

## 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](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 : Hors Piste (blonde 6,5%), Yeti (blonde 8%), 4,50 €  
Aiguille Blanche (5%), Piste Noire (ambrée 5,9%), Mousse au Genépi (5,2%), Bière d'Hiver Brune 55 (5,9%)
- 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 €
- 

« **Gaspacho à l'Ail des Ours sauvage** » offert à chaque convive  
*Wild Mountain Garlic Soup for every guest Suppe vom wilden Bärlauch für jeden Gast*

## 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*

10 €

#### **Éventail de Melon et Chiffonnade de Jambon cru de Savoie**

*Range of melon and raw ham*

*Vielzahl von Melone und Rohschinken geschreddert*

13 €

#### **Planche Savoyarde, Fromages et Charcuterie**

**Beaufort, Tomme 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*

15 €

#### **Duo de Terrines du Chef**

*Duo of Terrines / Duo von Terrine*

15 €

#### **Assiette de Truite Fumée, crème et ciboulette et ses toasts**

*Plate of smoked trout, cream and chives with toasts*

*Räucherforelle Lachs, Sahne und Schnittlauch mit Toast*

17 €

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

## LES SALADES

### Salade Fraîcheur 15 €

#### Crudités, Melon et Fruits du marché

*Salad with vegetables, melon and fresh fruits*

*Rohkost, Melone und frische Früchte*

### Salade de nos Montagnes 15 €

#### Croustillant de Reblochon, Jambon cru de Savoie, Tomates séchées

*Mountain salad served with a baked parcel of reblochon, local Jambon, dried tomatoes*

*Salatteller mit gebackenem Reblochon, regionalem Schinken, getrocknete Tomaten*

### Salade de nos Rivières : Oeuf poché sur croûton, Œufs de truite, 17 €

#### Lamelles de Truite fumée, Zestes de Citron confit, Tomates séchées,

*River salad, served with a poched egg on croutons, trout eggs, strips of smoked trout,*

*lemon, dried tomatoes*

*Salatteller mit pochiertem Ei auf geröstetem Brot, Streifen geräucherter Forelle,*

*Forelleneier, Zitrone, getrocknete Tomaten*

## LES PATES SAVOYARDES

### CROZETS au Sarrasin à la Truite fumée, Ail des ours sauvage 18 € et Parmesan

*Buckwheat Crozet with smoked trout, wild mountain Garlic and Parmesan*

*Buchweizencrozets mit geräucherter Forelle, Wilden Bärlauch und Parmesan*

### Croziflette 17 €

*Savoyard « Reblochon » cheese on buckwheat Crozet with salad*

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

## 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 à 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)*

*Philippes Tartar (Kapern, Petersilie, Ei, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesan)*

## 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 aux Miel et Romarin** 19 €

*Leg of lamb with Honey and Rosemary*  
*Lammkeule mit Honig und Rosmarin*

**Magret de Canard sauce aux Myrtilles** 20 €

*Duck breast with blueberries sauce*  
*Entenbrust mit Blaubeeresauce*

**L'Entrecôte** (250 g.) sauce au choix : au Reblochon, aux Champignons ou au Poivre 21 €

*Entrecôte (250g.)with cheese, mushrooms or pepper sauce*  
*Entrecôte (250 gr.) mit Käse-, Pilz- oder Pfeffersauce*

## LES POISSONS

**Le Filet de Fera sauce au Beurre Blanc** 20 €

**Accompagné de Gratin et des légumes du Chef**  
*Fish Filet of Fera in a white Butter Sauce*  
*Fera filet mit Buttersauce*

## 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)*



## LES BURGERS MAISON

accompagnés de pommes frites et d'un panaché de salade

### Le Rustique :

17 €

**Steack haché façon Bouchère, Coppa grillée et Fromage à Raclette, Tomate, Sauce Cocktail**

*Homemade Burger with grilled Pancetta, Raclette (cheese), Tomatoe and Cocktail Sauce  
Rindfleischburger mit Gebratene Pancetta (Speck), Raclette Käse, Tomatoe und Cocktailsauce*

