

La légende de Saint Landry de Lanslevillard

Vers l'an 1000, après l'expulsion des Sarrasins (peuples musulmans des bords de la Méditerranée), le diocèse de Maurienne manque de prêtres et les évêques doivent faire appel aux religieux de la région pour desservir les paroisses de la Haute Maurienne. Seul Landry qui serait originaire de Lanslevillard répond présent et remplit sa mission.



Nous ne savons pas combien de temps il a exercé son ministère mais un jour, près du hameau de l'Ecot (commune de Bonneval), il perdit la vie dans l'Arc (rivière). Le Seigneur avertit lui-même les habitants de Lanslevillard de la mort de leur pasteur bien aimé. Rassemblés dans l'église ils voient la croix de la procession se diriger d'elle-même à l'endroit où il se trouve décédé, son corps intact dans l'Arc. Ainsi ses reliques sont gardées dans la sacristie de l'église de Lanslevillard.



Le Saint Landry fait aujourd'hui l'objet d'une grande vénération en Haute-Maurienne et d'ailleurs un oratoire édifié en son nom se situe à côté de notre établissement, au bord de l'Arc.

Par temps de sécheresse Saint Landry est invoqué pour obtenir la pluie.

Si vous vous trouvez dans un état de sécheresse, toute l'équipe du personnel vous invite à consulter sa carte des boissons et des vins pour obtenir un bon apéritif.



Liker, Commenter, Découvrir notre page facebook :
Complexe Etoile des Neiges

Site internet : www.etoiledesneigeshotel.com

Le règlement par carte bancaire n'est pas accepté en dessous de 15€
« Un même repas ne peut être payé avec plusieurs titres restaurant », selon l'article R3262-10 du Code du Travail, cependant l'utilisation de 2 titres maximum est tolérée par la Direction de l'Etablissement.

Le Saint Landry

vous propose sa carte des boissons

Apéritifs

- Kir au Vin blanc de Savoie (crème au choix), 10 cl. 4,00 €
- Kir au Crémant de Savoie (crème au choix), 10 cl. 5,00 €
→ **Crème** : Cassis, Mûre, Myrtille, Framboise, Pêche, Châtaigne
- Ricard, Pastis, 2 cl.
- Porto, Martini Blanc ou Rouge, Suze ou Campari, 6 cl. 5,00 €
- Americano Maison (Campari, Martini rouge, Martini blanc) 7,00 €
- La bouteille de Crémant de Savoie 25,00 €

Bières

- **Bières de Savoie** : Hors Piste (blonde 6,5%), Yeti (blonde 8%), Aiguille Blanche (5%), Piste Noire (ambrée 5,9%), Mousse au Genépi (5,2%), Bière d'Hiver Brune 55 (5,9%) 4,50 €
- Pression 25 cl 3,00 €
- Pression 50 cl 6,00 €
- Leffe, Desperados, Duvel 4,50 €
- Picon bière 5,00 €



Whisky

- Clan Campbell, 6 cl. 5,00 €
- Jameson, 6 cl. 6,00 €
- Chivas, 6 cl. 7,00 €
- Irish Coffee (Whisky, café, sucre de canne, chantilly) 8,00 €



Digestifs

- **Genépi, Chartreuse verte, Marc de Savoie, Poire Williams, Kirsch, Mirabelle, Cognac, Calvados, Get 27, Baileys, 4 cl.** 6,00 €
- **Long drinks : Rhum, Vodka, Gin, Whisky** avec Coca, Schweppes, jus d'orange ou pomme 6,50 €



