# 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 Maison JA** (Saint-Baldoph)
**Klébert Silvestre** (Vallée des Belleville)
**La Ferme Savoyarde** (Chamousset)
**Le corty de Grignon** (Albertville)

**La cave d'affinage de Savoie** (Rognaix)
**Le domaine Anne-Sophie & Jean-François Quenard** (Chignin)
**La Maison Philippe Grisard** (Cruet)
**La brasserie Alps** (Annecy)
**L'eau de Bonneval** (Bourg Saint Maurice)
**La brasserie Quardin** (Chignin)
**La distillerie Valley** (Maurienne)

Vous apprécierez également les fromages de notre **fruitière**, que vous retrouverez marqués d'un cœur rouge tout au long du menu. Les pétales de fleurs comestibles viennent de notre jardin et sont séchés sur place.

*You will also enjoy the cheeses from our **dairy**, which you'll find marked with a red heart throughout the menu. The edible flower petals come from our garden and are dried on site.*

# L'apéritif | *Drinks*

## Cocktails & apéritifs
## *Cocktails and aperitifs*

### INSPIRATION

Cocktail du moment (avec ou sans alcool)
TARIF AFFICHÉ EN SALLE

Fraîcheur alpine : apéritif pétillant, verveine, citron, menthe et génépi – 12 cl 11

Spritz au choix – 20 cl 14
Aperol | Hugo | Génépi | Limoncello

### SANS ALCOOL

Virgin Spritz au choix – 20 cl 11
Virgin Aperol | Virgin Hugo

L'Alpin - 20cl 12
Infusion de verveine des Montagnes, jus de pomme, sucre vanillé maison, menthe

### CLASSIQUES

Kir de Savoie – 10 cl 8

Coupe de champagne – 10 cl 13

Kir royal – 10 cl 13,5

Porto | Suze – 4 cl 4,5

Vermouth Dolin – 4 cl 6

Pastis – 2 cl 3,5
Pastis des Alpes | Pastis Saint-Esprit

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
*Alcohol abuse is dangerous for your health, enjoy with moderation.*

### COCKTAILS / MOCKTAILS CHAUDS

Vin Chaud maison – 12 cl 6,5

Hot Apple Cider – 12 cl 10
Calvados, cidre, pommes, cannelle & miel

Jus de pomme chaud – 12 cl 5
et sucre vanillé maison

Jus de pomme chaud à l'amaretto – 12 cl 6,5
et sucre vanillé maison

## Bières & cidres
## *Beers & ciders*

### À LA PRESSION

Pression au choix – 25 cl | 50 cl 5,5 | 10
Mont-Blanc : Bière du moment
Brasserie Alps : Blonde 4,4° | IPA 5,5°

### EN BOUTEILLE – 33CL

Mont-Blanc : Génépi 8,5

Brasserie Alps : Myrtille | Chartreuse 8,5

Les Brasseurs Savoyards 8,5
Bière sans alcool | Triple

Cidre Fils de Pomme : Brut | 0% alcool 7,5

## Vins au verre
## *Wines by the glass*

Vin du moment – 12 cl 8

Vin du moment supérieur – 12 cl 9,5

Vin du moment prestige – 12 cl 12,5

## Boissons rafraîchissantes | *Fresh drinks*

Eau pétillante aux extraits botaniques "Joséphine" : Myrtille & Tilleul – 33 cl 7

Kombucha "KYO" – 33 cl 7
Pêche & Sureau | Citron & Gingembre

Limonade "Brasserie Quardin" – 33 cl 5

Thé glacé maison à la pêche – 25 cl 5

Eau de Bonneval gazeuse – 33 cl 4,5

Coca-Cola | Coca-Cola Zéro – 33 cl 5

Orangina – 25 cl 4,5

Fever-Tree Tonic – 25 cl 4,5

Jus de fruit "Patrick Font" – 25 cl 7
Jus : Orange | Pomme | Tomate
Nectars : Myrtille sauvage | Poire | Pêche de vigne
Abricot | Fraise

Sirop à l'eau de notre source 2,2
Citron | Pêche | Fraise | Grenadine | Myrtille | Cassis
Orgeat | Violette | Cerise | Menthe

### EAUX

| **Minérales 75 cl :** | | **Gazeuses 75 cl :** | |
|---|---|---|---|
| Bonneval | 8 | Bonneval | 8 |
| Évian | 7 | Châteldon | 9 |

# À partager | *To share*

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

## Pâté en croûte de notre charcutier · 23

Cochon Français & foie gras, pickles, jeunes pousses.

