



# 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> Sauce à l'Echalote	16€
<b>La Douzaine d'Huîtres de Cancale N°2</b> Sauce à l'Echalote	30€
<b>Planche de l'Alpin</b> Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, Bleu Régional et Charcuterie	12€ par personne
<b>Assiette Asiatique</b> Corn Dog, Naan Cheese, Tempuras de Légumes et Deux Sauces	17€

## Entrées

<b>Gaspacho de Concombre</b> Toasts et Légumes Grillés	11€
<b>Tomate Mozzarella Revisitée</b> A l'huile de Basilic	13€
<b>Salade de Chèvre Chaud</b> Salade Verte, Tomates Confites, Toasts de Chèvre au Miel et Lardons	11€ / 19€
<b>Salade Fraîcheur aux Noix de Pétoncles</b> Salade Verte, Tomates Confites, Avocat, Concombre et Pétoncles Flambées au Rhum	13€ / 24€
<b>Foie gras de Canard Mi Cuit à l'Armagnac</b> Chutney et Toasts Briochés	24€

# Plats

<b>Poisson du Marché</b> Sauce au Citron Confit	23€
<b>Brochette de Gambas Marinée</b> Façon Thaï	26€
<b>Croque Végé</b> Légumes Grillés, Sauce Mornay, Tomates Confites, Pesto et Œuf au Plat	18€
<b>Ballotine de Poulet à la Parisienne</b> Crème Infusée au Lard	21€
<b>Tartare de Bœuf</b> Persil, Câpres, Cornichons, Echalotes, Jaune d'Œuf, Ketchup, Moutarde et Sauce Worcester	23€
<b>Burger Napolitain</b> Pain Buns, Steak Haché, Pesto, Scamorza, Pastrami et Sauce aux Tomates Confites	23€
<b>Andouillette AAAAA</b> Sauce au Brillat-Savarin	24€
<b>Entrecôte de Bœuf Grillée</b> Crème de Roquefort	30€

# Les incontournables

<b>La Fondue Savoyarde et Salade verte</b>	22€
<b>La Fondue Savoyarde, Charcuterie et Salade Verte</b>	28€
<b>La Boîte Chaude</b> Charcuterie, Salade Verte et Pommes de Terre	25€

# 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 10€

Suivant arrivage, sélection de fromages locaux :  
Julien Clément-Guy à Landry, 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 ou thé gourmand 11€

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>La Fruits Rouges Melba</b> 1 boule vanille, 1 boule framboise, fruits rouges, coulis, chantilly	9€
<b>Chocolat Liégeois</b> 1 boule Vanille, 2 boules Chocolat, Chocolat Chaud	9€
<b>Café Liégeois</b> 1 boule Vanille, 2 boules Café, Café	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€**