Boissons sans alcool


- Cocktail : Le Carribean Sun (jus d'orange, mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi) 5,00 €
 - Cocktail : Le Jungle Green (jus d'orange, pomme verte, banane, kiwi, aloé vera) 5,00 €
 - Cocktail : Le V.I.P. (jus d'orange, litchi, framboise, rose) 5,00 €
 - Cocktail : Le Peace and Love (jus d'orange, jasmin, violette, hibiscus) 5,00 €
- 
- 33 cl : Coca, Coca zéro, Perrier 3,50 €
 - 25 cl : Orangina, Schweppes, Schweppes Agrumes, Ice Tea 3,50 €
 - Verre de Lait ou de Limonade 2,00 €
 - Jus de fruits Granini : Abricot, ACE (orange, carotte, citron), Ananas, Framboise, Mangue, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Tomate 3,50 €
 - Sirops: Caramel, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Orange, Orgeat, Pêche, Violette
 - A l'eau 2,00 €
 - Avec de l'eau minérale ou avec du lait 3,00 €
 - Diabolo (avec de la limonade) 3,00 €

Eaux Minérales

- La ½ bouteille: Evian, San Pellegrino 3,50 €
- La bouteille: Evian, San Pellegrino 5,00 €



Boissons chaudes

- Café, Décaféiné 2,00 €
 - Café allongé 2,50 €
 - Lait chaud au caramel, Chocolat chaud, Grand café, Café au lait, Cappuccino 3,50 €
 - Thé ou infusion au choix dans un coffret 3,50 €
 - Vin rouge chaud aromatisé framboise 3,50 €
 - Vin blanc chaud aromatisé pêche 3,50 €
 - Grog (Rhum ambré, citron, miel, eau chaude) 5,00 €
- 

Mise en Bouche «Crème à l'Ail des Ours sauvage et Grissini»

Wild Mountain Garlic Cream with grissini / Creme vom wilden Bärlauch mit grissini

LA CARTE

LES ENTREES

Potage du jour

Soup of the day / Tagessuppe

6 €

Planche de Charcuterie de Montagne

Jambon cru de Savoie affiné, Coppa, Saucisse sèche du Pays et Viande séchée des Alpes

Large platter of savoyard cured dry meats

Regionales Wurstbrett

12 €

Planche Savoyarde, fromages et charcuterie

Beaufort, Tomme de Chèvre et Reblochon, Jambon cru de Savoie affiné, Coppa,

Saucisse sèche du Pays et Viande séchée des Alpes

Large platter of savoyard cheeses and cured dry meats

Regionales Wurst- und Käsebrett

17 €

Frivolité de Truite Fumée, roulé de truite fumée crème à l'aneth et au citron 17 €

Smoked trout roll with dill and lemon cream

Geräucherte Forellenrolle mit Dill- und Zitronencreme

LES SALADES avec le panaché de salades du moment

Salade Composée, crudités et fruits de saison

Salad with vegetables and fresh fruits

Rohkost und frische Früchte

14 €

Salade Savoyarde, diot de Savoie grillé, oeuf dur, croûtons

Salad with a grilled regional sausage, hard-boiled egg and croûtons

Salat mit einer gegrillten savoyischen Wurst, hardgekochtes Ei und Croûtons

15 €

Crottin de Chèvre pané, pommes fruits, tomates séchées, noix

Breaded goat cheese, apple, dried tomatoes and walnuts

Panierter Ziegenkäse, Apfel, getrocknete Tomaten und Walnuss

15 €

Poulet Tandoori en Salade, poivron, pignons de pin, tomates

Tandoori chicken salad with sweet pepper, pine nuts and tomatoes

Tandoori Hähnchensalat mit Paprika, Pinienkerne und Tomaten

17 €

viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U.
Fleisch aus Frankreich und E.U.

Mise en Bouche «Crème à l'Ail des Ours sauvage et Grissini»

Wild Mountain Garlic Cream with grissini / Creme vom wilden Bärlauch mit Grissini

LES PATES SAVOYARDES, CROZETS au Sarrasin

Buckwheat Crozet (savoyard noodles)

Crozets aus Buchweizen (Regionale Nudeln)

A la Carbonara, lardons, crème, œuf, fromage râpé 15 €

Carbonara with bacon, cream, egg and grated cheese

Carbonara mit Speck, Sahne, Ei und geriebenen Käse

A la Volaille sauce Forestière 17 €

With poultry and forester sauce

Mit Geflügel und Pilzsauce

A la Truite fumée, Ail des ours sauvage et Parmesan 18 €

With smoked trout, wild mountain Garlic and Parmesan

Mit geräucherter Forelle, Wilden Bärlauch und Parmesan

LES TARTARES

(180g de viande de Bœuf origine France) accompagnés de frites et d'un panaché de salades

