

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. Trois de ses petits-fils, Eric, Bruno et Thierry Suchet, 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, notamment grâce à Thierry et Magali.

Aujourd'hui, avec Thierry, la quatrième génération gère et fait vivre les lieux : Margot, Valentin et Lucie, arrière-petits-enfants du Pépé Nicolas, le mari de Margot, Judicaël, et **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, créativité et art de vivre à la montagne. C'est l'esprit d'une famille accueillante qui vous invite à **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 a Savoyard **family story**, that of Nicolas Jay, a native of Belleville, who settled in a small mountain in the heart of the alpine pastures in 1957 to graze his goats and cows in the summer. Three of his grandsons, Eric, Bruno and Thierry Suchet, took over the farm in 1986.*

*Over the years, with the development of various activities including a **restaurant, dairy, farm, shop and high-altitude garden**, Chez Pépé Nicolas has become a unique place, open in both summer and winter, thanks in particular to Thierry and Magali.*

*Today, with Thierry, the fourth generation manages and brings the place to life: Margot, Valentin and Lucie, the great-grandchildren of Pépé Nicolas, Margot's husband Judicaël, and **a dedicated team to take you on a journey from the earth to your plate**.*

*The essence of the Suchet family is to take the time to savour the moment in the heart of the 3 Vallées, between tradition, creativity and the art of mountain living. It is the spirit of a welcoming family that invites you to **enjoy a true experience in the Alps in all its natural setting**.*

*Authenticity, excellence, sharing and protecting the environment are values held by the whole team. We favour short supply chains and use local resources such as water from our spring, milk from our cows and goats, trout from our fishpond, flowers, fruit, 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 colours, flavours and aromas... because everything has meaning and makes sense so that, when you're with us, you feel at home! Welcome home!

The Suchet family and the team at Chez Pépé Nicolas

Boissons | Drinks

Apéritifs | Aperitifs

Notre coup de cœur – 12 cl	10
Mojito – 15 cl	14
Aperol Spritz – 20 cl	14
Hugo Spritz – 20 cl	16
Cocktail du moment (avec ou sans alcool)	TARIF AFFICHÉ EN SALLE
Spritz fleur de sureau sans alcool – 12 cl	11
Virgin mojito – 15 cl	11
Kir de Savoie – 10 cl	8
Coupe de Champagne – 10 cl	12,5
Kir Royal – 10 cl	13
Porto Suze – 4 cl	4,5
Vermouth Dolin – 4 cl	6
Ricard Pastis des Alpes – 2 cl	3,6

Bières & Cidres | Beers & Ciders

Pression au choix – 25 cl 50 cl	5,5 10
Mont-Blanc : Sylvanus 6.9° Bráva Vela : IPA 6.9° La Marguerite : Blonde 6.2°	
Cidre Appie Brut, Rosé – 33 cl	7,5
Mont-Blanc : Génépi Myrtille – 33 cl	8,5
Brasserie Bráva Vela – 33 cl Brune Blanche	8,5
Bière sans alcool - La Marguerite	8,5

Eaux | Waters

Minérales 75 cl :	Gazeuses 75 cl :
Bonneval 8	Bonneval 8
Evian 7	Chateldon 9

Boissons rafraîchissantes

Fresh drinks

Eau pétillante aux extraits botaniques "Joséphine" – 33 cl	7
Myrtille & Tilleul Citron & Rose Mirabelle & Cannelle	
Limonade des Brasseurs Savoyards – 33 cl	5
Coca-Cola Coca-Cola Zéro – 33 cl	5
Schweppes Agrumes Orangina – 25 cl	4,5
Thé glacé maison à la pêche – 25 cl	5
Eau de Bonneval gazeuse – 33 cl	4,5
Fever-Tree Tonic – 25 cl	4,5
Jus de fruit "Alain Milliat" – 25 cl	6
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	

Vins au verre | Wines by the glass

Verre du moment – 12 cl	7,5
Verre du moment supérieur – 12 cl	9,5
Verre du moment Prestige – 12 cl	12,5

Boissons chaudes | Hot drinks

Expresso	3
Double Expresso	6
Noisette	POSSIBILITÉ AU LAIT VÉGÉTAL 3,2
Cappuccino	ASK FOR PLANT-BASED MILK 6
Latte Machiatto Chaï Latte	7
Chocolat chaud	6
Chocolat chaud chantilly	7
Chocolat chaud & alcool :	9,5
Baileys Chartreuse Rhum	
Irish Coffee	14
Thé Sentiers des Alpes	5
Thé noir : Sérénité Thé vert : L'Élixir du montagnard	
Infusion Horae	5,5
Fleurs des montagnes / Fleurs des champs	
Vin chaud maison	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	9
Poire	8
Eau de vie du moment	12

