



## Bienvenue chez Pépé Nicolas

Depuis 1957, quatre générations de la famille Suchet cultivent un art de vivre à la montagne. Notre cuisine est ancrée dans le territoire, sincère, créative et généreuse. Installez-vous, vous êtes ici chez vous, pour une pause gourmande unique de la terre à l'assiette.

# Gourmandises sucrées

## Matafin savoyard - 4

Crêpe des montagnes - recette de nos grands-mères.

## Gaufre liégeoise - 4,5

Gaufre dense et épaisse au sucre perlé.



## Brioche perdue - 7

Brioche épaisse, façon pain perdu.

---

### La garniture + 2

Miel de la Vallée

Chocolat-noisette

Confiture artisanale :  
myrtille ou framboise

Sucre

Confiture de lait maison

### Suppléments

Chantilly + 1

Boule de glace  
ou de sorbet maison + 4

---

## Sablé aux myrtilles, glace maison - 12,5

à la fleur de lait de notre alpage

## Dégustation de nos glaces & sorbets maison - 27

À PARTAGER

Composition de tous nos parfums de glaces & sorbets maison

---

## Glaces & sorbets maison *en pot ou en cornet* - 2 boules - 7,5 1 boule - 4

**Glaces** au lait de vache de notre alpage :

Fleur de lait | Caramel | Vanille | Chocolat 70%

**Sorbets** à l'eau de notre source :

Menthe de notre jardin | Citron | Fraise | Framboise | Myrtille

## LES FORMULES GOÛTER

### Matafin gourmand · 10

Crêpe des montagnes - recette de nos grands-mères,  
servie avec chocolat-noisette, glace fleur de lait et chantilly.

### Gaufre liégeoise gourmande

10,5

Gaufre dense et épaisse  
au sucre perlé, servie avec  
chocolat-noisette, glace fleur  
de lait et chantilly.

### Brioche perdue gourmande

12,5

Brioche épaisse,  
façon pain perdu, servie avec  
chocolat-noisette, glace fleur  
de lait et chantilly.

## LA FORMULE GOÛTER À PARTAGER

### Goûter gourmand · 28

2 Gaufres liégeoises gourmandes  
+ 2 boissons rafraîchissantes au choix :  
thé glacé maison à la pêche ou limonade des Brasseurs Savoyards





# Gourmandises salées

## À PARTAGER

### **Croustillant végétal - 16**

Betterave onctueuse à tartiner, légumes croquants du jardin et frites de polenta croustillantes.

### **Rillette & saucisson d'antan - 19**

Rillette artisanale au lard fumé et saucisson d'antan, pickles de légumes racines.

### **Fromages affinés de notre alpage - 21**

Nos fromages fabriqués à la ferme : tomme de vache et tomme de chèvre, Sérac de vache, duo de chèvre frais aromatisé.

Un été inoubliable attend vos enfants chez Pépé Nicolas : les animaux à nourrir, la traite des chèvres et même une aire de jeux en bois sécurisée et surveillée de 12h45 à 14h30, le temps d'un repas en toute tranquillité.

Pendant que vous savourez, les petits s'aventurent ! Un coin de montagne où l'on grandit en respectant les lieux et les animaux qui y vivent.

# Cocktails & apéritifs

## INSPIRATION

Cocktail du moment (avec ou sans alcool)

TARIF AFFICHÉ EN SALLE

Fraicheur alpine : Apéritif pétillant, verveine, citron, menthe et génépi – 12 cl	10
Mojito – 15 cl	12
Aperol Spritz – 20 cl	12
Hugo Spritz – 20 cl	14

## SANS ALCOOL

Spritz fleur de sureau sans alcool – 20 cl	10
Virgin Aperol Spritz – 20 cl	10
Virgin Mojito – 15 cl	10

## CLASSIQUES

Kir de Savoie – 10 cl	8
Coupe de Champagne – 10 cl	12
Kir Royal – 10 cl	13
Porto   Suze – 4 cl	4,5
Vermouth Dolin – 4 cl	5
Pastis des Alpes – 2 cl	3,5

# Bières & cidres

## À LA PRESSION

Pression au choix – 25 cl   50 cl	4,5   9
Bráva Vela : Blanche 4.4°	
Mont-Blanc : IPA 4.7°	
La Marguerite : Blonde 5°	

## EN BOUTEILLE – 33CL

Mont-Blanc : Génépi   Myrtille	8
Brasserie Bráva Vela : Brune	7,5
Bière sans alcool – La Marguerite	7,5
Cidre Appie : Brut   Rosé	7,5

## Vins au verre

Vin du moment – 12 cl	7
Vin du moment supérieur – 12 cl	9



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
consommez avec modération.

# Boissons rafraîchissantes

## LOCALES

Eau pétillante aux extraits botaniques "Joséphine" : Myrtille & Tilleul – 33 cl	6
Kombucha "KYO" – 33 cl Pêche & Sureau   Citron & Gingembre	7
Limonade des Brasseurs Savoyards – 33 cl	4,5
Thé glacé maison à la pêche – 25 cl	4,5
Eau de Bonneval gazeuse – 33 cl	4,5
Sirop de menthe de notre jardin	2,8

## EAUX

### Minérales 75 cl :

Bonneval  
Evian

7  
6

### Gazeuses 75 cl :

Bonneval  
Chateldon

7  
7,5

## CLASSIQUES

Coca-Cola   Coca-Cola Zéro – 33 cl	5
Schweppes Agrumes   Orangina – 25 cl	4,5
Fever-Tree Tonic – 25 cl	4,5
Jus de fruit "Alain Milliat" – 20 cl	5,5
Jus : Orange   Pomme   Tomate Nectars : Myrtille   Poire   Pêche   Abricot   Fraise	
Sirop à l'eau de notre source	2,2
Citron   Pêche   Fraise   Grenadine   Myrtille   Cassis Orgeat   Violette   Cerise	

# Boissons chaudes

## CAFÉ

Expresso	3
Double Expresso	6
Noisette	3,2
Cappuccino	6
Café frappé recette originale	7
Irish Coffee	12

## CHOCOLAT

Chocolat chaud	5
Chocolat chaud chantilly	6
Chocolat chaud & alcool Baileys   Chartreuse   Rhum	9

## THÉS & INFUSIONS

Thé Sentiers des Alpes	5
Thé noir : Sérénité   Thé vert : L'élixir du montagnard	
Infusion Horae	5,5
Fleurs des montagnes   Fleurs des champs	
Infusion d'herbes de notre jardin	4,5



# Chez Pépé Nicolas, c'est aussi

...une autre façon de vivre la montagne, autour des traditions locales et d'une nature généreuse, avec :

- **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 2 000 m<sup>2</sup> en permaculture, unique en Europe à 2 000 m d'altitude, avec plantes aromatiques, fleurs, fruits et légumes qui nourrissent notre restaurant locavore.
- **Une boutique** de fromages fabriqués sur place, ainsi que décoration, art de la table, épicerie fine, cadeaux et 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 ou votre  
soirée à thème



Offrez un bon  
cadeau



---

## 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.



## 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. Notre établissement, une toque Gault&Millau, 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.



+33 4 79 01 08 40 - [info@le-montagnard.com](mailto:info@le-montagnard.com)  
35 rue des Places  
73440 Saint-Martin-de-Belleville  
[le-montagnard.com](http://le-montagnard.com)



*Chez Pépé Nicolas*



[info@chezpepenicolas.com](mailto:info@chezpepenicolas.com)  
[chezpepenicolas.com](http://chezpepenicolas.com)