Steak Tartare, raw minced steak served with French fries and an assortment of salad

Die Rindertartars werden mit Pommes und gemischten Blattsalat serviert

Le Tartare Saint Landry Classique 19 €

Câpres, Oignons, Cornichons, Persil, Œuf, Tabasco, Worcester sauce

The classical Saint Landry Tartare (capers, herbs, persil, pickles, raw egg, Tabasco and Worcester)

Der klassische Saint Landry Tartar (Kapern, Zwiebeln, Essiggurken, Petersilie, Ei, Tabasco, Worcester)

Le Tartare de Philippe 20 €

Câpres, Persil, Œuf, Tomates séchées, Pignons de pin, Parmesan, Tabasco, Worcester sauce

Philippe's Tartare (capers, persil, raw egg, dried tomatoes, parmesan, pine nuts, Tabasco and Worcester)

Philippe's Tartar (Kapern, Petersilie, Ei, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan)

**viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U.
Fleisch aus Frankreich und E.U.**

Mise en Bouche «Crème à l'Ail des Ours sauvage et Grissini»

Wild Mountain Garlic Cream with Grissini / Creme vom wilden Bärlauch mit Grissini

LES VIANDES

accompagnées du Gratin et des légumes du Chef

Your choice of meat cooked on a hot plate with baked cheese potatoes and vegetables of the day

Das Fleisch wird mit savoyischem Kartoffelgratin und Tagesgemüse serviert

La Souris d'Agneau Confite au Miel et au Romarin

19 €

Potted Leg of lamb with Honey and Rosemary

Im eigenen Fett eingelegte Lammkeule mit Honig und Rosmarin

Magret de Canard sauce aux Poivres

20 €

Duck breast with Pepper sauce

Entenbrust mit Pfeffersauce

L'Entrecôte (250 g.) sauce au choix : au Reblochon, aux Champignons ou aux Poivres

21 €

Entrecôte (250g.) with cheese, mushrooms or pepper sauce

Entrecôte (250 gr.) mit Käse-, Pilz- oder Pfeffersauce

LES POISSONS

Le Filet d'Omble Chevalier sauce au Beurre Blanc et Framboises 20 €

Accompagné d'un Risotto et des Légumes du Chef

Fish Filet of Omble Chevalier in a white Butter Sauce with Raspberries, risotto and vegetables

Fera filet mit Buttersauce und Himbeeren, Risotto und Tagesgemüse

LES SUGGESTIONS

en semaine et uniquement le midi

Plat du Jour

13 €

Special of the day (lunch only)

Tagesessen (nur mittags)

Plat + Dessert du Jour

17 €

Special of the day + dessert of the day (lunch only)

Tagesessen + Tagesdessert (nur mittags)

Viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U
Fleisch aus Frankreich und E.U

LES BURGERS MAISON

accompagnés de pommes frites et d'un panaché de salade

Le Rustique :

17 €

Steack haché façon Bouchère, Coppa grillée, Raclette à la crème, Tomate, Sauce Tartare

Homemade Burger with grilled Pancetta, Raclette (cheese), Tomatoe and Tartare Sauce

Rindfleischburger mit Gebratene Pancetta (Speck), Raclette Käse, Tomatoe und Tartaresauce

Le Fermier :

17 €

Filet de Poulet Pané, Coppa grillée, Raclette à la crème, Tomate, Sauce Barbecue

The Farmer : Chicken Breast Fillet, Grilled Pancetta, Raclette (cheese), Tomatoe and Barbecue Sauce

Der Ländliche : Hähnchenfilet mit Gebratene Pancetta (Speck), Raclette Käse, Tomatoe und BBQ sauce

Menu PETIT MONTAGNARD

10 €

Enfant jusqu'à 10 ans

Child up to 10 years old / Kinder Bis 10 Jahre

Steak Haché Frites

Beef Burger with French Fries / Burgerfleisch mit Pommes

ou / or / oder

Nuggets Maison Frites

Homemade Chicken Nuggets with French Fries / Hausgemachte Nuggets mit Pommes

ou / or / oder

Croziflette

Savoyard « Reblochon » cheese on buckwheat Crozet with salad

Gratin Buchweizencrozets mit Speck, Zwiebeln und geschmolzenem Reblochon Käse und Salat

Glace 2 Boules avec sa Surprise...

