

Bienvenue chez Pépé Nicolas | *Welcome 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 expérience unique de la terre à l'assiette.

Since 1957, four generations of the Suchet family have been cultivating a mountain way of life. Our cuisine is deeply rooted in the local area; it is authentic, creative and generous. Make yourself at home – this is your home – for a unique experience, from farm to table.



Nos fournisseurs locaux | *Our local suppliers*

Chaque assiette raconte une histoire. Nous cuisinons en circuit court avec des producteurs et artisans locaux au rythme des saisons et du vivant. Parmi celles et ceux qui font notre carte...

Every dish tells a story. We source our supplies locally from farmers and artisans, working in harmony with the seasons and the natural world. Among those who help shape our menu....

La pisciculture Morel (Marlens)

La Maison Baud (Villaz)

Montagne Saveurs (Aime)

La coopérative laitière de Moutiers

La vermicellerie Chiron & Fils (Chambéry)

Klébert Silvestre (Vallée des Belleville)

La Ferme Savoyarde (Chamousset)

La Faim des Haricots (Pallud)

La Boulangerie Alpain (Vallée des Belleville)

Les Cafés Folliet (Chambéry)

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

La Maison Philippe Grisard (Cruet)

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)

Vous apprécierez également les produits de notre **jardin en permaculture** et les fromages de notre **fruitière**, que vous retrouverez marqués d'un coeur rouge* tout au long du menu.

*You will also enjoy the produce from our **permaculture garden** and cheeses from our **dairy**, which you'll find marked with a red heart* throughout the menu.*

L'apéritif | Drinks

Cocktails & apéritifs *Cocktails and aperitifs*

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 *Beers & ciders*

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 *Wines by the glass*

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.

Alcohol abuse is dangerous for your health, enjoy with moderation.

Boissons rafraîchissantes | *Fresh drinks*

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 :		Gazeuses 75 cl :	
Bonneval	7	Bonneval	7
Evian	6	Chateldon	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	

À partager | *To share*

LE COUP DE COEUR DE LA MAISON

Croustillant de fromage de notre alpage · 18

Flocon de l'alpage[♥] – fromage de vache fondant fabriqué sur place – pané et doré, chutney d'oignons au miel & thym.

Crispy alpine cheese: Flocon de l'alpage – a melting cow's cheese we make on site – breaded and golden-brown, with a honey-thyme onion chutney.



Croustillant végétal - 16

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

Plant-based crisp: Silky beetroot dip, crunchy vegetables straight from the garden and crisp polenta fries.



Os à moelle rôti - 14

Os à moelle rôti au four, condiment de bœuf séché et noisettes torréfiées, pain grillé à l'ail.

Roast bone marrow: Oven-roasted bone marrow with a dried-beef condiment and toasted hazelnuts, garlic toast to scoop.



Rillette & saucisson d'antan - 19

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

Rillette & old-style saucisson: Homemade rillette with smoked bacon and traditional saucisson, root-vegetable pickles alongside.



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[♥].

Matured cheeses from our mountain pasture: Board of our own farm-made cheeses: cow's and goat's tomme, cow's Sérac, a selection of two flavoured fresh goat's cheeses.



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

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



Unique en Europe, notre jardin potager est une invitation à la contemplation à 2000 m d'altitude. Spirales aromatiques, restanques et gouilles fleurissent sur 2000 m², pour le plaisir des yeux et des papilles.

Unique in Europe, our vegetable garden is an invitation to contemplation at an altitude of 2,000 meters. Spiral herb beds, terraces and flowerbeds bloom across 2,000 square meters, delighting both the eyes and the appetite.

Entrées | Starters

LE COUP DE COEUR DE LA MAISON

Œuf parfait · 18

Œuf cuit à basse température, crème légère de reblochon et crackers de pain, huile de sapin.

The perfect egg: *Slow-cooked egg over a light Reblochon cream, bread crackers, fir oil.*



Tartare de truite - 19

LE MIDI UNIQUEMENT | FOR LUNCH ONLY

Filet de truite rose crue, huile chlorophyllée au citron, chips de sarrasin.

Trout tartare: *Raw pink trout fillet, with chlorophyll oil and buckwheat crisps.*



Tarte feuilletée gratinée à la Meule des Belleville - 17

Meule des Belleville[♥] gratinée sur pâte feuilletée, compotée de poires, noisettes torréfiées, romarin et mesclun du jardin[♥].

Meule des Belleville tart: *Melted Meule des Belleville cheese on puff pastry, with pear compote, toasted hazelnuts, rosemary and garden salad leaves.*



Tatin de tomates confites - 16

Tarte renversée de tomates confites, chèvre frais de l'alpage[♥], herbes folles du jardin[♥].

