

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 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 **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	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 | Beers & ciders

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

Eaux | Waters

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

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 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 | Wines by the glass

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

Boissons chaudes | Hot drinks

Expresso	3
Double Expresso	6
Noisette	3.2
Cappuccino	POSSIBILITÉ AU LAIT VÉGÉTAL 6
Chocolat chaud	ASK FOR PLANT-BASED MILK 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

Liqueurs & Digestifs

Liquors & Spirits - 4 cl

LOCAUX	
Génépi	8
Chartreuse jaune verte	8
Poire	8

LES FRÈRES GRANIER	
Verveine Menthe Reine des Prés 26°	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
Kwartz - 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

16

Frites de polenta aux herbes de notre jardin, chips de légumes

Houmous estival : Radis, menthe de notre jardin et Sérac de vache de notre alpage

Summer trio: Polenta fries with herbs from our garden, vegetable chips, Summer Hummus: Radish, mint from our garden, and fresh cow cheese from our alpine pasture

Découverte des fromages fabriqués Chez Pépé Nicolas

19

POUR 2 PERSONNES

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

Cow's and goat's tomme, Belleville wheel, cow's cheese serac & goat's fresh cheese, Hypocras jelly & thyme jelly - for 2 people

La rillette artisanale au lard fumé & le saucisson d'antan

18

POUR 2 PERSONNES

Beurre émulsionné aux herbes de notre jardin

Artisanal smoked pork rilette & traditional dry sausage, herb butter emulsion made with herbs from our garden - for 2 people

Truite fumée locale

23

Toast au cranberry d'une boulangerie Bellevilloise, beurre émulsionné aux herbes de notre jardin

Local Smoked Trout, cranberry toast from a Belleville bakery, herb-emulsified butter made with herbs from our garden

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



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

Tartare de bœuf au couteau 18
Meule des Belleville, tomates confites, câpres, toasts au levain
Hand-cut beef tartare, Belleville cheese, sun-dried tomatoes, capers, sourdough toasts

Ceviche de féra   19
Citron vert, herbes fraîches de notre jardin, pomme croquante
Ceviche of Alpine whitefish, lime, fresh herbs, crisp apple

 **Tatin de tomates confites**  16
Mozzac (Sérac de notre alpage façon Mozzarella), sorbet basilic
Caramelised tomatoes tarte Tatin
Mozzac cheese (Serac fresh cheese from our farm in a Mozzarella style), basil sorbet

Mélange de jeunes pousses de notre jardin    9
Moutarde, mizuna, chou frisé, roquette, plantain, clayton de Cuba, etc.
A mix of different salads, baby greens and herbs from our garden:
Mustard greens, mizuna, kale, rocket, plantain, claytonia, etc.



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



Un déjeuner suspendu entre ciel et montagnes.
Tous les midis, installez-vous en terrasse et profitez de notre cuisine savoureuse. L'après-midi, laissez-vous tenter par un goûter gourmand face à un panorama à couper le souffle.
Un moment simple, vrai, et hors du temps.

*A lunch suspended between sky and mountains.
Every day at noon, settle in on our panoramic terrace and enjoy our flavourful cuisine. In the afternoon, indulge in a sweet break with a breathtaking view. A simple, genuine, and timeless moment.*



Plats | Mains

Burger des cimes 26,5

Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, tomme de vache de notre alpage, oignons crispy, mayonnaise au pesto de notre jardin, frites maison

Homemade bun, local beef patty, grilled bacon, alpine cow cheese, crispy onions, mayonnaise with pesto made from our garden herbs, homemade fries

Truite entière poêlée de notre vivier, sauce vierge 28,5

Frites de polenta, ratatouille aux légumes de Savoie - non désarêtée

Whole pan-fried trout from our fishpond, virgin sauce, fried polenta, vegetable ratatouille from Savoie - served with bones

Pâtes artisanales de Savoie au pesto de notre jardin 25

Mozzac (Sérac de notre alpage façon Mozzarella) et râpe à la Meule des Belleville

Artisanal Savoy pasta with garden pesto, Mozzac (Serac fresh cheese from our farm in a Mozzarella style) and cheese grater of Belleville Meule cheese

