

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 Vall  es, 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	10
Mojito – 15 cl	13
Apérol Spritz – 20 cl	12.5
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 – 15 cl	9.5
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 au choix – 25 cl	5
Pression au choix – 50 cl	9.5
Mont-Blanc : Cristal blonde 4,7° Sylvanus 6,9°	
Bière du moment	
Cidre Appie Brut, Rosé – 33 cl	7
Mont-Blanc : Génépi Myrtille – 33 cl	8
Brasserie Brâva Vela – 33 cl	8
Brune Blanche	
Bière sans alcool Brasseurs Savoyards – 33 cl	8

Eaux | Waters

Minérales 75 cl	Gazeuses 75 cl
Bonneval 7	Bonneval 7
Evian 6	Chateldon 8.5

Boissons rafraîchissantes
Fresh drinks

Eau pétillante zéro calorie aux extraits botaniques "Joséphine" – 33 cl	6
Myrtille & Tilleul Citron & Rose Mirabelle & Cannelle	
Limonade du Mont-Blanc – 33 cl	5
Coca-Cola Coca-Cola zero – 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" – 25 cl	5
Jus : Orange Pomme Tomate	
Nectars : Myrtille Poire Pêche Abricot Fraise	

Vins au verre
Wines by the glass

Sélection du moment – 12 cl	7
Sélection du moment supérieure – 12 cl	9
Sélection du moment prestige – 12 cl	12.5

Boissons chaudes | Hot drinks

Expresso	POSSIBILITÉ AU LAIT VÉGÉTAL	3
Double Espresso		6
Noisette	ASK FOR PLANT-BASED MILK	3.2
Cappuccino		6
Chocolat chaud		5
Chocolat chaud chantilly		6
Chocolat chaud & alcool : Baileys Chartreuse Rhum		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 de notre jardin		4.5
Vin chaud		6.5
Jus de pomme chaud		5
Jus de pomme chaud amaretto		6.5

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 – Quardin	9

RHUM

Havana Club, 7 ans	6
Diplomatico	8
Mount Gay	10

WHISKY

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

CLASSIQUES

Get 27 Get 31 Baileys Amaretto	8
Armagnac Calvados Cognac	9

À partager | To share

Os à moëlle tendre gratiné au persil de notre jardin estival 14

Garlic bread, glace à la moutarde

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



Découverte des fromages de notre alpage 29

Meule des Belleville, Raclette de chèvre, crémeux de chèvre frais et émulsion Reblochon
AOP de Haute-Savoie, gelée d'hypocras et gelée de thym

Discovery of cheeses from our farm
Belleville meule cheese, goat raclette cheese, cream of fresh goat cheese and Reblochon AOP de
Haute-Savoie emulsion, hypocras jelly, thyme jelly



Rillettes au lard fumé, le saucisson d'antan et le jambon affiné de la maison Baud 27

Smoked bacon rillettes & traditional sausage and aged ham from Maison Baud

Tarte fine 17

Pesto de notre jardin estival, noisettes, légumes croquants & copeaux de raclette de chèvre
de notre alpage

Fine tart: Pesto from our summer garden, hazelnuts, crunchy vegetables, & shavings of goat
raclette from our alpine pasture

Trio hivernal 15

Frites de polenta, tapenade de pois chiche à la menthe de notre jardin estival, et chips de légumes
Polenta fries, chickpea tapenade with mint from our summer garden, and vegetable chips



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



Un dîner féerique, dans notre chalet niché au cœur de la montagne.
Terminez la soirée par une descente piétonne aux flambeaux,
pour une fin magique et inoubliable.

*A magical dinner in our chalet nestled in the heart of the mountains.
End the evening with a torchlit pedestrian descent for a truly unforgettable finish.*