### Le Fermier :

17 €

**Filet de Poulet, Coppa grillée et Fromage à Raclette, 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 Chips / Burgerfleisch mit Pommes*

ou / or / oder

### **Jambon Blanc Frites**

*Leg Ham with Chips / Gekochter Schinken 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.**

« **Gaspacho à l'Ail des Ours sauvage** » offert à chaque convive  
*Wild Mountain Garlic Soup for every guest Suppe vom wilden Bärlauch für jeden Gast*

## **MENU TERROIR**

**26 €**

### **Le Duo de Terrines maison**

*Duo of Terrines / Duo von Terrine*

ou (or)

### **L'assiette de Truite fumée, crème et ciboulette et ses Toasts**

*Plate of smoked trout, cream and chives with toasts*

*Räucherforelle, Sahne und Schnittlauch mit Toast*

\*\*\*\*\*

### **La Souris d'Agneau au Miel et au Romarin**

**accompagnée du véritable Gratin Savoyard et des légumes du chef**

*Leg of lamb with Honey and Rosemary*

*Lammkeule mit Honig und Rosmarin*

ou (or)

### **Le Filet de Fera sauce au Beurre Blanc**

**accompagné du véritable Gratin Savoyard et des légumes du chef**

*Filet Filet of Fera in a white Butter Sauce*

*Fera filet mit Buttersauce*

\*\*\*\*\*

### **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 et Beaufort**

*Selection of three Savoyard cheeses*

*Auswahl von drei savoyischen Käse*

ou (or)

### **Dessert au choix**

*Choice of dessert*

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



« **Gaspacho à l'Ail des Ours sauvage** » offert à chaque convive  
*Wild Mountain Garlic Soup for every guest Suppe vom wilden Bärlauch für jeden Gast*

## **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

**Les Pormoniers, saucisses savoyardes artisanales (boucherie Mestre) et son Gratin de Crozets** 17 €

*The savoyard sausages Pormoniers with buckwheat crozets*  
*Die pormoniers (Savoyische Würste) mit Buchweizencrozets*

**La Tartiflette** 17 €

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

**La Fondue Traditionnelle** 17 €

*Savoyard Cheese Fondue*  
*Savoyische Käsefondue*

**La Fondue aux Cèpes** (minimum 2 personnes) 22 €

*Savoyard cheese fondue with mushroom*  
*Savoyische Käsefondue mit Steinpilzen*

**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)*

\*\*\*\*\*

**Planche de Charcuterie de Montagne** 10 €

**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.**

**« Gaspacho à l'Ail des Ours sauvage » offert à chaque convive**  
*Wild Mountain Garlic Soup for every guest Suppe vom wilden Bärlauch für jeden Gast*

## **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 €



« **Gaspacho à l'Ail des Ours sauvage** » offert à chaque convive  
*Wild Mountain Garlic Soup for every guest Suppe vom wilden Bärlauch für jeden Gast*

## **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 au Poivre
- **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 210g de viande*

**Viandes origine France/Meats from France/ Fleisch aus Frankreich**

# 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 au 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 : Beaufort, Tomme et Reblochon</u></b>	7 €
<i>Cheeseplate</i> <i>Käseteller</i>	

## NOS DESSERTS MAISON

<b><u>Le Dessert du jour</u></b>	6 €
<i>Dessert of the day / Tagesdessert</i>	
<b><u>Crème Brûlée &amp; gousse de Vanille</u></b>	6 €
<i>Vanilla « Crème Brûlée » / « Crème Brûlée » mit Vanillaschote</i>	
<b><u>Crème Brûlée flambée au Genépy</u></b>	7 €
<i>Genépy « Crème Brûlée » / « Crème Brûlée » mit savoyischem Kräuterlikör</i>	
<b><u>La Tarte aux Myrtilles</u></b>	7 €
<i>Blueberry tart / Blaubeertarte</i>	
<b><u>La Tarte Tatin</u></b> 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>	
<b><u>L'Assortiment Savoyard</u></b>	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>	
<b><u>Le Moelleux au chocolat</u></b> avec crème anglaise et coulis au chocolat	7 €
<i>Warm chocolate cake / Schokoladenkuchen mit crème anglaise und Schokolade</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 ( 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** (*Genepi/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 genepi ice cream and genepi 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*