Tatin of sun-dried tomatoes: *Upside-down tart of slow-confit tomatoes with fresh alpine goat cheese, scattered with wild garden herbs.*



Mélange de jeunes pousses[♥] - 9,5

Moutarde verte et rouge, chou mizuna vert et rouge, claytone de Cuba, plantain corne-de-cerf, roquette, mibuna, chicorées variées, mâche, feuilles de betterave, ficoïde glaciale, choux frisés, arroche blonde et rouge... selon la récolte de Marjorie & Joseph.

Blend of baby leaves: *Green and red mustard, green and red mizuna, Cuban claytone, deer's-horn plantain, rocket, mibuna, assorted chicory, lamb's lettuce, beetroot leaves, ice plant, kale, white and red orache... depending on Marjorie & Joseph's harvest.*





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.

An unforgettable summer awaits your children at Pépé Nicolas: animals to feed, goat milking and even a safe, supervised wooden playground open from 12.45 pm to 2.30 pm, perfect for enjoying a peaceful meal. Whilst you savour your meal, the little ones can explore! A mountain corner where children grow up respecting the surroundings and the animals that live there.

Pour les enfants | *For kids*

JUSQU'À 6 ANS | UP TO 6 YEARS

Menu Mini Berger • 12,5 €

Un plat et un dessert | *Mini Shepherd Menu - A dish and a dessert*

Filet de poulet pané, frites fraîches, légumes rôtis
Fried chicken breast, fresh fries and roasted vegetables

OU | OR

Pâtes artisanales de Savoie, et jambon blanc local
Artisanal pasta from Savoie and local cooked ham

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^{*} 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

JUSQU'À 12 ANS | UP TO 12 YEARS

Menu Petit Berger • 17 €

Un plat et un dessert | *Little Shepherd menu - A dish and a dessert*

Filet de poulet pané, frites fraîches, légumes rôtis
Fried chicken breast, fresh fries and roasted vegetables

OU | OR

Petite croziflette : Crozets savoyards, Flocon de notre alpage^{*},
poitrine fumée, oignons, crème entière et salade du jardin^{*}
*Little Croziflette: Crozets, Flocon de l'alpage, smoked bacon,
onions, full cream, with garden's salad*

OU | OR

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

À PARTAGER AVEC UN ADULTE OU UN ENFANT MINIMUM

*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*

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^{*} 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 au chocolat maison
Homemade chocolate cookie

Plats | Mains

LE COUP DE COEUR DE LA MAISON

Suprême de pintade aux cèpes · 28

Suprême de pintade, frites fraîches et légumes confits.

Guinea fowl with ceps: Guinea fowl supreme with hand-cut fries and slow-confit vegetables.

Belle entrecôte française (250 g) - 35

Entrecôte française 250 g, beurre maitre d'hôtel, pommes de terre grenailles rôties au thym frais et mesclun du jardin.

French rib steak (250g): A 250g French rib steak with Maitre d'hôtel butter, roasted baby potatoes with fresh thyme and garden leaves.

Assiette du jardin truffée - 26

Purée de légumes du jardin à la truffe, grenailles rôties laquées aux épices douces, salade d'herbes aromatiques et chips de légumes.

Truffle garden plate: A truffled purée of garden vegetables, roast baby potatoes glazed with warm spices, fresh herbs and vegetable crisps.



Salade de l'alpage - 26

Salades & aromatiques du jardin, Sérac de vache frais, jambon de Savoie, noix torréfiées, grenailles rôties et pickles de légumes.

Alpine salad: Leaves and herbs from the garden with fresh cow's Sérac, Savoie ham, toasted walnuts, roasted baby potatoes and vegetable pickles.



Burger des Cimes - 27

Pain maison, steak de bœuf de Savoie, lard grillé, tomme de vache de notre alpage, oignons crispy, sauce cocktail maison, frites fraîches.

Summit Burger: Savoie beef in a soft homemade bun with grilled bacon, our alpine cow's tomme, crispy onions and housemade cocktail sauce. Hand-cut fries on the side.

Truite entière de notre vivier - 31

Truite entière poêlée, sauce vierge, pommes de terre à l'huile, oignons & tomates confits – non désarêtée.

Whole trout from our fishpond: Whole trout pan-fried and finished with sauce vierge, oil-poached potatoes and slow-confit onions and tomatoes. – not deboned.



Tarte feuilletée gratinée à la Meule des Belleville - 26

Meule des Belleville gratinée sur pâte feuilletée, compotée de poires, noisettes torréfiées, romarin et mesclun du jardin.

Meule des Belleville tart: Melted Meule des Belleville cheese on puff pastry, with pear compote, toasted hazelnuts, rosemary and garden salad leaves.



LE MIDI UNIQUEMENT | FOR LUNCH ONLY

Inspiration du jour

Prix affiché en salle | Price displayed on boards

Chaque jour, le chef et son équipe composent autour du meilleur produit du marché et de notre jardin une assiette qui ne se répète jamais – demandez-nous celle du jour.

