

BIENVENUE à La Ferme du Pépé

Une authentique ferme des années 1800 avec une entrée par l'ancienne cuisine où l'on voit encore les traces au plafond d'une cheminée qui faisait office de « radiateur » en complément des vaches, moutons mais aussi de fumoir pour les jambons et saucisses ; cheminée rebouchée autour de 1860 et remplacée par un fourneau. On y trouve aussi la crédence, pièce maîtresse de la cuisine, où l'on y range ce que l'on a de plus beau !

La plus grande pièce de cet étage est celle de la chambre de devant où dormait le couple avec les enfants en bas âge. L'actuel bar est le peille, séparé par le seul mur « maçonné » où dormaient les enfants plus âgés, les grands-parents et où l'on fabriquait le reblochon, en sorte, la pièce principale du chalet. Au sol, une trappe pour passer directement les moutons dans la petite étable Il reste bien sûr sous vos pieds, l'étable du cheval, la cave des reblochons. Nous avons restauré la grange, l'accès s'effectuait par l'extérieur. La grange faisait office d'entrepôt à foin, aux ancêtres, charrues et charrettes Les parois en bois sont d'époque, les draps de lin transformés en rideaux datent du trousseau de mariage de nos arrière grands parents au début des années 1900. Le toit trop altéré par le temps a été entièrement réparé.

Quant à l'écurie, que nous n'avons pas pu conserver pour des raisons que l'on peut imaginer, elle se trouvait (et là on ne sourit pas) à la place de notre cuisine ! La ferme appartenait à monsieur Francis Deloche, il vivait avec sa famille et vendait du reblochon et les légumes de son potager. Surnommé le Pépé par les voisins, ce nom est resté avec un brin de nostalgie. . . .

Pour Notre déco intérieure, un clin d'œil ..

***Aux meubles Vulliet au Chinailon
A Céline, ses poteries et ses mains d'argile***

Bien-sûr, nous tenons toutes ces adresses à votre disposition.

*Prix nets ; Service compris
Supplément couvert : 3 €*

*Net prices, service included
We charge 3 € for any person sitted who doesn't order*

La liste des allergènes est disponible au bar

Il est possible qu'un plat soit occasionnellement en rupture

Nos entrées

Starters

Saucisson à partager

7 €

Sausage to share

Carpaccio de Saumon, Huile d'Olives, Aneth et Parmesan

14 €

Salmon Carpaccio with Olives oil, Aneth and Parmesan

Ardoise de Charcuteries

14 €

*Jambon Blanc, Jambon Fumé, Saucisson,
Cornichons et Confiture d'Oignons*

Local dry meat slade with Jam, Sausage, Gherkins, onion jam

Salade de la Biquette

14 €

*Verte, Jambon Cru, Tomates, Toasts de Chèvre sur Huile d'Olive et Herbes
de Provence*

*Salad, Local dry meat, Tomatoes, Goat Cheese Toasts on Olive Oil and
Herbs de Provence*

Notre suggestion pour le Vin avec La Salade Biquette:

L'été Gascon, Domaine de Pellehaut,

Vin moelleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur

Le Verre : 6 €

Nos Pizzas

La Margherita:

Tomate, mozzarella, olives (*tomato, mozzarella, olives*) **12 €**

La Classique :

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives **13 €**
Tomato, ham, Mozzarella, olives

La Camping :

Tomate, épaule de jambon, mozzarella, olives, champignons **14 €**
Tomato, ham, Mozzarella, olives, mushrooms

La British :

Tomate, bacon, cheddar, oeuf, mozzarella **14 €**
Tomato, bacon, cheddar cheese, egg, mozzarella

La Valaisanne :

Tomate, jambon fumé, pommes de terre, Fromage à Raclette **16 €**
Tomato, smoked ham, potatoes, Raclette cheese

La Baurndine :

Oignons, crème, pommes de terre, Reblochon, lardons **16 €**
Onions, cream, potatoes, Reblochon cheese, bacon

La 4 Fromages :

Tomate, reblochon, chèvre, bleu, mozzarella, olives **17€**
Tomato, Reblochon, Goat cheese, Blue cheese, mozzarella, olives