DISTILLERIE L'EAU FOLLE

Liqueur - Baies de Sureau Menthe Sauvage	12
--	----

LACHANENCHE

Framboise 20° Mélèze 40°	8
----------------------------	---

L'ATELIER DU CITRON

Limoncello 17°	9
----------------	---

APPLE DES CIMES

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

GIN

Nuage – Merlet	8
Alpine Dry Gin	12
Citadelle Originale	10

RHUM

La Favorite, Cœur de Canne	10
HSE - Très vieux – Port Cask Finish VSOP	14
Plantation PineApple	12
Zacapa, 23 ans	15

WHISKY

Bellevoie blanc - finition Sauternes	12
Aberlour, 10 ans	15
Valley	12
Oban, 14 ans	18

CLASSIQUES

Crème de Génépi au Caramel Amaretto	9
Armagnac Calvados Cognac	10

À partager | *To share*

-  **Fromages des Alpes**   29
Meule des Belleville de notre ferme, Bleu de Bonneval, Saint Bernard, Saint-Marcellin IGP, gelée d'edelweiss et gelée de thym
Alpine cheeses: Belleville cheese from our farm, Bleu de Bonneval, Saint Bernard, Saint-Marcellin IGP, with edelweiss jelly and thyme jelly
-  **Charcuterie savoyarde**  29
Rillettes au lard fumé, saucisson d'antan et jambon affiné de la Maison Baud
Savoyard cold meat: Smoked bacon rillettes, traditional dry sausage and matured ham from Maison Baud
- Tarte du potager d'hiver**  18
Tarte fine aux légumes d'hiver, crème de butternut épicée, crémeux de chèvre de notre ferme
Winter garden tart: Thin tart with winter vegetables, spicy butternut squash cream, creamy goat cheese from our farm
- Apéro croustillant**    15
Frites de polenta, houmous de pois cassés à l'huile de sésame, crackers à l'avoine
Crispy appetiser: Polenta fries, split pea hummus with sesame oil, oat crackers
- Os à moelle de la ferme** 14
Os à moelle gratiné aux herbes de notre jardin estival, pain à l'ail, glace à la moutarde à l'ancienne
Bone marrow from the farm: Bone marrow au gratin with herbs from our summer garden, garlic bread, old-fashioned mustard ice cream

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*



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 parfait truffé** 🌿 22
Œuf fermier local à 64°C, crème de pommes de terre à la truffe, chips de lard, Meule des Belleville de notre ferme
Perfect truffled egg: Local farm egg cooked at 64°C, truffle potato cream, bacon chips, Meule des Belleville cheese from our farm
- Foie gras et pain d'épices** 28
Escalopes de foie gras IGP Sud-Ouest, pain d'épices maison toasté, glace au pain d'épices, chutney d'oignons rouges
Gingerbread foie gras: Southwest IGP foie gras escalopes, homemade toasted gingerbread, gingerbread ice cream, red onion chutney
- Gratinée de Pépé** 🌿 17
Soupe à l'oignon gratinée à la Meule des Belleville de notre ferme
Pépé's gratin: Onion soup au gratin with Meule des Belleville cheese from our farm
- Escargots aux morilles** 🌿 24
Escargots de Savoie aux morilles, émulsion d'ail noir, crumble au parmesan
Snails with morels: Savoy snails with morel mushrooms, black garlic emulsion, Parmesan crumble
- Velouté de butternut** 🌿 19
Velouté de courge butternut, éclats de châtaigne, huile de noisette, croûtons
Butternut velouté: Butternut squash velouté, chestnut pieces, hazelnut oil, croutons
- Jeunes pousses** 🌿 🌱 🌾 8,5
Mélange de jeunes pousses et herbes fraîches, graines torréfiées
Baby leaf: Blend of baby leaf green and fresh herbs, roasted seeds

Plats | Mains

Inspiration du jour

Suggestion du jour au gré des envies du chef

Inspiration of the day: Suggestion of the day, according to the chef's inspiration

Prix affiché en salle

Price displayed on boards

Pot-au-feu savoyard

34

Traditionnel pot-au-feu avec viande de bœuf, légumes de garde, os à moelle, glace maison à la moutarde à l'ancienne

Savoyard pot-au-feu: Traditional pot-au-feu with Savoie beef, preserved vegetables, marrowbone, and homemade old-fashioned mustard ice cream

