

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.

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

Les matafins

Crêpes des montagnes, recette de nos grands-mères

Accompagnement au choix :

| | |
|--|-----|
| Miel de la Vallée  | 5 |
| Chocolat noisette | 5 |
| Confiture artisanale : myrtille ou framboise  | 5 |
| Sucre | 4.5 |
| Confiture de lait maison | 5.5 |

Les gaufres façon Liégeoise

Accompagnement au choix :

| | |
|--|-----|
| Miel de la Vallée | 6 |
| Chocolat noisette | 6 |
| Confiture artisanale : myrtille ou framboise | 6 |
| Sucre | 5.5 |
| Confiture de lait maison | 6.5 |

Les brioches perdues

Brioches épaisses, façon pain perdu

Accompagnement au choix :

| | |
|--|-----|
| Miel de la Vallée | 8 |
| Chocolat noisette | 8 |
| Confiture artisanale : myrtille ou framboise | 8 |
| Sucre | 7.5 |
| Confiture de lait maison | 8.5 |

Ajoutez de la chantilly à votre gourmandise +1

Ajoutez une boule de glace ou de sorbet maison +4



Sablé aux myrtilles, glace maison 12,5
à la fleur de lait de notre alpage

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

Glaces au lait de vache de notre alpage 🌿 :
Fleur de lait | Confiture de lait | Noisette | Chocolat 70%

Sorbets à l'eau de notre source 🌿 🌿 :
Menthe du jardin | Abricot | Citron | Framboise | Myrtille

Dégustation de nos glaces & sorbets maison 27
à partager

Goûtez à tous nos parfums de glaces & sorbets maison

Ajoutez de la chantilly à votre gourmandise +1

🌿 Sans lactose | *Lactose free*

🌿 Sans gluten | *Gluten free*

🌿 Disponible dans notre boutique | *Available in our shop*

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

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



Un peu de gourmandise, beaucoup de bonheur



Gourmandises salées

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 et de chèvre, Meule des Belleville, sérac de vache & chèvre frais, gelée d'hypocras & gelée de thym

La rilette artisanale au lard fumé & le saucisson d'antan 🌱 🍷 18
pour 2 personnes
Beurre émulsionné aux herbes de notre jardin

Pour le déjeuner, profitez pleinement de votre expérience au restaurant pendant que vos petits se divertissent en toute sécurité, dans notre espace de jeux surveillé de 13h à 14h, 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*

🍷 Disponible dans notre boutique | *Available in our shop*

Boissons

Apéritifs

| | |
|---|------|
| Notre coup de cœur – 12 cl | 10 |
| Mojito – 15 cl | 12 |
| Apérol Spritz – 20 cl | 10 |
| 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 | 10 |
| Kir de Savoie – 10 cl | 7.5 |
| Coupe de Champagne – 10 cl | 12 |
| Coupe de Cerdon – 10 cl | 8 |
| Kir Royal – 10 cl | 13 |
| Martini Porto Suze – 4 cl | 4.5 |
| Ricard Pastis des Alpes – 2 cl | 3.6 |

Bières & Cidres

| | |
|---|-----|
| Pression au choix – 25 cl | 4.5 |
| Pression au choix – 50 cl | 9 |
| Mont-Blanc : Crystal Blonde 4.7° Crystal IPA 4.7° | |
| Bráva Vela : Blanche 4.4° | |
| Cidre Appie Brut, Rosé – 33 cl | 7 |
| Mont-Blanc : Génépi Myrtille – 33 cl | 7.5 |
| Brasserie Bráva Vela – 33 cl | 8 |
| Brune | |
| Bière sans alcool Brasseurs Savoyards | 8 |

Eaux

Minérales 75 cl :

| | |
|----------|-----|
| Bonneval | 7 |
| Evian | 5.5 |

Gazeuses 75 cl :

| | |
|-----------|-----|
| Bonneval | 7 |
| Chateldon | 7.5 |

Boissons rafraîchissantes

| | |
|--|-----|
| 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 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 | |
| Sirop à l'eau | 2.2 |
| Citron Pêche Fraise Grenadine Myrtille Cassis | |
| Orgeat Violette Cerise | |
| Sirop à la menthe de notre jardin à l'eau | 2.8 |

Vins au verre

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Verre du moment – 12 cl | 6.5 |
| Verre du moment supérieur – 12 cl | 8.5 |

Boissons chaudes

| | |
|---|-----|
| Expresso | 3 |
| Double Expresso | 6 |
| Noisette | 3.2 |
| Cappuccino | 6 |
| Chocolat chaud | 5 |
| Chocolat chaud chantilly | 6 |
| Chocolat chaud & alcool : | 9 |
| Baileys Chartreuse Rhum | |
| 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 |



Trouver la perle rare artisanale et locale.
Faire plaisir et se faire plaisir.

Nos fournisseurs locaux

Our local suppliers

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

La **pisciculture Morel** (Marlens)

Andric (La Motte Servolex)

Le **Corty de Grignon** (Albertville)

La **Maison Baud** (Villaz)

Montagne Saveurs (Aime)

La **cave d'affinage de Rognaix**

La **coopérative laitière de Moutiers**

La **vermicellerie Chiron & Fils** (Chambéry)

Christine Vernaz (Hauteville)

Klébert Silvestre (Vallée des Belleville)

La **Ferme Savoyarde** (Chamousset)

Les **Cafés Folliet** (Chambéry)

Guillaume Pin (Apremont)

Claude Quenard & fils (Chignin)

Le **domaine Anne-Sophie & Jean-François Quenard** (Chignin)

Les **frères Granier** (Annecy)

La **brasserie Brâva Vela** (Les Belleville)

L'eau de Bonneval (Bourg Saint Maurice)

La **brasserie du Mont-Blanc** (Chambéry)

La **brasserie Caron** (Maurienne)

Sentier des alpes (Chambéry)

Audrey Suchet (Vallée des Belleville)

Attiligne (Porte de Savoie)

Et bien d'autres encore...



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 bistrannique raffiné. Mais, Chez Pépé Nicolas, c'est aussi...

- **Une ferme d'alpage d'été** avec des chèvres, des vaches, une basse-cour, des cochons et des poissons....
- **Une fruitière** et cave d'affinage où nous fabriquons nos fromages à partir du lait cru de nos vaches et chèvres.
- **Un jardin potager** de 2000 m² en permaculture (unique en Europe à 1950 m d'altitude) avec plantes aromatiques, fleurs, fruits et légumes qui enrichissent notre restaurant locavore.
- **Une boutique** de fromages fabriqués Chez Pépé Nicolas, de décoration, d'art de la table, d'épicerie fine, de cadeaux et d'artisanat d'art local de montagne.
- **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
*Book your
guided tour*



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. Venez vivre une autre expérience de la montagne sous son manteau neigeux.



Notre histoire belleilloise à découvrir dans l'ancienne écurie familiale.

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.

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.



+33 4 79 01 08 40 - info@le-montagnard.com

35 rue des Places

73440 Saint-Martin-de-Belleville

le-montagnard.com



Chez Pépé Nicolas



info@chezpepenicolas.com

chezpepenicolas.com