La Bergen :

Tomate, saumon, crème, mozzarella, olives **15 €**
Tomato, smoked salmon, mozzarella, olives

La Piq Piq :

Tomate, poivron, chorizo, mozzarella, olives **15 €**
Tomato, pepper, chorizo, mozzarella, olives

La Biquette :

Épaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella **15 €**
Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella

La Chèvre-Miel:

Épaule de jambon, champignons, chèvre, crème, mozzarella, Miel **16 €**
Ham, mushrooms, Goat cheese, cream, mozzarella, Honey

La Végétarienne :

Tomate, mozzarella, oignon, poêlée de légumes, olives **13 €**
Tomato, mozzarella, onion, vegetable pan, olives

Supplément 0.80€ par ingrédient - You can add an extra of 0.80€ per ingredient

Nos plats

Main courses

Gratin de Ravioles au Comté, Salade Verte **18 €**
Comté Cheese gratin ravioli, Salad

Fricassée de Joue de Porc à l'Ancienne, Frites **20 €**
Cheek of Porc, Chips

Entrecôte de Veau (sauce au choix), Frites **26 €**
Veal Entrecte (choose the sauce) whith Chips
- **Sauce des Sous Bois** *with a Mushrooms Sauce*
- **Sauce Madère** *with a Madère Sauce*

Bavette Grillée à La Plancha et Frites **23 €**
Grilled Flank Steakand Chips

- **Sauce au Poivre** *with a Pepper Sauce* **25 €**

- **Sauce des Sous Bois** *with a Mushrooms Sauce* **25 €**

Burger du Pépé **21 €**
Bacon, Salade Verte, Tomate et Echalote confites sur Steak Hâché du Boucher (180 gr), Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger accompagné de Frites et Salade Verte

Bacon, Salad, tomato and shallot confit Steak Haché Butcher (180 gr), Raclette cheese and Reblochon, Burger Sauce with Chips

Burger Végétarien **21 €**
Salade Verte, Tomate et Echalote confites, Steak de Quinoa, Légumes, Fromage à Raclette et Reblochon, Sauce Burger et Frites

Salad, tomato and shallot confit, Quinoa Steak, vegetables, Raclette and Reblochon cheese, Burger Sauce and Chips



Le Coin Des Spécialités



Tartiflette et Salade Verte	21 €
<i>Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, oignons</i>	
<i>Meltd Reblochon Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	
Tartiflette, Salade Verte et Charcuterie <i>With Charcuterie</i>	27 €
Tartichèvre et Salade Verte	21 €
<i>Fromage de Chèvre fondu, pommes de terre, lardons, oignons</i>	
<i>Meltd Goat Cheese, sauteed potatoes, bacon, onions and salad</i>	
Tartichèvre, Salade Verte et Charcuterie <i>With Charcuterie</i>	27 €
Fondue Savoyarde, Salade Verte	prix/pers : 22 € <i>min. 2/pers</i>
Fondue Savoyarde, Salade Verte et Charcuterie	prix/pers : 28 € <i>min. 2/pers</i>
Fondue Forestière, Salade Verte	prix/pers : 23 € <i>min. 2/pers</i>
<i>Fondue with Mushrooms and Salad</i>	
Fondue Forestière, Salade et Charcuterie	prix/pers : 29 € <i>min. 2/pers</i>
<i>With Charcuterie</i>	
Pela Des Aravis, Salade Verte et Charcuterie	prix/pers : 28 € <i>min. 2/pers</i>
<i>Fricassée de pommes de terre et reblochon, servis à la poêle</i>	
<i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, bacon, onions served in a pan, Salad</i>	
Pela Des Sous Bois, Salade Verte et Charcuterie	prix/pers : 29 € <i>min. 2/pers</i>
<i>Fricassée de pommes de terre aux Cèpes et Reblochon, servis à la poêle</i>	
<i>Sauteed potatoes with Reblochon Cheese, cèpe mushrooms, bacon, onions served in a pan, Salad</i>	
Reblochonnade ou Raclette	prix/pers : 28 € <i>min. 2/pers</i>
<i>Reblochon ou Raclette à fondre, charcuterie,</i>	
<i>Salade Verte et Pommes de Terre</i>	
<i>Reblochon or Raclette Cheese to melt onto potatoes, with salad and charcuterie</i>	
Raclettine de Chèvre	29 €
<i>Fromage de Chèvre Fondu, pommes de terre, Charcuterie* et Salade Verte</i>	
<i>Meltd Goat Cheese, potatoes, with salad and charcuterie*</i>	
Le Fondant du Val d'Arly	28 €
<i>Boite Chaude de nos voisins de La Vallée de Megève, pommes de terre, Charcuterie* et Salade Verte (Meltd Cow Cheese, potatoes, with salad and charcuterie*)</i>	

