



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.

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

En solo ou à plusieurs

Terrine de Montagne	15€
Planche de l'Alpin Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, Bleu Régional et Charcuterie	15€
Assiette Composée Poulet Panés (Nature et Paprika), Cuisses de Grenouilles, Sauce Fromage Blanc à l'Aneth Citronné	18€

Entrées

Cuisses de Grenouilles Persillées et Salade Verte Six Cuisses, Persil, Ail et Huile d'Olive	12€
Tartare de Truite Truite, Agrumes et Ciboulette	16€
Salade Iséroise Salade Verte, Tomates, Noix et Saint-Marcellin Lardé	13€ / 23€
Salade Fraicheur Salade Verte, Tomates, Crevettes, Truite Fumée, Radis et Agrumes	14€ / 24€
Terrine de Foie gras de Canard aux 5 Epices Chutney et Toasts Briochés	24€

Plats

Poisson du Marché Crème à l'Aneth Citronné	25€
Tartare de Truite Truite, Agrumes et Ciboulette	27€
Cuisses de Grenouilles Persillées Douze Cuisses, Persils, Ail et Huiles d'Olives	25€
Croque Végétarien Sauce aux Tomates Confites, Béchamel, Courgettes Grillées, Mozzarella et Œuf au Plat	21€
Croque Madame Béchamel, Jambon, Mozzarella et Œuf au Plat	21€
Tartare de Bœuf Cornichons, Echalotes, Câpres, Persils, Jaune d'œuf, Moutarde et Ketchup	24€
Magret de Canard Sauce à l'Orange	25€
Pièce du Boucher Sauce à l'Echalote	27€
Burger Alpin Buns, Steak Haché, Sauce Tomate, Cheddar, Lard Grillé, Oignons Frits et Sauce Alpin	24€

Les incontournables

La Fondue Savoyarde et Salade verte	23€
La Fondue Savoyarde, Charcuterie et Salade Verte	32€
La Boîte Chaude Charcuterie, Salade Verte et Pommes de Terre	26€

Tous les midis en semaine

Plat du jour	16€
Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour	20€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	24€

Menu enfant 13€

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

Assiette de fromages 12€

Suivant arrivage, sélection de fromages locaux :
Cave coopérative de Bourg-Saint-Maurice

Faisselle 6€

Crème, Coulis ou Miel

Desserts

Salade de Fruits Frais 8€

Dessert du Chef 8€

Tiramisu 8€

Crème Brûlée 9€

Tarte du Moment 9€

Café Gourmand 12€

Servi avec 5 mignardises

Thé Gourmand 13€

Servi avec 5 mignardises

Les Parfums peuvent varier au gré de nos plaisirs

Glaces et sorbets

Affogato Café chaud, 1 boule vanille	5€
La Dame Blanche 2 boules vanille, chocolat fondu, chantilly	9€
Chocolat Liégeois 1 boule Vanille, 2 boules Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly	9€
Café Liégeois 1 boule Vanille, 2 boules Café, Café, Chantilly	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, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, noix de coco, pistache, rhum-raisin

Sorbets :

Citron, framboise, myrtille, poire, fraise

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