Chou-fleur rôti & truffe

29

Belle tranche de chou-fleur grillée, poêlée de légumes et champignons, crème végétale au panais, truffe noire Tuber Melanosporum

Truffled roasted cauliflower: Slice of roasted cauliflower, sautéed vegetables and mushrooms, vegetable cream with parsnips, black truffle Tuber Melanosporum

Burger des Cimes

29

Pain maison, steak façon bouchère, lard grillé, Meule des Belleville, oignons croustillants, ketchup maison, frites fraîches

Summit Burger: Homemade bun, Savoie beef patty, grilled bacon, Belleville cheese, crispy onions, homemade ketchup, fresh fries

Magret aux myrtilles

38

Demi-magret de canard rosé, purée maison, fondue de poireaux, sauce aux myrtilles

Blueberry magret: Rosé duck breast, homemade mashed potatoes, leek fondue, blueberry sauce

Truite de montagne

33

Truite entière de notre vivier poêlée, sauce au Chignin Bergeron, pommes de terre mitraille, légumes d'hiver – non désarêtée

Mountain trout: Whole pan-fried trout from our fishpond, Chignin Bergeron wine sauce, baby potatoes and winter vegetables – not deboned



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free

Plats | Mains

Parmentier d'agneau

33

Agneau confit en parmentier, purée de patate douce, jus d'agneau réduit au romarin, carottes rôties

Lamb parmentier: Confit lamb parmentier, sweet potato purée, lamb jus reduced with rosemary, roasted carrots

Pâtes aux morilles 🍄

29

Pâtes artisanales de Savoie aux morilles servies avec une râpe à la Meule des Belleville de notre ferme

Pasta with morel mushrooms: Artisanal Savoy pasta with morel mushrooms, served with grater and Belleville meule cheese from our farm

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

+ 8,5

+ 9,5

Ajoutez une garniture à votre plat

Add our chef's garnish to your dish

- Mélange de jeunes pousses
Blend of baby leaf

+ 8,5

- Garniture du moment
Garnish of the day

Prix affiché en salle
Price displayed on boards

- Assiette de frites fraîches
Plate of fresh fries

+ 10

- Assiette de frites fraîches à la truffe et au parmesan
Plate of fresh fries with truffles and Parmesan cheese

+ 15



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!

Spécialités de nos montagnes

Mountain specialties



Croziflette des montagnes

27,5

Crozets savoyards (petites pâtes artisanales locales en carrés),
Fromage Délice de Tarentaise, poitrine fumée, oignons, crème entière et salade du chef

Mountain Croziflette

Crozets (artisanal local small square pasta),
Délice de Tarentaise cheese, smoked bacon, onions, full cream, with chef's green salad

Fondue savoyarde 🌱

Fondue savoyarde à la Meule des Belleville, Beaufort AOP et au vin blanc,
duo de croûtons et salade du chef

À PARTIR D'1 PERSONNE

Savoyard fondue

Savoyard fondue with Meule des Belleville cheese, Beaufort AOP cheese and white wine,
served with two types of croutons, with chef's green salad - From 1 person

AU CHOIX :

AT YOUR DISCRETION:

- Nature | Plain 28
- Aux morilles | With morel mushrooms 34
- Condiment à la truffe blanche d'été | With truffles 36
- À la Chèvre | With goat's cheese 30

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

Half alpine goat raclette, half Beaufort & Belleville cheese, and white wine

Accompagnez votre fondue d'une planche

Add a platter to your fondue with

- de charcuteries savoyardes | Savoyard cold cuts + 6,5
- de viande de bœuf séchée | Dried minced beef + 7,5



Végétarien | Vegetarian



Sans lactose | Lactose free



Sans gluten | Gluten free



Disponible dans notre boutique | Available in our shop



Découvrez les desserts de Céline et Johanna, nos talentueuses
pâtissières : chaque gourmandise est un délice !

*Discover the desserts crafted by Céline and Johanna,
our talented pastry chefs: each treat is a delight!*

Gourmandises | Treats

Tous nos desserts sont imaginés et réalisés entièrement sur place par nos cheffes pâtisseries.
All our desserts are designed and made entirely on site by our pastry chefs.