***Pâté en croûte from our deli:*** *French pork & foie gras, pickles, baby leaves.*

## Truite de nos montagnes - 26

Servie en tartare, rillettes, gravlax, goujonnettes et accompagnée de salade de jeunes pousses, crème fleurette aux agrumes et caviar de truite.

***Trout from our moutains:*** *Served as tartare, rillette, gravlax and fried fillets, with a salad of baby leaves, citrus cream and trout caviar.*

## Éclats de potager - 18

Artichaut grillé, chou-fleur frit, poireaux caramélisés et potimarron rôti, servis avec une sauce gribiche (herbes, câpres et cornichons).

***Glimpses from the vegetable garden:*** *Grilled artichoke, fried cauliflower, caramelized leeks and roasted red kuri squash, served with a Gribiche sauce (herbs, capers and pickles).*

## Os à moelle rôti - 16

Os à moelle gratiné aux herbes, fondue d'échalote au vin de Savoie, pain à l'ail, sauce au condiment.

***Roasted marrow bone:*** *Marrow bone with herbs, shallot fondue with Savoie wine, garlic bread, condiment sauce.*

## Planche de charcuteries savoyardes - 31

Terrine du moment, saucisson tradition médaillé d'or de la Maison Baud, jambon affiné 16 mois.

***Savoyard cold meat:*** *Seasonal terrine, traditional dry sausage (gold medal winner from Maison Baud), 16-month-aged ham.*

## Fromages affinés - 29

Meule des Belleville, Beaufort d'été, Bleu de Bonneval, Tomme de chèvre fermière, confiture de myrtille et gelée de thym.

***Matured cheeses:*** *Meule des Belleville, Summer Beaufort, Bleu de Bonneval, farmhouse goat's milk tomme, blueberry jam and thyme jelly.*

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

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

Végétarien | *Vegetarian* Sans lactose | *Lactose-free* Sans gluten | *Gluten-free* Produit de notre ferme | *Produced on our farm*



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*

## LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

### Délice de ravioles au foie gras · 24

Ravioles au foie gras de la mère Maury, crémeux de champignons, copeaux de foie gras, chips de magret fumé.

***Delicacy foie gras ravioli:*** *Mère Maury's foie gras ravioli, creamy mushrooms sauce and foie gras shavings, smoked duck breast chips.*

### Œuf cœur coulant - 20

Œuf fermier pané, écrasé de patate douce, sauce meurette (vin rouge, champignons, lard fumé), chips de pain.

***Runny-yolk egg:*** *Breaded farm-fresh egg, mashed sweet potato, "meurette" sauce (red wine, mushrooms, smoked bacon), bread chips.*

### Velouté au potimarron et à la noisette - 19

Velouté de potimarron aux éclats de noisettes, espuma au lard, râpé de Meule des Belleville.

***Red kuri squash and Hazelnut Soup:*** *Cream of red kuri squash soup with hazelnut crunch, bacon espuma, grated Meule des Belleville cheese.*

### Soupe à l'oignon du Pépé - 17,5

Soupe à l'oignon gratinée à la Meule des Belleville.

***Pépé's French Onion Soup:*** *Traditional French onion soup gratinated with Meule des Belleville cheese.*

### Mélange de jeunes pousses - 9

Salade de jeunes pousses et herbes fraîches, graines torréfiées.

