

Une histoire de famille qui fait sens...

...celle de Nicolas Jay qui achète en 1957 la montagnette « La Chasse » pour faire paître ses chèvres et vaches en été. Au fil des années, ses petits-fils, puis ses arrière-petits-enfants Margot, Valentin et Lucie Suchet, reprennent l'exploitation pour en faire un lieu unique, ouvert été comme hiver, avec un restaurant, une fruitière, une ferme agricole, une boutique et un jardin d'altitude.

L'essence de la famille Suchet, c'est prendre le temps de savourer l'instant au cœur des 3 Vallées, entre tradition et modernité, créativité et art de vivre à la montagne. L'authenticité, l'excellence, le partage et la protection de l'environnement sont autant de valeurs portées par toute l'équipe avec notre chef de cuisine Martial Vuillemin.

Nous privilégions les circuits courts, nous utilisons les ressources locales comme l'eau de notre source, le lait de nos vaches et de nos chèvres, les truites de notre vivier, les fleurs, les légumes et les herbes aromatiques de notre jardin, ... Nous valorisons le naturel et le recyclage depuis l'assiette jusqu'à la décoration de nos tables et terrasses.

Tout a un sens et fait sens pour que, chez nous, ce soit chez vous !
Bienvenue à la maison !

La famille Suchet et l'équipe Chez Pépé Nicolas

Gourmandises sucrées | *Sweet treats*

Les matafins

Crêpes des montagnes, recette de nos grands-mères

Accompagnement au choix :

Miel de Klébert Sylvestre	5
Chocolat noisette	5
Confiture de la Ferme Savoyarde : myrtille ou framboise	5
Sucre	4.5
Confiture de lait de la Ferme de Valnoix	5.5

Les gaufres façon Liégeoise

Accompagnement au choix :

Miel de Klébert Sylvestre	6
Chocolat noisette	6
Confiture de la Ferme Savoyarde : myrtille ou framboise	6
Sucre	5.5
Confiture de lait de la Ferme de Valnoix	6.5

Les brioches perdues

Brioches épaisses, façon pain perdu

Accompagnement au choix :

Miel de Klébert Sylvestre	8
Chocolat noisette	8
Confiture de la Ferme Savoyarde : myrtille ou framboise	8
Sucre	7.5
Confiture de lait de la Ferme de Valnoix	8.5

Ajoutez de la chantilly à votre gourmandise +0.5

Ajoutez une boule de glace ou de sorbet maison +4



Sablé aux myrtilles, glace maison
à la fleur de lait de notre alpage 12

Glaces & sorbets maison - la boule, en pot ou en cornet 4

- Glaces au lait de vache de notre alpage 
Fleur de lait | Café Folliet | Noisette | Chocolat 70%
- Sorbets à l'eau de notre source  
Menthe du jardin | Pêche de vigne | Citron
Framboise | Myrtille

Dégustation de nos glaces & sorbets maison 26
à partager

Goûtez à tous nos parfums de glaces & sorbets maison

Ajoutez de la chantilly à votre gourmandise +0.5

 Sans lactose | *Lactose free*  Sans gluten | *Gluten free*

Prix nets en Euros - Taxes & service compris | *Net prices in Euros - Taxes & service included*

Liste des allergènes à disposition | *List of allergens available*



« Cultiver un potager, ..., c'est apprendre à s'émerveiller du mystère de la vie. »

Pierre Rabhi

Gourmandises salées | *Salty treats*

La gaufre gourmande 8.5

Meule des Belleville de notre alpage et chips de lard

La gaufre estivale 🌱 8.5

Pesto de notre jardin, chèvre frais de notre alpage, tomates confites



Découverte des fromages de notre alpage 🌱 19

POUR 2 PERSONNES

Tomme de vache, Tomme de chèvre, Meule des Belleville, Sérac de chèvre & chèvre frais, gelée d'hypocras

La rilette au lard fumé & le saucisson d'antan 🌾 16
de la maison Baud

POUR 2 PERSONNES

Profitez pleinement de votre expérience au restaurant pendant que vos petits se divertissent en toute sécurité, dans notre espace de jeux surveillé de 12h30 à 14h00, à côté du chalet « l'Arbé ».

Nous vous prions de respecter les lieux ainsi que les animaux et de veiller à ce que vos enfants en fassent de même.

🌱 Végétarien | *Vegetarian* 🌾 Sans gluten | *Gluten free*

Boissons | Drinks

Apéritifs | Aperitifs

Notre coup de cœur – 12 cl	9.5
Mojito à la menthe de notre jardin – 15 cl	12
Apérol Spritz – 20 cl	9
Hugo Spritz – 20 cl	13.5
Cocktail du moment – TARIF AFFICHÉ EN SALLE	
Fleur de Lotus sans alcool – 12 cl	10
Sirup de fleur de sureau, jus d'ananas & mangue, limonade	
Virgin mojito à la menthe de notre jardin – 15 cl	10
Kir de Savoie – 10 cl	7.5
Coupe de Champagne – 10 cl	12
Coupe de Cerdon – 10 cl	8
Kir Royal – 10 cl	12.5
Martini Porto Suze – 4 cl	4.5
Ricard Pastis des Alpes – 2 cl	3.6

Bières & Cidres | Beers & ciders

Pression – 25 cl	4.5
Pression – 50 cl	9
Mont-Blanc : Crystal Blonde 4.7° Crystal IPA 4.7° Brâva Vela : Blanche 4.4°	
Cidre Appie Brut, Rosé – 33 cl	6
Mont-Blanc : Génépi Myrtille – 33 cl	7
Brasserie Brâva Vela – 33 cl	8
Brune Bière du moment	