The Chef's Inspiration:

Each day the chef and his team build a plate around the finest of the market and our garden, never the same twice. Ask us about today's.

Suppléments

Ajoutez une sauce crémeuse à votre plat :

Add our chef's creamy sauce to your dish:

Sauce crémeuse aux cèpes de Savoie + 6,5

Creamy sauce with whole Savoie ceps

Sauce crémeuse

à la tapenade de truffe blanche + 7,5

Creamy sauce with white truffle tapenade

Garnitures

Ajoutez une garniture à votre plat :

Add our chef's garnish to your dish:

Mélange de jeunes pousses* + 9,5

Blend of baby leaves

Assiette de frites fraîches + 8

Plate of fresh fries

Assiette gourmande de frites fraîches + 13

Frites fraîches, sauce crémeuse aux cèpes, râpe à la Meule des Belleville.

Gourmet plate of fresh fries: Fresh fries, creamy ceps sauce, grated Meule des Belleville cheese.

Spécialités de nos montagnes

Mountain specialties

Toutes nos spécialités sont réalisées dans la pure tradition de notre vallée, autant que possible avec nos fromages fabriqués sur place, toujours affinés et au lait cru.

All our specialties are made in the true tradition of our valley, using our own cheeses wherever possible, always matured and made with raw milk.

Croziflette au Flocon de l'alpage - 26

Crozets savoyards (petites pâtes artisanales locales en carrés), Flocon de notre alpage[♥] (fromage fondant de vache fabriqué sur place), poitrine fumée, oignons, crème entière et salade du jardin[♥].

Croziflette au Flocon de l'alpage: *Crozets - artisanal local small square pasta, Flocon de l'alpage – a melting cow's cheese we make on site, smoked bacon, onions, full cream, with garden's salad.*

Les fondues

Toutes nos fondues sont faites au vin blanc de Savoie, et servies avec croûtons et salade du jardin[♥].
All our fondues are made with Savoie white wine and served with croutons and salad from the garden.

Fondue savoyarde aux cèpes - 32

Notre Meule des Belleville[♥] et Beaufort AOP, relevés de cèpes.

Ceps fondue: *Our Meule des Belleville and Beaufort AOP lifted with ceps.*



Fondue au chèvre de notre alpage - 29

Moitié raclette de chèvre de notre alpage[♥], moitié Meule des Belleville[♥] & Beaufort AOP.

Goat cheese fondue from our mountain pasture: *Half home goat raclette, half Meule des Belleville and Beaufort AOP.*



Fondue savoyarde - 26

Notre Meule des Belleville[♥] et Beaufort AOP.

Savoyard fondue: *Our own farmhouse Meule des Belleville and Beaufort AOP.*



Suppléments

Accompagnez votre fondue d'une planche :

Add a plate to your fondue:

Planche de charcuteries savoyardes **ou** de viande de bœuf séchée + 7

Plate of savoyard cured meats or dried minced beef

Planche de charcuteries savoyardes **et** de viande de bœuf séchée + 14

Plate of savoyard cured meats and dried minced beef

Bol de pommes de terre grenailles au thym[♥] frais + 5

Bowl of baby potatoes with fresh thyme

Les raclettes

LE SOIR UNIQUEMENT | *FOR DINNER ONLY*

Tous nos fromages à raclettes sont fabriqués sur place, nos raclettes sont servies avec pommes de terre, charcuteries et salade du jardin.

All our raclette cheeses are made on site, our raclette are served with potatoes, cured meats and a salad from the garden.

Raclette mi-chèvre, mi-vache - 30

Raclette au lait de chèvre et de vache mélangés.

Half-goat, half-cow raclette: Goat's milk and cow's milk raclette.

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

Raclette à l'ail des ours · 34

Raclette au lait de vache parfumée à l'ail des ours.

Wild-garlic raclette: Goat's milk wild-garlic raclette.

Raclette de vache - 28

Raclette au lait de vache.

Cow's-milk raclette: Cow's milk raclette.



Répéter les gestes nobles transmis de génération en génération : traire, fabriquer, affiner et attendre.

Laisser le temps au temps, soigner, surveiller et faire découvrir nos fromages de chèvre et de vache.

Notre fruitière (atelier à fromage) et notre fromager vous accueillent pour des visites et des dégustations - un voyage au coeur de la tradition.

Repeating the noble gestures handed down from generation to generation: milking, making, refining and waiting. Giving our cheeses time to mature, caring and keeping a watchful eye and introducing our goat's and cow's milk cheeses.

Our fruitière (cheese dairy) and our cheesemaker welcome you for tours and tastings - a journey to the heart of tradition.