2 scoops of Ice cream with a surprise...

2 Kugeln Eis mit Überraschung...

viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U.
Fleisch aus Frankreich und E.U.

Mise en Bouche « Crème à l'Ail des Ours sauvage et Grissini »

Wild Mountain Garlic Cream with Grissini / Creme vom wilden Bärlauch mit Grissini

MENU TERROIR

27 €

La Terrine de Foie Gras maison

Terrine with foie gras / GänsestopfleberTerrine

ou (or)

Frivolité de Truite Fumée

roulé de truite fumée crème à l'aneth et au citron

Smoked trout roll with dill and lemon cream

Geräucherte Forellenrolle mit Dill-und Zitronencreme

La Souris d'Agneau Confite au Miel et au Romarin

accompagnée de Gratin et des légumes du Chef

Leg of lamb with Honey and Rosemary, potatoegratin and vegetables

Eingelegte Lammkeule mit Honig und Rosmarin, Kartoffelgratin und Gemüse

ou (or)

Le Filet d'Ombre Chevalier sauce au Beurre Blanc et Framboises

accompagné de Risotto et des légumes du chef

Filet Filet of Ombre Chevalier in a white Butter Sauce with Raspberries, Risotto and vegetables

Fera filet mit Buttersauce und Himbeeren, Risotto und Gemüse

Faisselle

avec Crème fraîche et Myrtilles ou Caramel au Beurre salé maison

Faisselle with Cream and Blueberries or salted Butter Caramel

Frischkäse mit Crème fraîche und Blaubeeren oder gesalzener Butter Karamel

ou (or)

Sélection de 3 fromages de Savoie

Reblochon, Tomme de Chèvre et Beaufort

Selection of three Savoyard cheeses

Auswahl von drei savoyischen Käse

ou (or)

Dessert au choix

Choice of dessert

Dessertauswahl

viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U.
Fleisch aus Frankreich und E.U.

Mise en Bouche « Crème à l'Ail des Ours sauvage et Grissini »

Wild Mountain Garlic Cream with Grissini / Creme vom wilden Bärlauch mit Grissini

NOS SPÉCIALITES SAVOYARDES

accompagnées d'un panaché de salades

Savoyard specialities with an assortment of salad

Savoyische Spezialitäten mit gemischten Blattsalat

Réservation conseillée, reservation advisable, Reservierung ratsam

Prix par personne

La Croziflette

17 €

Savoyard « Reblochon » cheese on buckwheat Crozet with salad

Gratin Buchweizencrozets mit Speck, Zwiebeln und geschmolzenem Reblochon Käse und Salat

La Tartiflette

17 €

Tartiflette (Potatoes, Reblochon Cheese, Bacon, Onions and Cream bake)

Tartiflette (Kartoffeln, Reblochon Käse, Speck, Zwiebeln und Sahne)

La Tomme Chaude, Pommes de Terre (minimum 2 personnes)

18 €

Warm Tomme Cheese with Potatoes and Salad (for 2 people minimum)

Warmer Tomme Käse mit Kartoffeln (mindestens 2 Personen)

Les Pormoniers : saucisses savoyardes artisanales (boucherie Mestre à La Chambre 73300) et son Gratin de Crozets

18 €

The savoyard sausages Pormoniers with buckwheat crozets

Die pormoniers (Savoyische Würste) mit Buchweizencrozets

La Fondue Traditionnelle

18 €

Savoyard Cheese Fondue

Savoyische Käsefondue

La Fondue aux Cèpes (minimum 2 personnes)

22 €

Savoyard cheese fondue with mushroom

Savoyische Käsefondue mit Steinpilzen

Planche de Charcuterie de Montagne

12 €

Jambon cru de Savoie affiné, Coppa, Saucisse sèche du Pays et Viande séchée des Alpes

Large platter of savoyard cured dry meats

Wurstbrett

viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U.
Fleisch aus Frankreich und E.U.

