

## 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**

Tel. 04 79 05 90 41

complexeetoiledesneiges@gmail.com

Site internet : [www.etoiledesneigeshotel.com](http://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** (brasserie des cimes): **Hors Piste** (blonde 6,5%), 4,50 €  
**Yeti** (blonde 8%), **Aiguille Blanche** (5%), **Piste Noire** (ambrée 5,9%),  
**Mousse au Genépi** (5,2%), **l'Abominable** (5,9%)
- Pression 25 cl (Primus) 3,00 €
- Pression 50 cl (Primus) 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 €
- **La GROLLA flambée au Cointreau** : café sucré, marc de savoie, zestes orange et citron (minimum 2 pers., servie dans le récipient authentique) 6,50 €
- 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 : Abricot, Ananas, Framboise, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate 3,50 €
  - Sirops : Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, 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 au coulis de fruits rouges 3,50 €
  - Vin blanc chaud aromatisé pêche 3,50 €
  - Grog (Rhum ambré, citron, miel, eau chaude) 5,00 €
- 

## VIANDE

accompagnée du Gratin de Pommes de Terre 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**

21 €

*Potted Leg of lamb with Honey and Rosemary*

*Im eigenen Fett eingelegte Lammkeule mit Honig und Rosmarin*

## POISSON

### **Le Filet d'Omble Chevalier sauce au Beurre Blanc,**

21 €

**cromesquis de Risotto et Légumes du Chef**

*Fish Filet of Omble Chevalier in a white Butter Sauce, cromesquis of risotto and vegetables*

*Omble Chevalier Filet mit Buttersauce, Cromesquis von Risotto und Tagesgemüse*

**Viande origine France, U.E. et Nouvelle Zélande**  
**Meat from France, E.U and New Zealand**  
**Fleisch aus Frankreich, E.U und Neuseeland**

# LES BURGERS MAISON

accompagnés de pommes frites et d'un panaché de salades  
*with French Fries and Green Salad / mit Pommes und Grüner Salat*

**Le Rustique** : Steak haché frais façon Bouchère, 17 €  
Tranche de Lard fumé, Raclette à la crème, Tomate, Sauce Tartare  
*Homemade Burger with smoked bacon, Raclette cream, Tomatoe and Tartare Sauce*  
*Rindfleischburger mit geräuchertem Speck, Raclette Creme, Tomate und Tartaresauce*

**Le Forestier** : Steak haché frais façon Bouchère, Tome des Bauges, 17 €  
Rosti, Sauce Barbecue, Poêlée Champignons + Lardons + Persillade  
*Homemade Burger with Tome des Bauges cheese, Hash brown, Barbecue sauce, fried mushrooms, bacon, parsley and garlic*  
*Hausgemachter Rindfleischburger mit regionalem Tome Käse, Rösti und Gebratene Champignons, Speck und Petersilie*

## Menu PETIT MONTAGNARD

**10 €**

Enfant jusqu'à 10 ans

*Child up to 10 years old / Kinder Bis 10 Jahre*

### Mini Cheese Burger, Frites

*Small CheeseBurger with French Fries / Klein Käseburger mit Pommes*

ou / or / oder

### Aiguillette de Poulet panée Corn Flakes, Frites

*Strips of Chicken coat with Cornflakes and Fries*  
*In Cornflakes panierte Hähnchenstreifen mit Pommes*

ou / or / oder

### Diot de Savoie, Frites

*Savoyard Sausage with French fries / Savoyische Würst mit Pommes*

\*\*\*\*\*

### 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.

# NOS PLATS D'AUTREFOIS

*The dishes of the past/ Die gerichte der vergangenheit*

**Le Farci de Bessans et sa Salade au Bouilli de Boeuf,  
vinaigrette à l'ail** 20 €

*Vegetables and Beef stuffing with a salad and garlic vinaigrette  
Gemüse - Rindfleischauflauf mit Salat und Knoblauchvinaigret*

**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*

## 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**

**La Croziflette** Prix par personne : 17 €

*Buckwheat Crozet, Savoyard « Reblochon » cheese, Bacon, Onions and Cream bake  
Gratin Buchweizencrozets mit Speck, Zwiebeln und geschmolzenem Reblochon Käse*

**La Tartiflette** 17 €

*Potatoes, Reblochon Cheese, Bacon, Onions and Cream bake  
Kartoffeln, Reblochon Käse, Speck, Zwiebeln und Sahne*

**La Tomme Chaude**, avec des 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)*

**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**

*platter of savoyard cured dry meats  
Wurstbrett Large*

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

# 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

25 €

*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*

## La Raclette enfant < 10 ans

16 €

*Child's raclette < 10 years old  
Kinder Raclette < 10 Jahre*



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

# LA PIERRADE SAINT LANDRY AUX 3 VIANDES

Minimum 2 personnes, *For 2 people minimum, mindestens 2 Personen*

- **Bœuf, Magret de Canard, Filet de Poulet jaune** (210 g. par personne)
- **2 sauces froides : Tartare et Barbecue**
- **2 sauces chaudes : au Bleu de Bonneval et aux Poivres**
- **Pommes Frites**
- **Panaché de Salades**

