

Une histoire de famille qui fait sens

Chez Pépé Nicolas, c'est une histoire de famille savoyarde, celle de Nicolas Jay, bellevillois, qui s'installe dans une montagnette au cœur des alpages en 1957, pour y faire paître ses chèvres et ses vaches en été. Ses petits fils reprennent l'exploitation en 1986. Au fil des années et du développement des différentes activités en restauration, fruitière, agriculture, boutique et jardin d'altitude, Chez Pépé Nicolas est devenu un lieu unique, ouvert été comme hiver.

Aujourd'hui, la 4  génération a repris le flambeau avec Margot, Valentin et Lucie Suchet, trois des arrière-petits-enfants du Pépé Nicolas, accompagnés du chef de cuisine Martial Vuillemin et d'une équipe dévouée pour vous faire voyager de la terre à l'assiette.

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. C'est l'esprit de famille accueillante, souriante et bienveillante pour vivre une véritable expérience dans les Alpes, en grandeur nature.

Authenticité, excellence, partage et protection de l'environnement sont autant de valeurs portées par toute l'équipe. 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 fruits, légumes et les herbes aromatiques de notre jardin, etc. Nous valorisons le naturel et le recyclage depuis l'assiette jusqu'à la décoration de nos tables et terrasses.

Nous jouons avec les couleurs, les goûts et les arômes... car 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

A family history that makes sense

Chez Pépé Nicolas is the story of a Savoyard family, that of Nicolas Jay, who bought a small mountain farm in the heart of the Alps in 1957 to graze his cows and goats, in the summer. His grandsons took over the farm in 1986. Over the years, and with the development of various activities including restaurant, cheese making, farming, a shop and a high-altitude garden, Chez P p  Nicolas has become a unique place, open both summer and winter. Today, the 4th generation has taken up the torch with Margot, Valentin, and Lucie Suchet, three of P p  Nicolas's great-grandchildren, accompanied by head chef Martial Vuillemin and a team dedicated to taking you on a journey from the soil to the plate.

The essence of the Suchet family is take time to savour the moment, in the heart of the 3 Valleys, between tradition and modernity, creativity, and the art of mountain living. It's the spirit of a welcoming, smiling, and caring family, offering a true experience of the Alps, in the fullness of time.

Authenticity, excellence, sharing and protecting the environment are values shared by the whole team. We favor short circuits, using local resources such as water from our spring, milk from our cows and goats, trouts from our fishpond, flowers, fruits, vegetables, and herbs from our garden, etc. We value naturalness and recycling from the plate to the decoration of our tables and terraces.

We play with colors, tastes, and aromas... because everything has a meaning and makes sense so that our home is your home! Welcome home!

The Suchet family and the Chez P p  Nicolas team

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
Sirop 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 Espresso	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

Liqueurs & Digestifs Liquors & Spirits

4 cl

LOCAUX

Génépi	8
Chartreuse jaune verte	8
Poire	8

LES FRÈRES GRANIER 26°

Verveine Menthe Reine des Prés	8
------------------------------------	---

LACHANENCHE

Framboise 20° Mèlèze 40°	8
----------------------------	---

L'ATELIER DU CITRON

Limoncello 17°	9
----------------	---

APPLE DES CIMES

La pomme givrée 11°	9
---------------------	---

GIN

Tanqueray	8
Kvartz - Quardin	9

RHUM

Havana Club, 7 ans	6
Diplomatico	8
Mount Gay	10

WHISKY

Knockando, 12 ans	8
Aberlour, 10 ans	9
Valley	10
Oban, 14 ans	12

CLASSIQUES

Get 27 Get 31 Baileys Amaretto	8
Armagnac Calvados Cognac	9

À partager | To share

Trio estival 🌿🌱🌾 14

Frites de polenta aux herbes de notre jardin, houmous de lentilles corail, chips de légumes

Polenta herb fries from our garden, coral lentil hummus, vegetable chips

Découverte des fromages de notre alpage, gelée d'hypocras 🌿🌱 19

pour 2 personnes

Tomme de vache, Tomme de chèvre, Meule des Belleville, Sérac de vache & chèvre frais

Discovery of cheeses from our farm, hypocras jelly - for 2 people

Cow's Tomme, Goat's Tomme, Meule des Belleville, cow's Sérac & fresh goat cheese

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

pour 2 personnes

Smoked bacon rillettes & traditional sausage from Maison Baud - for 2 people

Tarte fine 🌿 16

Chèvre frais de notre alpage, pesto de notre jardin, légumes d'été marinés & pickles d'oignons rouges

