

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^e 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 Pépé 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 Pépé 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 Vallées, 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 Pépé 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
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
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 : Sérenté	
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° Mélèze 40°	8
L'ATELIER DU CITRON	
Limoncello 17°	9
APPLE DES CIMES	
La pomme givrée 11°	9
GIN	
Tanqueray	8
Kvartz - Guardin	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

14

Trio estival

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

19

Découverte des fromages de notre alpage, gelée d'hypocras

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*

16

La rillette au lard fumé & le saucisson d'antan de la maison Baud

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

14

Os à moelle tendre gratiné au persil de notre jardin

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



Une fleur parmi les fleurs ; un esprit de famille, authentique, généreux et respectueux de l'environnement.

A flower among flowers; a family spirit, authentic, generous and respectful of the environment.

Entrées | Starters

Carpaccio de bœuf

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

16

La truite gravlax

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

16

Gaspacho de tomate « Mozzac »

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

15

Mélange de jeunes pousses & aromates du jardin

Moutarde, mizuna, chou frisé, roquette, plantain, clayton de cuba, etc.

Mixed young shoots & garden herbs

Mustard, mizuna, kale, arugula, plantain, cuban clayton, etc.

9

Végétarien | Vegetarian

Sans lactose | Lactose free

Sans gluten | Gluten free



La passion de créer des saveurs et des couleurs, un art de vivre des montagnes.
A passion for creating flavors and colors, a mountain art of living.

Plats | Mains

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 torréfiées 28

Pommes de terre Mitraile & tomates confites - non désarêtée

*Whole trout from our fishpond pan-seared with roasted pumpkin seeds
Mitraile 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 Mitraile & tapenade de truffe blanche d'été

*Grilled Savoy vegetables with olive oil, caramelized onions & garlics
Mitraile 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



Respecter le rythme de nos chèvres et de nos vaches, la simplicité authentique des alpages.
Respecting the rhythm of our goats and cows, authentic simplicity of mountain pastures.

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*

Raclette ☘

MINIMUM 2 PERSONNES

Accompagnée de charcuteries, pommes de terre & salade de notre jardin

Melted raclette cheese served with potatoes, cold meats and green salad - MINIMUM 2 PERSONS

Au lait cru de vache | Fresh raw cow milk Raclette 28

Au lait cru de chèvre de notre alpage | Our fresh raw goat milk Raclette 32

Le choix du chef | The chef's choice Raclette 32



De la fruitière à l'assiette. Faire plaisir et se faire plaisir.
From the dairy to the plate. Treat yourself and please others.

Gourmandises | Treats

Découverte des fromages de notre alpage, gelée d'hypocras 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

19

Yaourt maison au lait de vache de notre alpage

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

6.5

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

Blueberry shortbread, homemade, Fior di Latte ice cream with milk from our alpine cows

12

Riz au lait, crémeux pêche & confit de pêche au romarin de notre jardin

Rice pudding, creamy peach & peach confit with rosemary from our garden

12

Douceur chocolat & poire fraîche

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

12

Pavlova

Meringue citronnée, gelée framboise & thym de notre jardin, fruit rouge frais

Lemon meringue, raspberry jelly & thyme from our garden, fresh red fruit

12

Dessert de Mémé Joséphine

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

11

Glaces & sorbets maison en pot ou en cornet

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

4



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** (Chamrousset) 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

Demi-raclette à partager avec les parents ☺

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

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 €uros – Taxes & service compris | Net prices in €uros – Taxes & service included

Liste des allergènes à disposition | List of allergens available



Douceur du vivier naturel alimenté d'eau de source, entre ciel et terre.
Sweetness of the pond supplied with spring water, between sky and earth.

Chez Pépé Nicolas c'est aussi | is also

Nous sommes ravis de vous recevoir pour déjeuner, dîner ou goûter dans notre restaurant bistro-nomique raffiné. 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, dinde, 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 bistro-nomique 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 Vallées 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, quiétude, cocooning et cuisine raffinée.
Winter, in the heart of the 3 Vallées, quietude, 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