***Blend of baby leaves:*** *Salad of baby leaves and fresh herbs, roasted seeds.*

Végétarien | *Vegetarian* Sans lactose | *Lactose-free* Sans gluten | *Gluten-free* Produit de notre ferme | *Produced on our farm*



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 certains mets de la carte.

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 are served with certain dishes on the menu.*

*Curious to see more? Take a peek at our glass-walled aging cellar, right next to the terrace!*

# Pour les enfants | *For kids*

JUSQU'À 12 ANS | *UP TO 12 YEARS*

## Menu Petit Berger · 19 €

**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*

Gratin de ravioles de la Mère Maury à la Meule des Belleville, servi avec salade
*Mère Maury's Ravioli Gratin with Meule des Belleville Cheese, served with salad*

OU | *OR*

Demi-fondue à partager, à la Meule des Belleville et Beaufort AOP,
au vin blanc, servie avec croûtons et salade
À PARTAGER AVEC UN ADULTE OU UN ENFANT MINIMUM
*Half fondue to share: Meule des Belleville cheese, Beaufort AOP, white wine,*
*served with croutons and 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 au choix de :
sucre, confiture artisanale de myrtilles ou miel des Belleville
*Homemade yoghurt with choice of: sugar, artisanal blueberry jam or mountain honey from the valley*

OU | *OR*

Cookie maison
*Homemade cookie*

Végétarien | *Vegetarian* Sans lactose | *Lactose-free* Sans gluten | *Gluten-free* Produit de notre ferme | *Produced on our farm*

# Plats | *Mains*

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

## Parmentier d'agneau français gourmand • 34

Effiloché d'épaule d'agneau confite, écrasé de pomme de terre, jus réduit aux épices douces, légumes rôtis.

***Gourmet french lamb shepherd's pie:*** *Lamb shoulder confit, mashed potatoes, reduced juices with mild spices, roasted vegetables.*

## Truite entière de notre vivier - 34

Truite entière, légumes rôtis, pommes de terre grenailles, beurre citronné aux herbes, caviar de truite — non désarêtée.

***Whole trout from our fishpond:*** *Whole trout, roasted vegetables, baby potatoes, lemon and herb butter, trout caviar — not deboned.*

## Potimarron des sous-bois - 30

Légumes rôtis et champignons servis dans un potimarron, sauce crémeuse à la tapenade de truffe, lamelles de truffe et mélange de jeunes pousses.

***Forest red kuri squash:*** *Roasted vegetables, mushrooms served in a red kuri squash, creamy sauce with truffle tapenade, truffle slices and a mix of baby leaves.*

## L'entrecôte du boucher - 40

Entrecôte française 300 g, pommes de terre grenailles confites à la graisse de canard, salade verte. Sauce au choix : Bleu d'Albertville ou morilles ou tapenade de truffe.

***Butcher's entrecôte:*** *300 g French ribeye steak, baby potatoes confit in duck fat, green salad.*
*Choice of sauce: Albertville blue cheese, morels sauce or truffle tapenade.*

HORS SAUCE | EXCLUDING SAUCE

## Pappardelles aux morilles - 29

Larges pâtes artisanales, sauce crémeuse aux morilles, servies avec une râpe à la Meule des Belleville.

***Pappardelle with morels mushroom:*** *Wide handcrafted pasta, creamy morels sauce, served with a Meule des Belleville cheese grater.*

## Burger des cimes - 30

Pain burger, crème de reblochon, raclette, steak haché frais 170g, oignons et tomates confites, lard fumé, cornichon aigre doux, frites fraîches.

***Mountain Burger :*** *Burger bun, Reblochon cream, raclette cheese, 170g fresh minced beef, sun-dried onions and tomatoes, smoked bacon, sweet-and-sour pickles, fresh fries.*

## Pot-au-feu savoyard - 35

Pot-au-feu traditionnel avec viande de bœuf, légumes de garde, os à moelle, ravigote d'échalote.