Fine tart: fresh goat cheese from our alpine pasture, pesto from our garden, marinated summer vegetables & pickled red onions

Os à moëlle tendre gratiné au persil de notre jardin 14

pain à l'ail, glace à la moutarde

*Tender marrow bone gratin with parsley from our garden
garlic bread, homemade mustard ice cream*

🌿 Végétarien | Vegetarian

🌿 Sans lactose | Lactose free

🌿 Sans gluten | Gluten free



Notre jardin d'altitude en permaculture est un écosystème qui pousse, fleurit, mûrit, pour éblouir nos yeux et nos papilles.
Our high altitude permaculture garden is an ecosystem that grows, flowers, matures, to dazzle our eyes and our taste buds.

Entrées | Starters

- Carpaccio de bœuf** 🌱 16
Fines lamelles de bœuf savoyard, copeaux de Meule des Belleville, légumes marinés, câpres
Beef Carpaccio
Thin slices of Savoyard beef, shavings of Meule des Belleville cheese, marinated vegetables, capers
En plat | As a main 25
- La truite gravlax** 🌱 16
Au citron vert, ail rose confit, aneth, jeunes pousses du jardin
Gravlax trout
With lime, confit pink garlic, dill, garden sprouts
En plat | As a main 25
- Gaspacho de tomate « Mozzac »** 🌱 15
Velouté de tomates de couleur servi froid, basilic, Sérac de l'alpage façon Mozzarella, toast à l'ail confit, gelée au thym
« Mozzac » Tomato Gazpacho
Chilled velouté of colorful tomatoes, basil, Alpine Sérac cheese in the style of Mozzarella, confit garlic toast, thyme jelly
- Salade de légumes croquants & chèvre frais mariné** 🌱 15
Légumes d'été, chèvre frais de notre alpage mariné à l'huile et aux herbes de notre jardin, Sauce sésame, miel et citron
Marinated fresh goat cheese & crunchy vegetable salad
Summer vegetables, fresh goat cheese from our alpine pasture marinated in oil and herbs from our garden, sesame, honey, and lemon sauce
- Mélange de jeunes pousses & aromates du jardin** 🌱 9
Moutarde, mizuna, chou frisé, roquette, plantain, clayton de cuba, etc.
Mixed young shoots & garden herbs
Mustard, mizuna, kale, arugula, plantain, cuban clayton, etc.

🌱 Végétarien | Vegetarian

🥛 Sans lactose | Lactose free

🌾 Sans gluten | Gluten free



Un travail d'équipe, la passion de créer des saveurs et des couleurs, et partager un art de vivre.
Teamwork, a passion for creating flavors and colors, and sharing an art of living.

Plats | Mains

Suggestion du jour au gré des envies du chef – PRIX AFFICHÉ EN SALLE

Chef's daily suggestion – SEE SPECIAL BOARD FOR PRICE

Burger des cimes 25.5

Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, Tomme de vache de notre alpage, oignons crispy, pesto de notre jardin et frites maison

Homemade bun, Savoy steak, grilled bacon, cow's Tomme cheese from our alpine pasture, crispy onions, pesto from our garden, and homemade fries

La truite entière de notre vivier poêlée aux graines de courges torrifiées 🌱 28

Pommes de terre Mitraille & tomates confites - non désarêtée

*Whole trout from our fishpond pan-seared with roasted pumpkin seeds
Mitraille potatoes & candied tomatoes - not deboned*

Les pâtes artisanales de Savoie au pesto de notre jardin 🌱 25

Mozzac et râpe à la Meule des Belleville de notre alpage

*Handmade Savoy pasta with pesto from our garden
Mozzac, and grated Meule des Belleville cheese from our farm*

Filet de poulet fermier, jus réduit au romarin 🌱 26

Polenta croustillante au petit lait de notre alpage & légumes d'été

*Farm chicken fillet, reduced rosemary jus
Crispy whey polenta & summer vegetables*

Ribs confites et grillées, sauce barbecue 🌱 28

Pomme de terre gourmande, crème de Sérac aux herbes de notre jardin, mélange de jeunes pousses