Filet de poulet fermier, sauce chorizo 26,5

Frites maison, légumes croquants de Savoie

Farm chicken fillet with chorizo sauce, homemade fries, crunchy vegetables from savoie

Côte de cochon fermier, sauce forestière 32

Purée de pomme de terre, légumes croquants de Savoie

Farm pork chop, wild mushroom sauce, mashed potatoes, crunchy vegetables

Aubergine rôtie à l'huile d'olive 26

Poêlée de tomates, oignons et ail confits, chèvre frais de notre alpage

Roasted eggplant in olive oil, pan-fried tomatoes, confit onions and garlic, fresh goat cheese from our farm

Poke bowl de montagne 26,5

Crozets, tomates cerises, avocat, truite fumée, fèves, herbes de notre jardin, pomme, vinaigrette épicée

Mountain poke bowl: crozet pasta, cherry tomatoes, avocado, smoked trout, broad beans, our garden herbs, apple, spiced vinaigrette

Tartare de bœuf au couteau (200g), au pesto de notre jardin 28

Meule des Belleville, tomates confites, câpres, frites maison et mélange de salade de notre jardin

hand-cut beef tartare (200g) with our garden pesto, Belleville cheese, sun-dried tomatoes, capers, homemade fries and salad from our garden

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 8,5

> À la tapenade de truffe blanche | With white truffle tapenade 9,5



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



Nous fabriquons nos propres fromages ! De la traite des animaux à l'affinage en passant par la fabrication dans notre chalet « la Fruitière », nos fromages sont intégrés dans de nombreuses propositions de la carte. Curieux d'en voir plus ? Venez participer à nos visites guidées !

We make our own cheese! From milking the animals to aging the cheese, including production in our mountain chalet "La Fruitière", our cheeses are featured in many of the dishes on our menu. Curious to learn more? Join one of our guided tours!

Spécialités de nos montagnes

Savoy specialties

Fondue savoyarde duo de croûtons & salade de notre jardin

À PARTIR D'1 PERSONNE

À la Meule des Belleville, Beaufort AOP et au vin blanc

Meule des Belleville and Beaufort AOP cheese fondue, and white wine, served with two types of croutons, green salad from our garden - from 1 person

> Nature | Plain 25,5

> À la Chèvre | With goat's cheese 28

Moitié raclette de chèvre de notre alpage, moitié Meule des Belleville, Beaufort AOP, vin blanc

Goat version: half alpine goat raclette, half Beaufort & Belleville cheese, and white wine

> Aux morilles | With morel mushrooms 32,5

> Condiment à la truffe blanche d'été | With truffles 33,5

Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries savoyardes + 6,5

Add a side of various cold meats

ou viande de bœuf séchée | or dried beef cuts + 7,5

Croziflette de l'alpage & salade de notre jardin 25

Crozets artisanaux, Flocon de notre alpage (fromage fondant de vache fabriqué sur place), dés de poitrine fumée, oignons, crème entière, salade verte

Alpine Croziflette & garden salad from our garden

Regional tiny pasta squares, flocon de l'alpage (our homemade melting cow's cheese), smoked pork belly, onions, cream, garden salad

Raclette

MINIMUM 2 PERSONNES

Accompagnée de charcuteries locales, 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 de notre alpage | Our 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

 Végétarien | Vegetarian

 Sans lactose | Lactose free

 Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



L'eau de source
Chez Pipé Nicolas



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



Yaourt maison au lait de vache de notre alpage

6,5

Au choix : sucre, confiture artisanale de myrtilles ou miel des Belleville

Homemade yogurt with cow's milk from our farm Choice of sugar, artisanal blueberry jam or mountain honey from the valley

Sablé aux myrtilles, glace maison fleur de lait

12,5

Blueberry shortbread, homemade milk flower ice cream

Fraîcheur abricot-thym de notre jardin & noisette

12

Abricots rôtis au miel et au thym, biscuit noisette, crémeux noisette, sorbet abricot, gelée abricot-thym

Roasted apricot with honey and thyme from our garden, hazelnut biscuit, hazelnut cream, apricot sorbet, apricot-thyme jelly

Douceur chocolat & framboise

13

Mousse chocolat, gelée framboise-citron vert, Streusel chocolat, glace chocolat

Chocolate & raspberry Delight: Chocolate mousse, raspberry and lime jelly, chocolate Streusel, chocolate ice cream