Prix par personne : 25 €

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

## Pierrade enfant < 10 ans

16 €

**Bœuf et Filet de Poulet jaune** (110 g. par enfant)

*Child's Hot Rock < 10 years old*

*Kinder Heisser Stein < 10 Jahre alt*



Supplément viande : 10 € / personne = 170 g. de viande

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



# NOS FROMAGES

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

## NOS DESSERTS MAISON

<b><u>La Crème Brûlée &amp; gousse de Vanille</u></b>	6 €
<i>Vanilla « Crème Brûlée » / « Crème Brûlée » mit Vanillaschote</i>	
<b><u>La Crème Brûlée flambée au Genépy</u></b>	7 €
<i>Genépy « Crème Brûlée » / « Crème Brûlée » mit savoyischem Kräuterlikör</i>	
<b><u>Le Tiramisù</u></b>	7 €
<b><u>Le Financier aux Amandes et Noisettes</u></b> , crème fouettée, coulis de fruits rouges	7 €
<i>Almonds and hazelnuts cake with whipped cream and red fruits coulis</i> <i>Mandel-Haselnuss-Kuchen mit Schlagsahne und rote Fruchtcoulis</i>	
<b><u>La Tarte aux Myrtilles</u></b> , glace fruits rouges, crème anglaise, coulis de fruits rouges	7 €
<i>Blueberry tart / Blaubeertarte</i>	
<b><u>La Tarte Tatin</u></b> , glace vanille, crème anglaise, caramel au beurre salé maison	7 €
<i>Tarte tatin with vanilla ice cream, custard and caramel sauce</i> <i>Umgedrehter Apfelkuchen ( mit Vanilleeis und gesalzener Butter Karamel)</i>	
<b><u>L'Assortiment Savoyard</u></b> , gâteau de Savoie, crème anglaise, glace fruits rouges, myrtilles	7 €
<i>Savoyard assortment, gâteau de Savoie, custard, red fruits ice cream, blueberries</i> <i>Savoyischer Biskuit, crème anglaise, rotes Fruchteis, Blaubeeren</i>	
<b><u>Le Brownie au Chocolat</u></b> , glace vanille, crème anglaise et coulis au chocolat	8 €
<i>Warm chocolate cake with hazelnuts and almonds, vanilla ice cream, custard and chocolate coulis</i> <i>Mandel-Haselnuss-Schokoladenkuchen mit crème anglaise, Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	
<b><u>Le Thé ou le Café Gourmand</u></b> , 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 wird mit drei verschiedenen hausgemachten Desserts serviert</i>	

# LA CARTE DES GLACES

## LES GLACES :

<b>Glace 1 boule</b>	2 €
<b>Glace 2 boules</b>	4 €
<b>Glace 3 boules</b>	6 €



## SORBETS :

<b>Abricot</b> ( <i>Apricot/Abrikose</i> )
<b>Citron</b> ( <i>Lemon/Zitrone</i> )
<b>Fraise</b> ( <i>Strawberry/Erdbeere</i> ),
<b>Framboise</b> ( <i>Raspberry/Himbeere</i> )
<b>Mangue</b> ( <i>Mango</i> )

## GLACE ET SORBET ALCOOLISÉS :

<b>Chartreuse Verte</b> ( <i>Herbs liqueur/Kräuterlikör</i> )
<b>Pinacolada</b> ( <i>Piña Colada</i> )

## GLACES :

<b>Barbe à papa</b> ( <i>cotton candy/Zuckerwatteeis</i> )
<b>Cacahuète</b> ( <i>Peanut/Erdnuss</i> )
<b>Café</b> ( <i>Coffee/Kaffee</i> )
<b>Caramel, Beurre et Sel de Guérande</b>
<b>Chocolat</b> ( <i>Chocolate/Schokolade</i> )
<b>Menthe Chocolat</b> ( <i>Mint chocolate/Minzschokolade</i> )
<b>Pistache</b> ( <i>Pistachio/Pistazie</i> )
<b>Vanille</b> ( <i>Vanilla/Vanille</i> )
<b>Yaourt bulgare</b> ( <i>Bulgarian Yoghurt/ bulgarischer Yoghurt</i> )

# LES COUPES GLACÉES

## Le Vacherin « ÉTOILE DES NEIGES »

8 €

glace vanille et fraise, meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée  
*Strawberry and vanilla ice cream, meringue and red fruits coulis, whipped cream*  
*Vanille und Erdbeereis, Meringue, Rote Früchtesauce, Schlagsahne*

## Le Café Liégeois

8 €

glace café et vanille, café, crème fouettée  
*Coffee and vanilla ice cream, coffee, whipped cream*  
*Kaffee und Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne*

## Le Chocolat Liégeois

8 €

glace chocolat et vanille, chocolat, crème fouettée  
*Chocolate and vanilla ice cream, chocolate, whipped cream*  
*Schokoladen und Vanilleeis, Trinkschokolade und Schlagsahne*

## La Coupe des Alpes

9 €

glace fruits rouges et vanille, myrtilles, liqueur de Myrtilles, crème fouettée  
*Red fruits and vanilla ice cream, blueberries, blueberry liqueur, whipped cream*  
*Rotes Fruchteis, Blaubeeren, Blaubeerenlikör, Schlagsahne*

## 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 chartreuse verte et liqueur de Chartreuse Verte  
*3 scoops of genepi ice cream and genepi liqueur*  
*3 Kugeln Génépieis und Génépi Likör*

## La Coupe Limoncello

9 €

2 boules glace citron, meringue, liqueur de Limoncello et crème fouettée  
*2 scoops of lemon ice cream, meringue, Limoncello liqueur and whipped cream*  
*2 Kugeln Zitroneneis, Meringue, Limoncello Likör, und Schlagsahne*