*Confit and grilled ribs, barbecue sauce
Gourmet potatoes, Sérac cream with herbs from our garden, mixed young shoots*

Légumes de Savoie grillés à l'huile d'olive, oignons & ails confits 🌱🌱🌱 24

Pommes de terre Mitraille & tapenade de truffe blanche d'été

*Grilled Savoy vegetables with olive oil, caramelized onions & garlics
Mitraille potatoes & white summer truffle tapenade*

Ajoutez une sauce crémeuse à votre plat | *Add our chef's creamy sauce to your dish*

- Aux morilles entières de Savoie | *With whole Savoie morels* 7.5

- À la tapenade de truffe blanche | *With white truffle tapenade* 10

🌱 Végétarien | *Vegetarian*

🌿 Sans lactose | *Lactose free*

🌾 Sans gluten | *Gluten free*



Perpétuer les traditions des alpages, respecter le rythme de nos animaux.
Perpetuate mountain pasture traditions, respecting the rhythm of our animals.

Spécialités de nos montagnes *French mountain specialties*

Fondue savoyarde, duo de croûtons & salade de notre jardin 🌱

À PARTIR DE 1 PERSONNE

À la Meule des Belleville de notre alpage et Beaufort de la Coopérative de Moutiers

Meule des Belleville and Beaufort cheese fondue, served with two types of croutons, green salad

FROM 1 PERSON

~

Nature | *Plain* 25

Aux morilles | *With morel mushrooms* 32.5

Aux truffes | *With truffles* 33.5

~

Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries | ou viande de bœuf séchée

Add a side of various cold meats or | dried beef cuts

+ 6.5 | + 7.5

Croziflette des montagnes & salade de notre jardin
25

Crozets du Père Rullier, Reblochon, dés de poitrine fumée,
oignons, sour cream, salade verte

*Regional tiny pasta squares, Reblochon cheese from Savoie, bacon,
onions and sour cream, green salad*

🌱 Végétarien | *Vegetarian*



Trouver la perle rare artisanale et locale. Faire plaisir et se faire plaisir.
 Find the rare pearl of local craftsmanship. Treat yourself and please others.

Gourmandises | Treats

- Découverte des fromages de notre alpage, gelée d'hypocras** 🌿🌾 19
 pour 2 personnes
 Tomme de vache, Tomme de chèvre, Meule des Belleville, Sérac de vache & chèvre frais
Discovery of cheeses from our farm, hypocras jelly - for 2 people
Cow's Tomme, Goat's Tomme, Meule des Belleville, cow's Sérac & fresh goat cheese
- Yaourt maison au lait de vache de notre alpage** 🌿 6.5
 Au choix : sucre, confiture de myrtilles, ou miel de montagne
Homemade yogurt with milk from our alpine cows
Choice of: sugar, blueberries jam, or mountain honey
- La Gourmandise de Séraphin, notre chef pâtissier** – PRIX AFFICHÉ EN SALLE
Seraphin's Delight, our pastry chef – SEE SPECIAL BOARD FOR PRICE
- Sablé aux myrtilles, glace maison à la fleur de lait de notre alpage** 12
Blueberry shortbread, homemade, Fior di Latte ice cream
with milk from our alpine cows
- Riz au lait, crémeux pêche & confit de pêche au romarin de notre jardin** 12
Rice pudding, creamy peach & peach confit with rosemary from our garden
- Douceur chocolat & poire fraîche** 12
 Ganache montée chocolat, biscuit au chocolat, fraîcheur menthe de notre jardin, glace chocolat
Sweet chocolate and fresh pear - Dark chocolate whipped ganache, chocolate biscuit,
mint freshness from our garden, chocolate ice cream
- Pavlova** 🌿🌾 12
 Meringue citronnée, gelée framboise & thym de notre jardin, fruit rouge frais
Lemon meringue, raspberry jelly & thyme from our garden, fresh red fruit
- Dessert de Mémé Joséphine** 11
 Le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron maison
Warm apple "farçon" and warm "rissoles" beignet filled with saffron cream, lemon sorbet
- Glaces & sorbets maison en pot ou en cornet** 4
Homemade ice creams & sorbets, in a pot or cone
- Glaces au lait de vache de notre alpage 🌿
 Fleur de lait | Café Folliet | Noisette | Chocolat 70%
 - Ice creams made from cow's milk from our pasture
 Fior di Latte | Coffee | Hazelnut | 70% Chocolate
 - Sorbets à l'eau de notre source 🌿🌾
 Menthe du jardin | Pêche de vigne | Citron
 Framboise | Myrtille
 - Sorbets with water from our spring
 Mint from our garden | Vine peach | Lemon
 Raspberry | Blueberry

🌿 Végétarien | Vegetarian

🌿 Sans lactose | Lactose free

🌿 Sans gluten | Gluten free



Beaucoup, beaucoup d'amour à partager avec les animaux de la ferme.
Lots and lots of love to share with the farm animals.