Café, digestifs et spiritueux

Coffee, liquors and spirits

Lait végétal disponible sur demande | *Plant-based milk available on request*

Boissons chaudes

Hot drinks

CAFÉ

Espresso	3
Double Espresso	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

Liqueurs & Digestifs

Liquors & Spirits

LOCAUX

Génépi	8
Chartreuse Jaune Verte	8
Poire	8
Liqueur du moment	7
Liqueur Menthe Sauvage par la Distillerie l'Eau Folle	10
Framboise 20° par la Distillerie Lachanenche	8
Limoncello 17° par L'Atelier du Citron - Ilde Pinna	9
La pomme givrée 11° par la Cidrerie Apple des Cimes	9
Crème de Génépi Caramel par la Liquoristerie de la Vanoise	9

GIN

Nuage - Merlet	8
Alpine Dry Gin, Orelle	8
Citadelle Originale	10

RHUM

La Favorite, Cœur de Canne	8
HSE VSOP, Port Cask Finish, Rhum très vieux	12
Plantation Pine Apple	10
Zacapa, 23 ans	13

WHISKY

Bellevoys blanc, finition Sauternes	12
Aberlour, 10 ans	13
Valley, Orelle	10
Oban, 14 ans	14

CLASSIQUES

Amaretto	9
Armagnac Calvados Cognac	10

Gourmandises | Treats

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

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

Notre Paris-Brest à partager • 25

POUR 2 À 3 PERSONNES | FOR 2 TO 3 PERSONS

Pâte à choux croustillante garnie d'une onctueuse crème pralinée aux amandes et noisettes.

Our Paris-Brest to share: Crispy choux pastry filled with a rich almond and hazelnut praline cream.

La profiterole au chocolat - 12

La gourmande (avec 2 choux) - 19 | La folie (avec 3 choux) - 25

Choux garni de glace fleur de lait maison au lait de notre alpage, nappé de sauce chocolat Valrhona, crème fouettée.

Large chocolate profiterole: Choux pastry filled with homemade Fior di Latte ice cream made from milk from our mountain pasture, topped with Valrhona chocolate sauce and whipped cream.

Pavlova aux fruits rouges - 13

Meringue, fruits rouges, crème légère et sorbet framboise.

Red-berry pavlova: Meringue, red berries, light cream and raspberry sorbet.

L'incontournable sablé aux myrtilles - 12,5

Sablé aux myrtilles, glace maison à la fleur de lait.

The must-try blueberry shortbread: Blueberry shortbread, homemade Fior di Latte ice cream.

Douceur citron & menthe - 12

Biscuit moelleux à la noisette, mousse et crémeux citron, croustillant cornflakes, gel mojito, sorbet citron.

Lemon and mint Delight: Soft hazelnut biscuit, lemon mousse and cream, crunchy cornflakes, mojito jelly, lemon sorbet.

Yaourt[•] maison au lait de vache de notre alpage - 6,5

Avec au choix : sucre, confiture artisanale de myrtilles ou miel des Belleville.

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

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

Homemade ice creams & sorbets, in a pot or cone

Glaces au lait de vache de notre alpage[•] :

Fleur de lait | Caramel | Vanille | Chocolat 70%

Ice creams made from cow's milk from our pasture: Fior di Latte | Caramel | Vanilla | 70% Chocolate

Sorbets à l'eau de notre source :

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

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



La Boutique | *The shop*

Entrez dans un univers où chaque détail raconte l'authenticité et le charme de la montagne :

- Décoration & art de la table
- Souvenirs raffinés pour emporter un peu de Savoie chez vous
- Des trésors pensés pour les enfants, alliant plaisir et tradition
- Épicerie fine : pour découvrir toutes les saveurs de nos montagnes
- Fromages et produits laitiers de notre ferme, pour prolonger l'expérience gourmande suite à votre repas chez nous

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

Step into a world where every detail reflects the authenticity and charm of the mountains:

- *Home decor & tableware*
- *Refined souvenirs to Bring a piece of Savoie home*
- *Treasures designed for children, blending fun and tradition*
- *Gourmet delicacies to discover all the flavours of our mountains*
- *Cheeses and dairy products from our farm, to extend the culinary experience after your meal with us*

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

Chez Pépé Nicolas c'est aussi | *is also*

...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 m² 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.

...a different way of experiencing the mountains, centred on local traditions and the generous nature, featuring:

- **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 2,000m, with aromatic herbs, flowers, fruits, and vegetables that enrich our locavore restaurant.
- **A shop** selling homemade cheeses, home decor, tableware, gourmet delicacies, gifts, 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 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.

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.



Pour une ambiance cœur de village... | *For a village center 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.

Notre établissement 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.

The Suchet family invites you to discover their second restaurant in the center of the village of Saint-Martin-de-Belleville: Le Montagnard.

Our Gault&Millau awarded 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.



+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