***Savoyard pot-au-feu:*** *Traditionnel pot-au-feu made with beef, winter vegetables, marrow bone, and a shallot ravigote.*

POUR 2 PERSONNES | *FOR 2 PEOPLE*

## Cocotte du moment

PRIX AFFICHÉ EN SALLE | *PRICE DISPLAYED ON BOARDS*

Une pièce de viande du moment et ses légumes en cocotte à partager.

***Today's Casserole:***

*A a seasonal cut of meat and vegetable casserole to share.*

## Suggestion du jour

PRIX AFFICHÉ EN SALLE | *PRICE DISPLAYED ON BOARDS*

Chaque jour, le chef et son équipe composent autour des produits du marché.

***Today's special:***

*Every day, the chef and his team create dishes based on fresh produce from the market.*

## Suppléments

*Ajoutez une sauce crémeuse à votre plat :*

***Add our chef's creamy sauce to your dish:***

Sauce crémeuse aux morilles + 6

***Creamy sauce with morels***

Sauce crémeuse
à la tapenade de truffe + 6

***Creamy sauce with truffle tapenade***

Sauce crémeuse au Bleu d'Albertville + 6

***Creamy Sauce with Albertville Blue Cheese***

## Garnitures

*Ajoutez une garniture à votre plat :*

***Add our chef's garnish to your dish:***

Mélange de jeunes pousses + 9

***Blend of baby leaves***

Assiette de frites fraîches + 9

***Plate of fresh fries***

Assiette de légumes rôtis + 9

***Plate of roasted vegetables***

Végétarien | *Vegetarian* Sans lactose | *Lactose free* Sans gluten | *Gluten free* ♥ Produit de notre ferme | *Produced on our farm*

# Spécialités de nos montagnes
# *Mountain specialties*

## Boîte chaude du Revard - 34

Moelleux du Revard 300 g (fromage de Savoie au lait cru entier de vache) dans sa boîte en bois d'épicéa, ail des ours, pommes de terre grenailles, jambon de Savoie, jeunes pousses.

***Revard hot box:*** *Melted Moelleux du Revard cheese (whole raw cow's milk), wild garlic, baby potatoes, Savoie ham, baby leaves.*

## Fondues

*Toutes nos fondues sont préparées au vin blanc de Savoie, servies avec croûtons et salade.*

***All our fondues are made with Savoie white wine and served with croutons and salad.***

DÈS 1 PERSONNE | *FROM 1 PERSON*

### Fondue savoyarde aux morilles - 36

Notre Meule des Belleville et Beaufort AOP, relevés de morilles.

***Morel fondue:*** *Our own farmhouse Meule des Belleville and Beaufort AOP with morels.*

### Fondue au chèvre de notre alpage - 32

Meule de chèvre de notre alpage, Meule des Belleville et Beaufort AOP.

***Goat cheese fondue from our mountain pasture:*** *Home goat cheese, Meule des Belleville and Beaufort AOP.*

### Fondue savoyarde à la truffe - 36

Notre Meule des Belleville et Beaufort AOP, tapenade de truffe.

***Truffle fondue:*** *Our own Meule des Belleville and Beaufort AOP, truffle tapenade.*

### Fondue savoyarde - 29

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 board to your fondue:***

### Planche de charcuteries savoyardes + 7

***Board of savoyard cold meats***

### Planche de viande de bœuf séchée + 7,5

***Board of dried beef***

### Bol de pommes de terre grenailles + 5

***Bowl of baby potatoes***



Dans notre cave, le temps fait son œuvre, notre fromager veille.

Retourner, observer, prendre soin : chaque geste accompagne l'affinage de nos fromages de chèvre et de vache, fabriqués ici durant l'été.

De l'alpage à votre table, ils racontent notre montagne et le plaisir de partager ce que nous produisons.