Mise en Bouche « Crème à l'Ail des Ours sauvage et Grissini »

Wild Mountain Garlic Cream with grissini / Creme vom wilden Bärlauch mit Grissini

LA RACLETTE AUTHENTIQUE

Réservation conseillée, reservation advisable, Reservierung ratsam
Minimum 2 personnes, for 2 people minimum, mindestens 2 Personen

Prix par personne

Raclette avec Pommes de terre, Salade et Charcuterie
*Raclette, melted Savoyard Cheese speciality with Potatoes, Salad
and an assortment of cured, dried and smoked local Meats*
Raclette Käse mit Kartoffeln, Salat und gemischter Wurstplatte

25 €

La Raclette enfant < 10 ans
Child's raclette < 10 years old
Kinder Raclette < 10 Jahre

14 €



viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U.
Fleisch aus Frankreich und E.U.

Mise en Bouche « Crème à l'Ail des Ours sauvage et Grissini »

Wild Mountain Garlic Cream with grissini / Creme vom wilden Bärlauch mit Grissini

LA PIERRADE SAINT LANDRY AUX 3 VIANDES

*Sur réservation, reservation necessary, auf Vorbestellung
Minimum 2 personnes, For 2 people minimum, mindestens 2 Personen*

- **Bœuf, Magret de Canard, Filet de Poulet** (210g /personne)
- **4 sauces froides : nature, cocktail, tartare et barbecue**
- **2 sauces chaudes : au Reblochon et aux Poivres**
- **Pommes Frites**
- **Panaché de Salades**

Prix par personne

25 €

- *Hot rock with beef, duck and chicken*
- *6 side sauces : mayonnaise, cocktail, tartare, barbecue, pepper and cheesesauce*
- *French Fries*
- *Green Salad*
- *Heisser Stein mit Rindfleisch, Entenbrust und Hähnchenfilet,*
- *4 kalte Saucen : Mayonnaise, Tartar-, Cocktail- und Grillsauce*
- *2 warme Saucen : Pilz- und Kaisersauce*
- *Pommes*
- *Grüner Salat*

Pierrade enfants < 10 ans

Bœuf et Filet de Poulet (110g/enfant)

Child's Hot Rock < 10 years old

Kinder Heisser Stein < 10 Jahre alt

14 €



Supplément viande : 10 € / personne pour 170g de viande

**viandes origine France et U.E.
Meats from France and E.U.
Fleisch aus Frankreich und E.U**

NOS FROMAGES

| | |
|---|-----|
| <u>La Faisselle à la Crème</u> | 5 € |
| <i>Faisselle with cream</i> <i>Frischkäse mit crème fraîche</i> | |
| <u>La Faisselle à la Crème aux Myrtilles ou au Caramel Beurre Salé maison</u> | 7 € |
| <i>Faisselle with Cream and Blueberries or Caramel</i> <i>Frischkäse mit crème fraîche und Blaubeeren oder mit hausgemachtem gesalzener Butter Karamel</i> | |
| <u>L'Assiette de 3 Fromages de Savoie : Beaufort, Tomme de Chèvre et Reblochon</u> | 7 € |
| <i>Cheeseplate</i> <i>Käseteller</i> | |