La gourmandise du jour

Prix affiché en salle

Suggestion sucrée du jour, au gré des envies des cheffes pâtisseries

The delicacy of the day: Daily sweet specials according to the inspiration of the pastry chefs

Price displayed on boards

Ronde de gourmandises

34

Assortiment de desserts à partager pour 2 à 4 personnes :

tarte citron meringuée, choux pralinés, crème brûlée Chartreuse, rissoles

Round of delicacies: a selection of desserts to share for 2 to 4 people:

lemon meringue pie, praline choux, crème brûlée with Chartreuse liqueur, rissoles

Sablé myrtilles

12,5

Sablé aux myrtilles, glace maison à la fleur de lait

Blueberry shortbread: Blueberry shortbread, homemade milk flower ice cream

Folie cacao

16

Crumble cacao, mousse au chocolat Valrhôna, praliné noisettes maison, ganache au caramel

Crazy cocoa: Cocoa crumble, Valrhôna chocolate mousse, homemade hazelnut praline, caramel ganache

Riz au lait en coque

14

Riz au lait, pommes caramélisées, coque de chocolat blanc, chantilly au riz grillé, riz soufflé caramélisé

Rice pudding in shell: Rice pudding, caramelised apples, white chocolate shell, grilled rice chantilly cream, caramelised puffed rice

Douceur clémentine

13

Suprêmes de clémentine, crémeux vanille, granola maison aux fruits secs, noix de pécan caramélisées, chantilly

Clementine sweetness: Clementine segments, vanilla cream, homemade granola with dried fruit, caramelised pecans, whipped cream



Yaourt de la ferme

7

Yaourt maison au lait de vache de la vallée

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

Yogurt from the farm: Homemade yogurt with cow's milk from our valley

Choice of : sugar, homemade blueberry jam or Belleville mountain honey

Tournée des glaces

28

Dégustation de nos glaces & sorbets maison à partager :
goûtez à tous nos parfums de glaces & sorbets maison

Ice cream tour: Tasting of our homemade ice creams and sorbets to share.
Try all our homemade ice cream and sorbet flavours

Glaces & sorbets

4

Glaces & sorbets maison en pot ou en cornet

1 BOULE | 1 SCOOP

Ice creams & sorbets: Homemade ice creams & sorbets, in a pot or cone

Glaces au lait de vache de la vallée 🌱 : Fleur de lait | Confiture de lait | Noisette | Chocolat 70% | Vanille

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

Sorbets à l'eau de notre source 🌿 : Menthe de notre jardin | Citron | Pomme | Myrtille

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



En plus de travailler avec les produits de notre jardin et de notre alpage, nous sommes fiers de collaborer avec de nombreux fournisseurs locaux, principalement en Savoie. Ainsi, nous honorons 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 farm, we are proud to collaborate with many local suppliers, mainly from the Savoie region. This is how we honour our values of eco-responsibility, sustainability, and local sourcing, while supporting the local economy.

Nos fournisseurs locaux | *Our local suppliers*

Merci à nos producteurs et artisans locaux qui nous accompagnent pour vous offrir une expérience locavore engagée.

Thanks to our local producers and artisans who work with us to bring you a committed locavore experience.

La **pisciculture Morel** (Marlens)

Les **Escargots de Billième**

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)

La **Boulangerie Alpain** (Vallée des Belleville)

Les **Cafés Folliet** (Chambéry)

Claude Quenard & fils (Chignin)

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

La **Distillerie de l'eau folle** (Moûtiers)

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 | *Young shepherds*

Jusqu'à 10 ans • Up to 10 years old

19

Plat | Dish

Petit poulet pané

Filet de poulet pané, frites fraîches maison, légumes rôtis

Little fried chicken: Fried chicken breast, fresh fries and roasted vegetables

OU | OR



Croziflette du petit montagnard

Crozets savoyards (petites pâtes artisanales locales en carrés), Fromage Délice de Tarentaise, poitrine fumée, oignons, crème entière et salade du chef

Little mountaineer's Croziflette: Crozets (artisanal local small square pasta), Délice de Tarentaise cheese, smoked bacon, onions, full cream, with chef's green salad

OU | OR

Demi-fondue des apprentis

Demi-fondue à partager, à la Meule des Belleville et Beaufort AOP, au vin blanc, servie avec croûtons et salade du chef

À PARTAGER AVEC UN ADULTE OU UN ENFANT MINIMUM

Apprentice half fondue: Half fondue to share, at La Meule des Belleville cheese, Beaufort AOP, white wine, served with croutons and chef's green salad - To be shared with at least one adult or child

Dessert

Boule de glace

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 | OR



Yaourt

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

Homemade yoghurt with sugar, artisanal blueberry jam or mountain honey from the Belleville

OU | OR



Cookie

Cookie au chocolat maison

Homemade chocolate cookie



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.

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 : découvrez nos pâtes artisanales, confitures locales, miel Bellevillois...

Besoin d'une livraison ?