*In our cellar, time does its work, and our cheesemaker keeps a watchful eye.*

*Turning, observing, caring: every step contributes to the aging of our goat and cow cheeses, made right here during the summer.*

*From the mountain pasture to your table, they tell the story of our mountains and the joy of sharing what we produce.*

# Café, digestifs et spiritueux
# *Coffee, liquors and spirits*

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

## Boissons chaudes
## *Hot drinks*

### CAFÉ
de notre artisan torréfacteur Lion d'Or Café

| | |
|---|---|
| Expresso | 3,5 |
| Double Expresso | 7 |
| Noisette | 3,7 |
| Cappuccino \| Latte | 7 |
| Chai Latte | 7 |
| Irish \| Italian \| French \| Alpine Coffee | 14 |

### CHOCOLAT
de la Maison Valrhona

| | |
|---|---|
| Chocolat chaud | 6,5 |
| Chocolat chaud chantilly | 7,5 |
| Chocolat chaud & alcool<br>Baileys \| Chartreuse \| Rhum | 9,5 |

### THÉS & INFUSIONS

| | |
|---|---|
| Thé Sentiers des Alpes<br>Thé noir : Sérénité \| Thé vert : L'élixir du montagnard | 5 |
| Infusion Horae<br>Fleurs des montagnes \| Fleurs des champs | 5,5 |
| Infusion d'herbes de notre jardin | 5,5 |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
*Alcohol abuse is dangerous for your health, enjoy with moderation*

## Liqueurs & Digestifs
## *Liquors & Spirits*

### LOCAUX

| | |
|---|---|
| Génépi 40°<br>par la Liquoristerie de la Vanoise | 8 |
| Génépi noir 40°<br>par la Maison M | 12 |
| Poire Williams 40°<br>Par les Likoristes | 8 |
| Chartreuse Jaune 43° \| Verte 55° | 8 |
| Liqueur Menthe Sauvage 28°<br>par la Distillerie l'Eau Folle | 10 |
| Framboise 20°<br>par la Distillerie Lachanenche | 8 |
| Limoncello 17°<br>par L'Atelier du Citron - Ilde Pinna | 9 |
| La pomme givrée 11°<br>par la Cidrerie Apple des Cimes | 9 |
| Crème de Génépi Caramel 17°<br>par la Liquoristerie de la Vanoise | 9 |

### GIN

| | |
|---|---|
| Kwartz - Chignin | 8 |
| Alpine Dry Gin - Orelle | 9 |
| St Esprit - Annecy | 10 |

### RHUM

| | |
|---|---|
| La Favorite, Cœur de Canne | 8 |
| HSE VSOP, Port Cask Finish | 12 |
| Plantation Pineapple | 10 |
| Zacapa, 23 ans | 13 |

### WHISKY

| | |
|---|---|
| Bellevoye blanc, finition Sauternes | 12 |
| Aberlour, 10 ans | 13 |
| Valley - Orelle | 10 |
| Les Likoristes, cuvée Solaire - Chignin | 12 |

### CLASSIQUES

| | |
|---|---|
| Amaretto Disaronno | 9 |
| Armagnac \| Calvados \| Cognac | 10 |

Ajouter un soft + 3

# Gourmandises | *Treats*

Tous nos desserts sont imaginés et réalisés entièrement sur place par nos chefs pâtissiers.
Les glaces et sorbets sont faits maison, au lait de la vallée et à l'eau de notre source.

*All our desserts are designed and made entirely on site by our pastry chefs.*
*Our ice cream and sorbets are homemade, using milk from the valley and water from our spring.*

LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

## Notre Paris-Brest à partager · 30

POUR 2 À 4 PERSONNES | *FOR 2 TO 4 PEOPLE*

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.*

## Douceur mandarine - 13

Biscuit pain de Gênes, chantilly au sérac, crémeux et gel mandarine, brunoise de marron glacé, glace fleur de lait.
***Mandarin sweetness:*** *Genoa sponge cake, whipped cream with sérac cheese, mandarin cream and gel, brunoise of candied chestnuts, fleur de lait ice cream.*