Entrées | Starters

- | | |
|--|-----|
| Œuf fermier de Grignon à 64°C 🌿 | 21 |
| crèmeux de pommes de terre à la truffe, chips de lard, Meule des Belleville de notre alpage | |
| <i>Farm egg from Grignon at 64°C</i> | |
| <i>creamy truffle potato, bacon chips, Belleville Meule cheese from our alpine pasture</i> | |
| Escalopes de foie gras de canard IGP du sud-ouest poêlées | 27 |
| chutney chou rouge à l'orange, pain d'épices | |
| <i>Sauteed french duck foie gras escalopes</i> | |
| <i>red cabbage and orange chutney, gingerbread</i> | |
| Soupe à l'oignon 🌿 | 17 |
| pain aux graines, gratinée à la Meule des Belleville de notre alpage | |
| <i>French onion soup</i> | |
| <i>seeds bread, gratiné with Belleville meule cheese from our alpine pasture</i> | |
| Escargots de Billième croustillants | 19 |
| beurre ail et fines herbes, crèmeux de poireaux, chips de Meule des Belleville de notre alpage | |
| <i>Crispy Savoie snails</i> | |
| <i>garlic and herb butter, creamy leeks, Belleville meule cheese chips from our alpine pasture</i> | |
| Velouté de cèpes à l'huile de noisettes 🌿 | 18 |
| croûtons à l'ail rôti | |
| <i>Cep mushroom velouté with hazelnut oil</i> | |
| <i>roasted garlic croutons</i> | |
| Mélange de salades et herbes fraîches 🌿🌿🌿 | 6.5 |
| mélange de graines, vinaigrette du chef | |
| <i>Mixed green salad and fresh herbs, chef's vinaigrette</i> | |
| <i>with a variety of seeds</i> | |



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



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

Plats | Mains

Suggestion du jour au gré des envies du chef PRIX AFFICHÉ EN SALLE
Chef's daily suggestion – SEE SPECIAL BOARD FOR PRICE

Le traditionnel pot-au-feu 32
Viande de Savoie, légumes de garde, os à moëlle & glace moutarde à l'ancienne maison
Traditional beef stew
from local Savoie meat, vegetables, marrow bone & iced whole-grained mustard

Butternut rôti au miel 🌱🌾 27
Chèvre frais, poêlée de champignons, noix de cajou
Roasted butternut squash, fresh goat cheese, sautéed mushrooms, cashews

Burger des cimes 28
Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, Meule des Belleville, oignons crispy, mayonnaise au pesto de notre jardin estival et frites maison
Local Savoie burger with homemade bun, bacon, Belleville meule cheese, crispy onions, homemade pesto from our summer garden, homemade fries

Côte de veau française, sauce morilles 🌾 38,5
Frites maison, légumes croquants
French veal chop with morel sauce, homemade fries, crunchy vegetables

La truite entière de notre vivier de montagne, poêlée aux amandes 🌾 32
Pommes de terre Mitraille & fenouil confit au miel – non désarêtée
Whole mountain pond trout, sautéed with almonds, Mitraille potatoes and honey confit fennel—served with bones

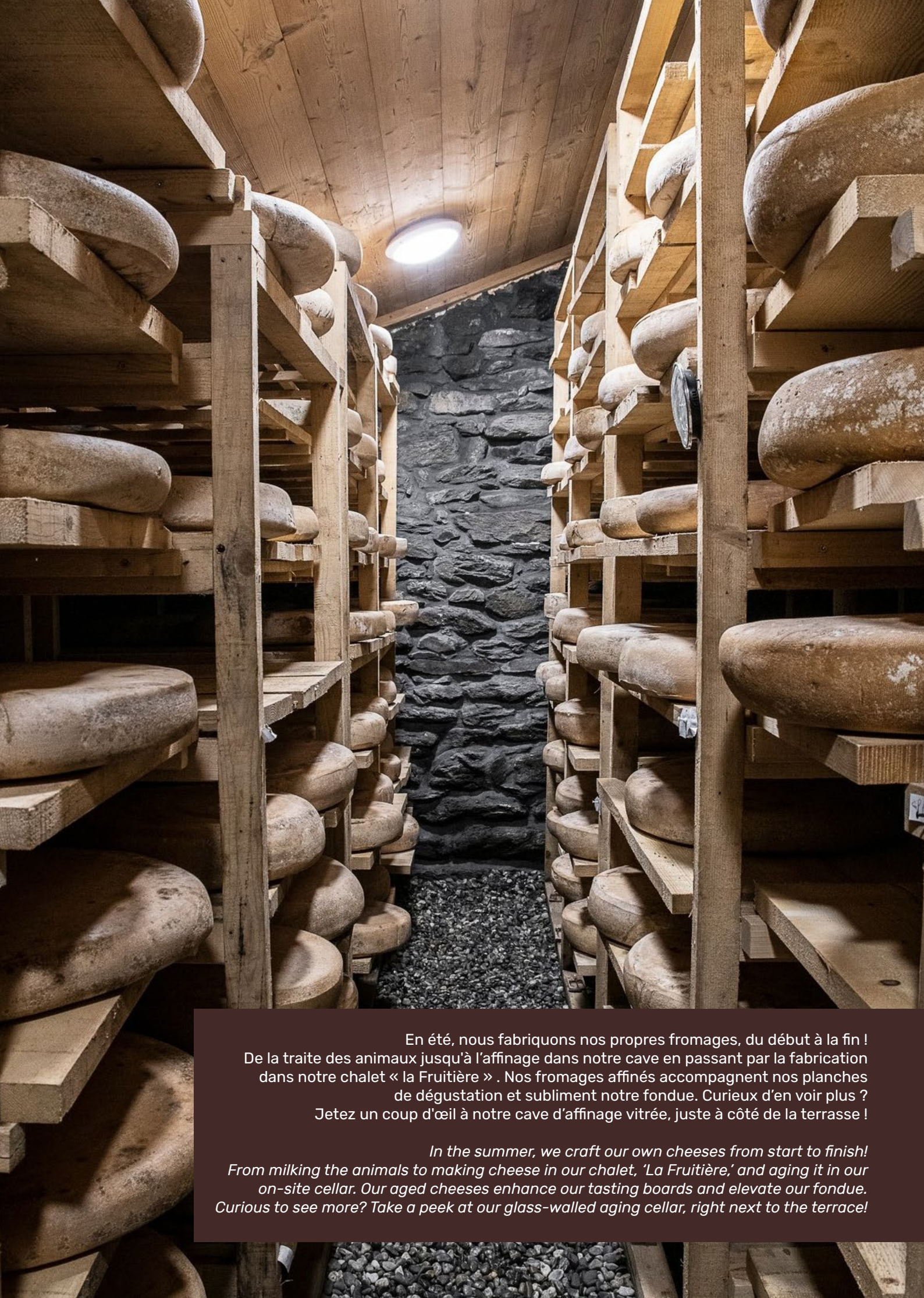
Agneau confit en parmentier 32
Purée de patate douce, jus d'agneau réduit et noix de Grenoble AOP
Confit lamb shepherd's pie, sweet potato purée, reduced lamb jus, and AOP walnuts

