



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 !

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	12€
Sauce à l'Echalote	
La Douzaine Huîtres Marennes d'Oléron N°3	22€
Sauce à l'Echalote	
Planche de l'Alpin (Min 2 personnes)	10€ par personne
Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, Bleu Régional et Charcuterie	
Crispy de Volaille Nature et Paprika	12€
Sauce Fromage Blanc aux Herbes Fraîches et Sauce Chinoise	

Entrées

Salade des Cimes	10€ / 18€
Salade Verte, Tomates Confites, Noix, Saint-Marcellin lardé rôti et Speck	
Salade Ibérique	11€ / 20€
Salade Verte, Tomates Confites, Pommes Rôties, Ossau-Iraty, Morcela Snacké	
Foie gras de Canard, son Chutney et Brioche	21€
Quenelle de Beaufort	13€
Sur lit de Lardons et Oignons, Crème Béchamel	

Plats

Poisson du Marché Sauce Vierge	21€
Risotto aux Langoustines Et sa Bisque Maison	22€
Risotto Végétarien Et Huile de Basilic	14€
Burger du Petit Saint Bernard Steak Haché, Mayonnaise au Parmesan et Basilic, Speck, Tomates Confites et Mozzarella di bufala	20€
Entrecôte de Bœuf Grillée (250g) Sauce au Bleu Régional	25€

Les incontournables

La fondue Savoyarde, salade verte	18€
La fondue Savoyarde complète, charcuterie, salade verte	22€
La Boîte Chaude Charcuteries, Salade Verte et Pommes de Terre	23€

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€

Menu enfant 10€

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 9€

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

Faisselle 6€

Crème, Coulis, Miel ou Myrtilles

Desserts

Dessert du Chef * 7€

Tarte du Moment * 8€

Tiramisu * 8€

Fondant au Chocolat aux Noix de Pécan 9€

Vacherin Myrtilles – Framboises 9€

Crème Brûlée * 8€

Café ou thé gourmand * 9,50€

Servi avec 5 mignardises

* Les Parfums peuvent varier au gré de nos plaisirs

Glaces et sorbets

Affogato Café chaud, 1 boule vanille	3.50€
Coupe Alpine 1 boule de fraise, 1 boule framboise, 1 boule myrtilles, coulis, chantilly	9€
Colonel Citron 2 boules de sorbet citron, alcool vodka	10€
La Williamine 2 boules de sorbet poire, alcool de poire	10€
Coupe Mont-Blanc 2 boules vanille, crème de marron, meringue, Chantilly	9€
La Fruits Rouges Melba 1 boule vanille, 1 boule framboise, fruits rouges, coulis, chantilly	8€
La Dame Blanche 2 boules vanille, chocolat fondu, chantilly	8€
Coupe Américaine 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat fondu, brownie, chantilly	9€

Parfums aux choix

Glaces :

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

Sorbets :

Citron, framboise, myrtille, poire, cassis, melon

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