## Tarte croustillante aux 3 chocolats - 15

Ganache onctueuse aux trois chocolats Valrhona sur croustillant de riz soufflé, tuile croquante au grué de cacao, glace à la vanille.
***Crispy triple-chocolate tart:*** *Creamy Valrhona three-chocolate ganache on a puffed rice crisp, crunchy cocoa nib tuile, vanilla ice cream.*

## Riz au lait fruité - 14

Riz au lait crémeux, caramel de mangue, mangue fraîche, sorbet à la mangue.
***Rice pudding:*** *Creamy rice pudding, mango caramel, fresh mango, mango sorbet.*

## L'incontournable sablé aux myrtilles - 13

Sablé aux myrtilles, glace à la fleur de lait.
***The must-try blueberry shortbread:*** *Blueberry shortbread, homemade Fior di Latte ice cream.*

## Yaourt maison au lait de vache de la Vallée - 6,5

Avec au choix : sucre, confiture artisanale de myrtilles ou miel des Belleville.
***Homemade yoghurt with cow's milk from the valley:*** *With choice of: sugar, artisanal blueberry jam or mountain honey from the valley.*

## Gourmandise du jour

PRIX AFFICHÉ EN SALLE
*PRICE DISPLAYED ON BOARDS*

Suggestion sucrée du jour,
au gré des envies des chefs pâtissiers.

***Delicacy of the day:***
*Daily sweet specials according to the inspiration of the pastry chefs.*

## 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 la vallée :**
Fleur de lait | Caramel | Vanille | Chocolat 70% | Marron
***Ice creams made with valley cow's milk:***
*Fior di Latte | Caramel | Vanilla | 70% Chocolate | Chestnut*

**Sorbets à l'eau de notre source :**
Menthe de notre jardin | Citron | Mangue | Myrtille
***Sorbets with water from our spring:***
*Mint from our garden | Lemon | Mango | Blueberry*





# La boutique | *The shop*

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

- Décoration, arts de la table & mobilier
- Vêtements & textiles
- Souvenirs raffinés pour emporter un peu de Savoie chez vous
- Des trésors pensés pour les enfants, alliant plaisir et tradition
- Épicerie fine & fromages : pour découvrir toutes les saveurs de nos montagnes

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

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

- *Home decor, tableware & furniture*
- *Clothing & textiles*
- *Refined souvenirs to take a piece of Savoie home*
- *Treasures designed for children, blending fun and tradition*
- *Gourmet delicacies and cheeses to discover all the flavours of our mountains*

***Need delivery? We can deliver your favorites directly to your door: 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, arts de la table, épicerie fine, cadeaux et artisanat d'art local de montagne.
- **Des visites guidées et des soirées à thème** sur la vie de la ferme, la permaculture, le miel, la fabrication du fromage, etc.

Authenticité, excellence et partage sont au cœur de nos valeurs ; avec une pensée particulière pour Magali et Éric Suchet.

*...a different way of experiencing the mountains, centred on local traditions and a 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 2,000 m, 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.*

*Authenticity, excellence and sharing lie at the heart of our values; with a special thought for Magali and Eric Suchet.*



## Et en été | *And in summer*

Chez Pépé Nicolas vous accueille aussi toute la saison estivale, en terrasse ou en salle, pour une pause cocooning et détente gourmande.

Notre restaurant et boutique se situent au cœur des 3 Vallées, accessibles en voiture, à pied ou à vélo. Venez vivre une autre expérience de la montagne.

*Chez Pépé Nicolas also welcomes you throughout the summer 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 Vallees, accessible by car, on foot or by bike. Come experience the mountains in a whole new way.*



## 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.

Situé à seulement 40 mètres des pistes, 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, Le Montagnard, located in the heart of the village of Saint-Martin-de-Belleville and awarded a Gault&Millau toque.*

*Just 40 metres from the ski slopes, the restaurant is housed in the former stable of our great-grandfather, Pépé Nicolas, preserving a strong connection to our family heritage.*

*Here, you will enjoy refined cuisine that blends local traditions with a touch of culinary creativity.*

Le Montagnard

+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**