🍷 Les pâtes artisanales de Savoie aux morilles 🌱 28
Servies avec une râpe à la Meule des Belleville
Artisanal Savoy pasta with morels, served with shavings of Belleville meule cheese

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

- 🌱 - Aux morilles entières | *With whole morels* 8.5
- 🌱 - À la truffe | *With truffle* 10

🌱 Végétarien | *Vegetarian* 🚫 Sans lactose | *Lactose free* 🌾 Sans gluten | *Gluten free*
🍷 Disponible dans notre boutique | *Available in our shop*



Spécialités de nos montagnes

French mountain specialties

Fondue savoyarde, duo de croûtons & salade du chef

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* 26

 Aux morilles | *With morel mushrooms* 34

 Aux truffes | *With truffles* 36

~

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

Croziflette des montagnes & salade du chef

26,5

Crozets Chiron & Fils, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche, salade du chef

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

En été, nous fabriquons nos propres fromages, du début à la fin !
De la traite des animaux jusqu'à l'affinage dans notre cave en passant par la fabrication dans notre chalet « la Fruitière ». Nos fromages affinés accompagnent nos planches de dégustation et subliment notre fondue. Curieux d'en voir plus ?
Jetez un coup d'œil à notre cave d'affinage vitrée, juste à côté de la terrasse !

*In the summer, we craft our own cheeses from start to finish!
From milking the animals to making cheese in our chalet, 'La Fruitière,' and aging it in our on-site cellar. Our aged cheeses enhance our tasting boards and elevate our fondue.
Curious to see more? Take a peek at our glass-walled aging cellar, right next to the terrace!*

 Végétarien | *Vegetarian*

 Sans lactose | *Lactose free*

 Sans gluten | *Gluten free*

 Disponible dans notre boutique | *Available in our shop*



Découvrez les desserts de nos talentueux pâtissiers,
Céline et Séraphin : chaque gourmandise est un délice !
*Discover the desserts crafted by our talented pastry chefs,
Céline and Séraphin—each treat is a delight!*

Gourmandises | *Treats*

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

12.5

Blueberry shortbread tart, homemade fior di latte ice cream

Le chocolat praliné, caramel 

13

Biscuit chocolat, mousse au chocolat, praliné, caramel, cacahuètes torréfiées

Praline chocolate, caramel, chocolate biscuit, chocolate mousse, praline, caramel, roasted peanuts