Nous livrons vos coups de cœur 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: Discover our artisan pasta, local jams, and honey from the Belleville Valley...

Need delivery?

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

Et en été | *And in summer*

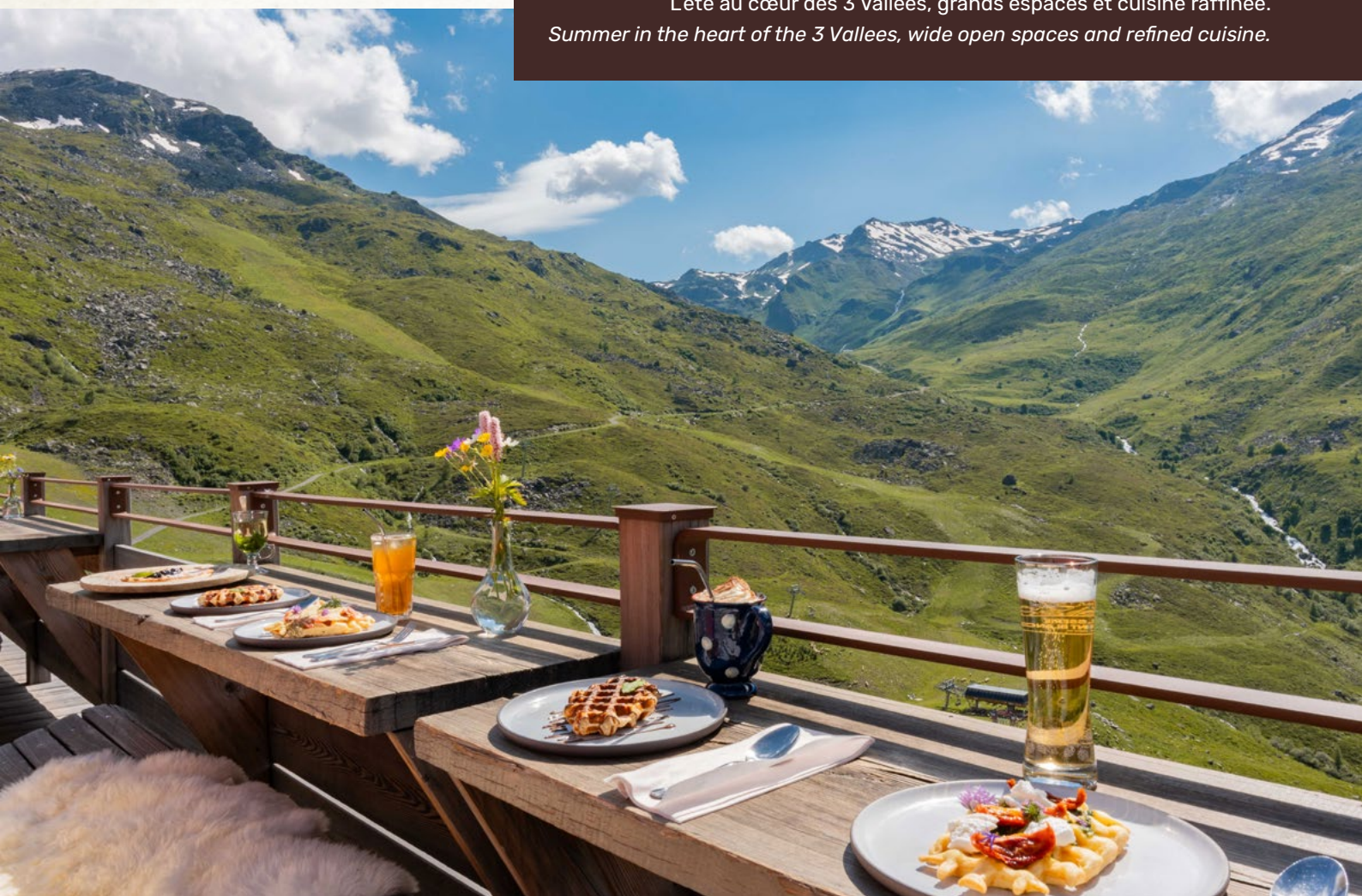
Chez Pépé Nicolas, la montagne se transforme sous le soleil estival, et notre ferme d'alpage, ainsi que notre jardin en permaculture, s'animent autour de traditions locales et d'une nature généreuse.

- **Une ferme d'alpage durant l'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 2000m² en permaculture (unique en Europe à 1950m 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.

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.

- **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 1,950m) 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.

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 belleilloise 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.

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.

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 metres 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



Chez Pépé Nicolas

info@chezpepenicolas.com
chezpepenicolas.com