Pavlova

12,5

Meringue citronnée, gelée fraise & basilic, fruits rouges frais

Lemon meringue, strawberry-basil gel, fresh berries

La planche des desserts à partager

28

POUR 2 À 4 PERSONNES

Rissoles, panna cotta pêche de vigne et romarin, tarte au citron, riz au lait crémeux

Dessert sharing board: Rissoles, vine peach and rosemary panna cotta, lemon tart, creamy rice pudding - for 2/4 people

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 | Confiture de lait | Noisette | Chocolat 70%

Ice creams made from cow's milk from our pasture: Fior di Latte | Dulce de leche | Hazelnut | 70% Chocolate

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

Sorbets with water from our spring: Mint from our garden | Apricot | Lemon | Raspberry | Blueberry



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



En plus de travailler avec les produits de notre jardin ou de notre alpage, nous sommes fiers de collaborer avec de nombreux fournisseurs locaux, principalement en Savoie. Ainsi, nous respectons nos valeurs d'écoresponsabilité, de durabilité et de proximité, tout en soutenant l'économie locale.

In addition to working with products from our own garden and alpine pasture, we are proud to collaborate with many local suppliers, mainly from the Savoie region. This allows us to uphold our values of eco-responsibility, sustainability, and local sourcing, while supporting the local economy.

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.

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)

Et bien d'autres encore...

Les petits bergers | *For young sheperds*

Menu enfant jusqu'à 10 ans • *Kids'menu up to 10 years old*

15

Filet de poulet pané, 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 & roasted vegetables

OU



Raclette à partager avec les parents

À PARTAGER AVEC 2 ADULTES MINIMUM

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

Melted raclette cheese to share with 2 adults minimum served with potatoes, cold meats and green salad.

OU



Demi-fondue à partager avec les parents 

À PARTAGER AVEC UN ADULTE OU UN ENFANT MINIMUM

À la Meule des Belleville, Beaufort AOP, au vin blanc, servie avec croûtons et salade de notre jardin

Fondue to share with one adult or one child minimum made with Meule des Belleville, AOP Beaufort chesses, and white wine, served with croutons and salad from our garden.

Dessert

Une boule de glace ou sorbet maison

en pot ou en cornet

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

OU



Yaourt maison au lait de notre alpage

accompagné de sucre, de confiture artisanale de myrtilles ou de miel des Belleville

homemade yoghurt with sugar, artisanal blueberry jam or mountain honey from the valley

OU



Cookie chocolat maison

homemade chocolate cookie



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.

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.

Épicerie fine : Découvrez nos pâtes artisanales, confitures locales, miel Bellevillois...

Fromage de Chez Pépé Nicolas : Emportez avec vous nos produits fabriqués sur place, pour prolonger l'expérience gourmande

Besoin d'une livraison ?

Nous livrons vos coups de cœur directement chez vous : il suffit de nous demander !

Discover our Chez Pépé 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: Discover our artisan pasta, local jams, and honey from the Belleville Valley...

Cheese from Chez Pépé Nicolas: Take home our cheeses made on-site and extend the gourmet experience.

Need delivery?

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

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 ferme d'alpage d'été** avec des chèvres, des vaches, une basse-cour, des cochons, 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.

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 summer mountain pasture** with goats, cows, a poultry yard, pigs, fish...
- **A dairy** and maturing cellar where we make our cheeses from the raw milk of our cows and goats.
- **A 2,000 m² permaculture vegetable garden** (the only one of its kind in Europe at an altitude of 1,950 m) with aromatic herbs, flowers, fruits, and vegetables that enrich our locavore restaurant.
- **A shop** selling cheeses made at Chez Pépé Nicolas, home decor, tableware, fine foods, gifts, and local mountain crafts and artisanal products.
- **Guided tours and themed evenings** on farm life, permaculture, honey, cheese-making, etc.

Et en hiver | *And in winter*

Chez Pépé Nicolas vous accueille aussi toute la saison hivernale, en terrasse ou en salle, pour une pause coconing 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.

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. 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.

Pour une ambiance cœur de village... | *For a village centre atmosphere...*

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.

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.

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



Chez Pépé Nicolas

info@chezpepenicolas.com
chezpepenicolas.com