Eaux | Waters

Minérales 75 cl :		Gazeuses 75 cl :	
Bonneval	7	Bonneval	7
Evian	5.5	Chateldon	7.5

Boissons rafraîchissantes Fresh drinks

Jus d'orange fraîchement pressé – 25 cl	7.5
Limonade du Mont-Blanc – 33 cl	5
Coca-Cola Coca-Cola Zéro – 33 cl	5
Schweppes Agrumes Orangina – 25 cl	4.5
Thé glacé maison – 25 cl	4.5
Eau de Bonneval gazeuse – 33 cl	4.5
Fever tonic – 25 cl	4.5
Jus de fruit "Alain Millat" – 33 cl	5
Jus : Orange Pomme Tomate	
Nectars : Myrtille Poire Pêche Abricot Fraise	

Vins au verre | Wines by the glass

Sélection du moment – 12 cl	6.5
Sélection du moment supérieure – 12 cl	8.5

Boissons chaudes | Hot drinks

Expresso	3
Double Expresso	6
Noisette	3.2
Cappuccino	6
Chocolat chaud	5
Chocolat chaud chantilly	6
Chocolat chaud & alcool	9
Irish Coffee	12
Thé Sentiers des Alpes	5
Thé noir : Sérénité	
Thé vert : L'Élixir du montagnard	
Infusion d'herbes de notre jardin	4.5
Infusion de menthe fraîche de notre jardin	4.5

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Nos fournisseurs locaux | *Our local suppliers*

Merci à nos fournisseurs locaux qui nous accompagnent pour vous offrir une expérience locavore engagée.

Klébert Silvestre (Vallée des Belleville) pour le miel

La **Pisciculture Morel** (Marlens) pour les poissons

Le Corty de Grignon (Albertville) pour les œufs

La **Maison Baud** (Villaz) pour la charcuterie

La **cave d'affinage de Rognaix** pour le fromage à raclette

Montagne Saveurs (Aime) pour les viandes

La Maison Rullier (Bourg Saint Maurice) pour les crozets

La Coopérative laitière de Moutiers pour le beurre

L'eau de Bonneval pour l'eau minérale

Christine Vernaz (Hauteville) pour les morilles

L'escargot de Billième (Billième) pour les escargots

Chiron et Fils (Chambéry) pour les pâtes artisanales

Les **Cafés Folliet** (Chambéry) pour le café et le chocolat chaud

La Ferme Savoyarde (Chamousset) pour la confiture

les frères Granier (Annecy) pour les liqueurs de plantes artisanales

Guillaume Pin (Apremont) pour son vin d'Apremont

La **Brasserie Bráva Vela** (Les Belleville) pour les bières

Claude Quenard & fils (Chignin) pour leurs vins

La **Brasserie du Mont-Blanc** (Chambéry) pour la limonade et les bières

Le **Domaine Anne-Sophie & Jean-François Quenard** (Chignin) pour leurs vins

Beaucoup, beaucoup d'amour à partager avec les animaux de la ferme.



Découvrir la vie des alpages. Attraper l'instant et la magie des lieux.

Chez Pépé Nicolas, c'est aussi...

Nous sommes ravis de vous recevoir pour déjeuner, dîner ou goûter dans notre restaurant bistronomique raffiné. Mais, Chez Pépé Nicolas, c'est aussi...

- **Une fruitière** et cave d'affinage où nous fabriquons nos fromages à partir du lait cru de nos vaches et chèvres.
- **Une boutique** de spécialités fromagères de notre alpage, produits de décoration, cadeaux et artisanat d'art local de montagne.
- **Une ferme d'alpage d'été** qui vit au rythme de la traite des chèvres et une basse-cour avec poules, cochons, dindes, pintades, canards, oies et poissons.
- **Un jardin potager** de 2000 m² en permaculture d'altitude (unique en Europe à 2000 m d'altitude) avec plantes aromatiques, fleurs, fruits et légumes qui enrichissent notre restaurant locavore.
- **Des visites guidées et des soirées à thèmes** sur la vie de la ferme, la permaculture, le miel, la fabrication du fromage, etc.

Réservez votre visite
guidée ou soirée
*Book your guided
tour or evening*



Offrez un
bon cadeau
*Offer a
gift voucher*

Et en hiver...

Chez Pépé Nicolas vous accueille aussi toute la saison hivernale, en terrasse ou en salle, pour une pause cocooning et détente gourmande.

Notre restaurant et boutique se situent au cœur du domaine skiable des 3 Vallées, accessible avec notre navette privée, mais aussi en voiture, à pied ou en ski sur la piste La Chasse.

Depuis Courchevel, Méribel, Val Thorens ou les Menuires, venez vivre une autre expérience de la montagne sous son manteau neigeux.



Notre histoire bellevilloise à découvrir dans l'ancienne écurie familiale.
Our Belleville story to discover in the old family stable.

Et pour une ambiance cœur de village...

La famille Suchet vous invite à découvrir son second restaurant
dans le centre du village de Saint-Martin-de-Belleville :

Le Montagnard, une toque Gault&Millau.

Vous y dégusterez une subtile cuisine entre traditions locales et fantaisies culinaires.

Découvrez une carte innovante avec une âme d'antan.



+33 4 79 01 08 40 - info@le-montagnard.com
Les Places • 73440 Saint-Martin-de-Belleville
le-montagnard.com



le-montagnard.com



chezpepenicolas.com

info@chezpepenicolas.com
chezpepenicolas.com