NOS DESSERTS MAISON

| | |
|--|-----|
| <u>Le Dessert du jour</u> | 6 € |
| <i>Dessert of the day / Tagesdessert</i> | |
| <u>Crème Brûlée & gousse de Vanille</u> | 6 € |
| <i>Vanilla « Crème Brûlée » / « Crème Brûlée » mit Vanillaschote</i> | |
| <u>Crème Brûlée flambée au Genépy</u> | 7 € |
| <i>Genépy « Crème Brûlée » / « Crème Brûlée » mit savoyischem Kräuterlikör</i> | |
| <u>La Tarte aux Myrtilles</u> | 7 € |
| <i>Blueberry tart / Blaubeertarte</i> | |
| <u>La Tarte Tatin</u> avec glace vanille et caramel au beurre salé maison | 7 € |
| <i>Tarte tatin with vanilla ice cream and caramel sauce</i> <i>Umgedrehter Apfelkuchen (mit Vanilleeis und gesalzener Butter Karamel)</i> | |
| <u>L'Assortiment Savoyard</u> | 7 € |
| <i>Gâteau de Savoie, glace fruits des bois, crème anglaise, myrtilles</i> <i>Savoyard assortiment, gâteau de Savoie, fruits of the forest ice cream, crème anglaise, blueberries</i> <i>Savoyischer Biskuit, Waldfruchteis, crème anglaise, Blaubeeren</i> | |
| <u>Le Moelleux au chocolat</u> avec crème anglaise et coulis au chocolat | 8 € |
| <i>Warm chocolate cake / Schokoladenkuchen mit crème anglaise und Schokolade</i> | |
| <u>Le Thé ou le Café Gourmand</u> , Assortiment de 3 desserts maison | 9 € |
| <i>Tea or coffee "gourmand", comes with an assortment of 3 homemade desserts</i> <i>Tee oder Kaffee gourmand (mit drei verschiedenen desserts)</i> | |

LA CARTE DES GLACES

LES GLACES :

Glace 1 boule

Glace 2 boules

Glace 3 boules



2 €

4 €

6 €

SORBETS :

Abricot (*Apricot/Abrikose*)

Ananas rôti Ananas avec marbrage caramel au rhum (*Pineapple marbled with caramel/Ananas mit Rumkaramel*)

Citron (*Lemon/Zitrone*)

Fraise (*Strawberry/Erdbeere*),

Fruits des bois (*Fruits of the wood/Waldfrucht*)

Genépi (*Genépi/Savoyischer Kräuterlikör*)

Limoncello

Mangue (*Mango*)

GLACES :

Barbe à papa (*Zuckerwatte*)

Barre Choco Nut's (*Praline*)

Café (*Coffee/Kaffee*)

Caramel, Beurre et Sel de Guérande

Chocolat (*Chocolate/Schokolade*)

Pistache (*Pistachio/Pistazie*)

Rochecoco (*Coconut/Kokos*)

Vanille (*Vanilla/Vanille*)

Yaourt bulgare (*Bulgarian Yoghurt/ bulgarischer Yoghurt*)

LES COUPES GLACÉES

Le Vacherin « ÉTOILE DES NEIGES »

8 €

glace vanille et fraise, meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

Strawberry and vanilla ice cream, meringue and red fruits coulis

Vanille und Erdbeereis, Meringue, Rote Früchtesauce, Sahne

Le Café Liégeois

8 €

glace café et vanille, café, chantilly

Coffee and vanilla ice cream, coffee, chantilly

Kaffee und Vanilleeis, Kaffee, Sahne

Le Chocolat Liégeois

8 €

glace chocolat et vanille, chocolat, chantilly

Chocolate and vanilla ice cream, chocolate, chantilly

Schokoladen und Vanilleeis, Trinkschokolade und Sahne

La Coupe des Alpes

9 €

glace fruits des bois, myrtilles, liqueur de myrtilles, chantilly

Fruits of the forest ice cream, blueberries, blueberry liqueur, chantilly

Waldfruchteis, Blaubeeren, Blaubeerenlikör, Sahne

La Coupe Colonel

9 €

3 boules sorbet citron et Vodka

3 scoops of lemon sorbet, vodka

3 Kugeln Zitroneneis und Wodka

La Coupe des Cimes

9 €

3 boules glace genépi et liqueur Genépi

3 scoops of genépi ice cream and genépi liqueur

3 Kugeln Génépiais und Génépi Likör

La Coupe Limoncello

9 €

2 boules glace Limoncello, meringue et liqueur Limoncello

2 scoops of Limoncello ice cream and Limoncello liqueur

2 Kugeln Limoncello und Limoncello Likör