€
Salade Exotique Crevettes, Ananas, Cœur de Palmier, Avocats, Tomates, Carottes, Choux Rouge et Salade Verte	9€ / 17€
Terrine de Foie gras de Canard et sa Comptée	19€
Tartare de Thon Albacore 150g au Citron Combava Echalotes, Huile d'Olive, Tomates, Coriandre, Citron Combava et Soja	17€
Velouté de Saison	10€

Plats

Poisson du Marché	17€
Tartare de Bœuf 180g au couteau et Frites Maison	19€
Pièce du Boucher	18€
Côte de Bœuf 1/1,2Kg pour 2 Personnes Avec sa trilogie de Sauces	60€
Andouillette de Troyes AAAAA sauce Moutarde	16€
Burger et Frites Maison Steak haché charolais, Tomates séchées, Oignons confits, Salade verte et Beaufort	17€
Burger Alpin et Frites Maison Steak haché charolais, Foie gras, Oignons confits au vinaigre balsamique, Tomates séchées, Salade verte et Tranche de Pomme rôtie	24€
Burger au Saumon et Frites Maison Pavé de Saumon, Sauce Tartare, Tomate, Oignons et Salade verte	21€
Croque-Monsieur au Beaufort et Salade Verte	12€
Lasagnes Végétariennes Aubergines, Courgettes, Oignons, Poivrons, Tomates, Mozzarella	16€

Tous les midis en semaine

Plat du jour	12€
Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour	15€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	19€

Les incontournables

La fondue Savoyarde, salade verte	17€
La fondue Savoyarde complète, charcuterie, salade verte	21€
La Boîte Chaude Le Moelleux du Revard Charcuterie, Pomme de Terre et Salade Verte	22€

Menu enfant 9.50€

1 sirop au choix
Jus de pomme ou orange

Jambon à l'Os
ou
Petit Poisson du marché

Frites ou Riz et légumes du jour

1 Boule de glace au choix
ou
Yaourt Fermier
ou
Compote de Fruits

Fromages

Plateau de fromages 8€

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

Faisselle 6€

Crème, Coulis, Miel local ou Ciboulette

Desserts

Dessert du Chef 7€

Salade d'Agrumes et son Sorbet Citron 8€

Tiramisu du Chef 8€

Fondant au Chocolat 8€

Crème Brûlée à la Noix de Coco 7€

Mojito Cheese Cake 8€

Café ou thé gourmand 9,50€

Servi avec 5 mignardises

Glaces et sorbets

Café liégeois 2 boules de glace café, 1 boule vanille, café, chantilly	8€
Chocolat liégeois 2 boules de glace chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	8€
Colonel Citron 3 boules de sorbet citron, alcool vodka	9€
La tarte citron glacée 1 boule sablé breton, 1 boule crème de citron, 1 boule mascarpone	6€
Coupe Mont-Blanc 1 boule marron glacé, 1 boule fromage blanc	4€
La pêche melba 2 boules vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly	8€
La Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly	8€
Coupe Ice Berg 3 boules menthe chocolat, Get 27, chantilly	9€

Parfums aux choix

Glaces :

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

Sorbets :

Citron, framboise, cassis, poire

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