



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, Poissons 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€
La douzaine d'Escargots de Savoie au Chèvre de Landry	20€

Entrées

Salade Périgourdine Gésiers, Magret Gravlax, Foie Gras de Canard, Tomates Séchées et Figs Séchées	19€
Salade du Fleuve Tranquille Truite Fumée, Haricots Vert, Pommes de Terre, Tomates, Vinaigrette au Fromage Blanc et Ciboulette	16€
Foie gras de Canard Maison et sa Comptée	17€
Velouté de Saison	10€

Plats

Poisson du Marché	17€
Demi-Langouste rôtie au Beurre de Génépi	24€
Entrecôte de Veau sauce au Bleu Fermier de Savoie	22€
Côte de Bœuf 1/1,2Kg pour 2 Personnes Avec sa trilogie de Sauces	58€
Andouillette 5A sauce Moutarde à l'Ancienne	16€
Burger et Frites Maison Steak haché charolais, tomates séchées, oignons confits et Beaufort	17€
Burger Alpin et Frites Maison Steak haché charolais, foie gras, oignons confits au vinaigre balsamique, Tomates séchées, tranche de pomme rôtie	23€
Pot au Feu en Cocotte sauce Gribiche	18€

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

Ravioles de Langoustine et Poireaux	16€
Cannellonis à la Ricotta gratinés à la Mozzarella	15€

Les incontournables

La fondue Savoyarde, salade verte	17€
La fondue Savoyarde complète, charcuterie, salade verte	21€
La Boîte Chaude le Moelleux du Revard	22€
<small>Charcuterie, pommes de terre, salade verte</small>	

Menu enfant 9.50€

1 sirop au choix
Jus de pomme ou ananas

Steak haché
ou
Petit Poisson du marché
Frites ou 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€

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

Desserts

Dessert du Chef 7€

Salade de Fruits Rouges Pochés au Vin Rouge 8€

Tiramisu à la Crème de Marrons 7,50€

Fondant au Chocolat cœur Get 27 9€

Crème Brûlée à la Pistache 7€

Pain Perdu aux Fruits Rouges et Glace Vanille 7€

Café ou thé gourmand 9€

Servis 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 3 boules de sorbet ciron, 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€
Coupe Landrygeote 2 boules sorbet cassis, 1 boule menthe chocolat, crème de cassis, chantilly, feuille de menthe	8€
Coupe Ice Berg 3 boules menthe chocolat, Get 27	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€