Riz au lait en trompe l'œil 

13

Confit de pomme, chocolat blanc, glace confiture de lait maison

Rice pudding, apple confit, white chocolate, homemade dulce de leche ice cream

La planche des desserts à partager pour 2 à 4 personnes

30

Tarte citron meringuée, choux pralinés, cookie chocolat, rissoles

Dessert sharing platter - for 2 to 4 people

lemon meringue tart, praline cream puffs, chocolate cookie, rissoles

Fraîcheur d'agrumes et noix de pécan 

12.5

Biscuit praliné pécan, crémeux végétal vanille, gel yuzu, pamplemousse frais

Citrus and pecan freshness, pecan praline biscuit, vanilla plant-based cream, yuzu gel, fresh grapefruit



Yaourt maison, au lait de vache des Belleville 

7

accompagné de sucre ou confiture de myrtilles de la Ferme Savoyarde ou de miel de Klébert Silvestre

Homemade yogurt with milk from les Belleville

Choice of: sugar or blueberry jam from la Ferme Savoyarde or mountain honey from Klébert Silvestre

Dégustation de nos glaces & sorbets maison à partager 

28

Goûtez à tous nos parfums de glaces & sorbets maison

Taste all our flavors of homemade ice cream and sorbets

Glaces & sorbets maison en pot ou en cornet

4

Homemade ice creams and sorbets, in a pot or cone

• Glaces au lait de vache de la vallée 

Fleur de lait | Chocolat

Confiture de lait | Noisette

• Ice creams made from cow's milk from the valley

Fior di latte | Chocolate

Dulce de leche | Hazelnut

• Sorbets à l'eau de notre source  

Menthe de notre jardin estival | Framboise

Citron | Poire | Myrtille

• Sorbets with water from our spring

Mint from our summer garden | Raspberry

Lemon | Pear | Blueberry

1 boule
1 scoop



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



Nous sommes fiers de collaborer avec de nombreux fournisseurs locaux, principalement en Savoie, pour respecter nos valeurs d'écoresponsabilité, de durabilité et de proximité, tout en soutenant l'économie locale.

We are proud to work with many local suppliers, primarily in Savoie, to uphold our values of eco-responsibility, sustainability and proximity, while supporting the local economy.

Nos fournisseurs locaux | *Our local suppliers*

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

Thanks to our local suppliers: they 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 **coopérative laitière de Moutiers** pour le beurre | **Christine Vernaz** (Hauteville) pour les morilles

l'Escargot de Billième (Billième) pour les escargots | **la Ferme Savoyarde** (Chamrousset) pour la confiture

les **Cafés Folliet** (Chambéry) pour le café et le chocolat chaud | **Guillaume Pin** (Apremont) pour son vin

les **frères Granier** (Annecy) pour les liqueurs de plantes artisanales | **Claude Quenard & fils** (Chignin) pour leurs vins

la **brasserie Brâva Vela** (Les Belleville) pour les bières | **l'eau de Bonneval** pour l'eau minérale

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

la **brasserie Caron** pour le whisky Valley | le **domaine Anne-Sophie & Jean-François Quenard** (Chignin) pour leurs vins

la **vermicellerie Chiron & Fils** (Chambéry) pour les pâtes artisanales et crozets

Les petits bergers | *For young sheperds*

Jusqu'à 10 ans - *Up to 10 years old*

19

Filet de poulet pané maison  

Frites maison, légumes rôtis

fried chicken breast, homemade fries and roasted vegetables

OU

Filet de truite rose  

Frites maison, légumes rôtis

Trout fillet, homemade fries and roasted vegetables

OU

Croziflette des montagnes & salade du chef

Crozets Chiron & Fils, Reblochon AOP, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche, salade du chef

Regional tiny pasta squares, Reblochon AOP, bacon, onions and sour cream, green salad

OU

Fondue à partager à deux minimum 

À partager avec un adulte ou un enfant | *Share fondue with adult or child*

Dessert

Une boule de glace ou sorbet maison en pot ou cornet

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

ou yaourt maison 

accompagné de sucre ou confiture de myrtilles de la Ferme Savoyarde ou de miel de Klébert Silvestre

OR homemade yoghurt

Choice of: sugar or blueberry jam from la Ferme Savoyarde or mountain honey from Klébert Silvestre

ou cookie chocolat maison 

OR homemade chocolate cookie

Prix nets en €uros – Taxes & service compris | *Net prices in €uros – Taxes & service included*

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



Végétarien | *Vegetarian*



Sans lactose | *Lactose free*



Sans gluten | *Gluten free*



Disponible dans notre boutique | *Available in our shop*



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.



