



# Carte du Restaurant

Hôtel-Restaurant-Bar à Vin-Terrasse

Email : [contact@hotel-lalpin.com](mailto:contact@hotel-lalpin.com)

Site web : [www.hotel-lalpin.com](http://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 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

<b>Les Six Huîtres de Cancale N°2</b>	16€
Sauce à l'Echalote	
<b>La Douzaine d'Huîtres de Cancale N°2</b>	30€
Sauce à l'Echalote	
<b>Planche de l'Alpin</b>	13€ par personne
Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, Bleu Régional et Charcuterie	
<b>Assiette Composée</b>	17€
Beignets de Crevettes, Légumes Croquants, Houmous et Mayonnaise Spicy	

## Entrées

<b>Tarte au Beaufort et Salade Verte</b>	15€
<b>Escalope de Foie Gras Poêlée</b>	23€
Avec son Bouillon de Légumes aux épices	
<b>Salade de Saison</b>	12€ / 20€
Salade Verte, Tomates Confites, Segments d'Oranges, Dattes, Lard Séché, Butternut Rôti, Sauce Verte	
<b>Salade du Cap</b>	13€ / 24€
Salade Verte, Tomates Confites, Crevettes, Truite Fumée, Radis et Carottes Râpées	
<b>Foie gras de Canard Mi-Cuit à l'Armagnac</b>	24€
Chutney et Toasts Briochés	

# Plats

<b>Poisson du Marché</b> Beurre Blanc au Génépi	23€
<b>Pavé de Thon Mi-Cuit</b> Mayonnaise à l'Avocat et Pamplemousse	25€
<b>Risotto de Lentilles Corail</b> Au Lait de Coco et Graines de Chia	17€
<b>Fricassé de Rognons de Veau</b> Sauce Mère	20€
<b>Magret de Canard</b> Sauce Balsamique et Miel	25€
<b>Burger Alpin</b> Buns, Steak Haché, Crème de Beaufort, Tomme de Savoie, Lard Grillé, Oignons Frits et Sauce Alpin	24€
<b>Cœur de Rumsteak aromatisé au Café</b> Sauce Bourbon	29€

# Les incontournables

<b>La Fondue Savoyarde et Salade verte</b>	23€
<b>La Fondue Savoyarde, Charcuterie et Salade Verte</b>	30€
<b>La Boîte Chaude</b> Charcuterie, Salade Verte et Pommes de Terre	26€

# Tous les midis en semaine

Plat du jour	15€
Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour	18€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	22€

# 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

Plateau 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€

Fondant au Chocolat 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

<b>Affogato</b> Café chaud, 1 boule vanille	5€
<b>La Dame Blanche</b> 2 boules vanille, chocolat fondu, chantilly	9€
<b>Chocolat Liégeois</b> 1 boule Vanille, 2 boules Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly	9€
<b>Café Liégeois</b> 1 boule Vanille, 2 boules Café, Café, Chantilly	9€
<b>Coupe Mont-Blanc</b> 2 boules vanille, crème de marron, meringue, Chantilly	9€
<b>Colonel Citron</b> 2 boules de sorbet citron, alcool vodka	10€
<b>La Williamine</b> 2 boules de sorbet poire, alcool de poire	10€

## Parfums aux choix

### Glaces :

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

### Sorbets :

Citron, framboise, myrtille, poire, cassis, melon

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