Nos fournisseurs locaux | *Our local suppliers*

Merci à nos fournisseurs locaux qui nous accompagnent pour vous offrir une expérience locavore engagée.
Thanks to our local suppliers who work with us to bring you a committed locavore experience.

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 Brâva 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

Les petits bergers | *For young sheperds*

Jusqu'à 10 ans - *Up to 10 years old*

15

Ribs confites & grillées, sauce barbecue 🌱

Pomme de terre gourmande, crème de Sérac aux herbes de notre jardin ; mélange de jeunes pousses

*Confit & grilled ribs, barbecue sauce
Gourmet potatoes, Sérac cream with herbs from our garden; mixed young shoots*

OU

Filet de truite rose, frites maison & légumes d'été 🌱

Trout fillet, homemade fries & summer vegetables

OU

Croziflette des montagnes & salade du chef

Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche, salade verte

Regional tiny pasta squares, Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and sour cream, green salad

OU

Demi-fondue à partager avec les parents 🌱

À partager avec un adulte | *Share fondue with parents (half portion)*

Dessert

Une boule de glace ou sorbet maison en pot ou cornet ou yaourt maison

One scoop of homemade ice cream or sorbet in a cup or a cone or homemade yoghurt

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.

Enjoy your dining experience to the fullest while your little ones have a safe and fun time in our supervised play area from 12:30 PM to 2:00 PM, located next to the 'l'Arbé' chalet.

We kindly request that you respect the premises as well as the animals and ensure that your children do the same.

🌱 Végétarien | *Vegetarian* 🌾 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*



Bienvenue dans les verts pâturages aux 1000 et une odeurs colorées.
Welcome to the green pastures with 1000 and one colorful smells.

Chez Pépé Nicolas c'est aussi | *is also*

Nous sommes ravis de vous recevoir pour déjeuner, dîner ou goûter dans notre restaurant bistrannique 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.

We are delighted to greet you for lunch, dinner or a snack in our refined bistrannique restaurant. But, Chez Pépé Nicolas, it's also...

- **A dairy** and maturing cellar where we make our cheeses from the raw milk of our cows and goats.
- **A shop** selling cheese specialties from our mountain pastures, decorative products, gifts and local mountain arts and crafts.
- **A summer mountain pasture** farm that lives to the rhythm of the goat milking, and the farmyard, with chickens, pigs, turkeys, guinea fowl, ducks, geese, and fish.
- A 2,000 m² high-altitude **permaculture vegetable garden** (the only one of its kind in Europe at an altitude of 2,000 m) with aromatic plants, flowers, fruits and vegetables that enrich our locavore restaurant.
- **Guided tours and themed evenings** on farm life, permaculture, honey, cheese-making, etc.

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



Offrez un bon cadeau
Offer a gift voucher



Et en hiver | *And in winter*

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.

Chez Pépé Nicolas also welcomes you throughout the winter season, on the terrace or in the dining room, for a cocooning break and gourmet relaxation.

Our restaurant and shop are in the heart of the 3 Valleys ski area, accessible with our private shuttle, but also by car, on foot or on skis down the La Chasse slope.

From Courchevel, Méribel, Val Thorens or Les Menuires, come and experience the mountains under their snowy mantle.

L'hiver, au cœur des 3 Vallées, grands espaces, cocooning et cuisine raffinée.
Winter, in the heart of the 3 Valleys, wide open spaces, cocooning and refined cuisine.





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.

And for a village centre atmosphere...

The Suchet family invite you to discover their second restaurant in the center of Saint-Martin-de-Belleville: Le Montagnard, with a Gault Millau toque. You will savor a subtle cuisine blending local traditions and culinary whims. Discover an innovative menu with the soul of the past.



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



le-montagnard.com



info@chezpepenicolas.com
chezpepenicolas.com



chezpepenicolas.com