Et en été | *And in summer*

Chez Pépé Nicolas, la montagne se transforme sous le soleil estival, et notre ferme d'alpage, ainsi que notre jardin en permaculture, s'animent autour de traditions locales et d'une nature généreuse.

• Nous fabriquons nos fromages dans notre **fruitière** et **cave d'affinage**, à partir du lait cru de nos vaches et chèvres, pour le plaisir des gourmets.

• La **ferme** prend vie avec la traite des chèvres et une basse-cour où poules, cochons, dindes, pintades, canards, oies, veaux, lapins et poissons s'épanouissent.

• Un **jardin potager en permaculture** d'altitude, unique en Europe, fournit notre cuisine locavore en plantes aromatiques, fruits et légumes frais.

• Nous organisons des **visites guidées** et des **soirées thématiques**, pour partager avec vous la vie de la ferme, la permaculture, et l'art de la fabrication du fromage. En été comme en hiver, Chez Pépé Nicolas vous offre une expérience authentique et vivante, où la montagne dévoile tous ses trésors.

At Chez Pépé Nicolas, the mountain transforms under the summer sun, and our alpine farm, along with our permaculture garden, comes alive with local traditions and a bountiful nature.

*We produce our cheeses in our **dairy** and **aging cellar**, using raw milk from our cows and goats, to delight gourmets.*

*The **farm** thrives with goat milking and a barnyard where chickens, pigs, turkeys, guinea fowl, ducks, geese, veals, rabbits and fish flourish.*

*A unique high-altitude **permaculture vegetable garden**, one of its kind in Europe, supplies our locavore kitchen with fresh herbs, fruits, and vegetables.*

*We organize **guided tours** and **themed evenings** to share with you the life of the farm, permaculture, and the art of cheese-making.
In summer and winter alike, Chez P  p   Nicolas offers an authentic and lively experience where the mountain reveals all its treasures.*

La Boutique | *The shop*

Découvrez notre boutique Chez Pépé Nicolas
Entrez dans un univers où chaque détail raconte l'authenticité et le charme de la montagne.
Notre boutique vous propose :
Décoration & art de la table : Plaids chaleureux, assiettes en bois, verres en relief et objets uniques pour sublimer votre intérieur.
Souvenirs raffinés : Emportez un peu de Savoie chez vous grâce à une sélection d'articles élégants et authentiques.
Univers enfants : Des trésors pensés pour les plus jeunes, alliant plaisir et tradition.
  picerie fine & fromages d'  ci : Découvrez nos pâtes artisanales, confitures maison et fromages de notre alpage pour prolonger l'expérience gourmande.

Besoin d'une livraison ?
Nous livrons vos coups de c  ur directement chez vous : il suffit de nous demander !

Discover our Chez P  p   Nicolas Shop
Step into a world where every detail reflects the authenticity and charm of the mountains.
Our shop offers:
Home decor & tableware: Cozy throws, wooden plates, textured glassware, and unique items to elevate your interior.
Refined souvenirs: Bring a piece of Savoie home with our elegant and authentic selection.
Children's corner: Treasures designed for the little ones, blending fun and tradition.
Gourmet delicacies & local cheeses: Explore our artisanal pastas, homemade jams, and alpine cheeses to extend your culinary journey.

Need delivery?
We can deliver your favorites directly to your doorstep: just ask us!

R  servez votre
visite guid  e
*Book your
guided tour*



Offrez un
bon cadeau
*Offer a
gift voucher*

L'été au cœur des 3 Vallées, grands espaces et cuisine raffinée.
Summer in the heart of the 3 Valleys, wide open spaces 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. Situé à seulement 40 mètres des pistes, ce restaurant est installé dans l'ancienne écurie de notre arrière-grand-père, Pépé Nicolas, préservant ainsi un lien fort avec notre histoire familiale.

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 invites you to discover their second restaurant in the center of the village of Saint-Martin-de-Belleville: Le Montagnard, a Gault&Millau-awarded restaurant. Located just 40 meters from the slopes, this restaurant is housed in our great-grandfather Pépé Nicolas' former stable, preserving a strong connection to our family's history.

Here, you'll enjoy a delicate cuisine that blends local traditions with culinary creativity. Discover an innovative menu with a touch of old-world charm.



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



le-montagnard.com



info@chezpepenicolas.com
chezpepenicolas.com



chezpepenicolas.com