**Avec les spécialités, nous vous conseillons
nos vins de Savoie en Bouteille (voir la carte des vins)**

*To accompany our specialities,
we have a selection of Savoie wine by the bottle*

Pour Les Petits

de moins de 10 ans

12 €



Apéro Sirop (menthe, fraise, grenadine)

Syrup (mint, strawberry, grenadine)

Assiette De Raclette

Raclette Fondue, Pommes de terre et Charcuterie
Meltd Raclette Cheese with potatoes and Charcuterie

Ou

Nuggets, Frites

Nuggets, Chips

Glace 1 Boule et sa Friandise

1 scoop of ice cream and sweet

Les Desserts

Crème Brûlée Reine des Prés <i>Crème brûlée Reine des Prés</i>	8 €
Tiramisu aux Fraises Strawberry <i>Tiramisu</i>	8 €
Crumble Pommes <i>Apple Crumble</i>	8 €
Moelleux au Chocolat <i>Chocolate Cake</i>	8 €

Nos Glaces *Ice creams*

Nos Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Chocolat Blanc, Miel, Caramel Beurre Salé, Bimbo (les célèbres bonbons colorés),

Nos Sorbets : Citron Vert, Myrtille, Framboise, Génépi, Fraise des Bois

1 boule : **2.80 €** 2 boules : **5.00 €** 3 boules : **6.00 €**

Chantilly ou Coulis: **1.80 €**
Extra whipped cream or sauce

Les Coupes Glacées

Myrtille Melba	7.90 €
<i>Glace vanille, glace myrtille, coulis de myrtille, chantilly</i>	
Framboise Melba	7.90 €
<i>Glace vanille, glace framboise, coulis de framboise, chantilly</i>	
Dame Blanche	7.90 €
<i>Deux boules de Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
Gourmande	7.90 €
<i>Glace Chocolat blanc, glace miel, caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly</i>	
Nutella	7.90 €
<i>Glace vanille, Glace chocolat blanc, Nutella et chantilly</i>	
Colonel Local	9.00 €
<i>Deux boules de sorbet Génépi, Génépi</i>	

Carte des Vins et des Boissons



La Ferme du Pépé

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération*

Apéritifs :

Pour accompagner votre apéritif, pensez au Saucisson à Partager : 7 €

Apéritif Maison	4.60 €
Kir cassis, framboise, mûre, myrtille, pêche, griotte, pamplemousse	4.00 €
Ricard, Pastis 51, Suze, Porto, Martini Rouge Ou Blanc,	3.50 €
Vodka, Gin, Rhum Blanc	6.90 €

Boissons :

Limonade des Aravis, Diabolo	4.00 €
Limonade Bio aux Myrtilles	4.60 €
Sirop : Grenadine, frais, Pêche, Menthe, Citron, Orgeat	2.90 €
Ice tea, Orangina, Perrier	3.50 €
Coca-Cola, Coca-Cola 0	3.50 €
Jus de fruits Joker: orange, abricot, ananas	4.00 €
Jus de Pommes Bio (le verre 20 cl)	4.00 €
Eau minérale plate	(1/2) 3.50 € 1 litre 5.80 €
Eau gazeuse	(1/2) 3.60 € 1 litre : 6.00 €
Bière Blonde pression, panaché 25 cl	3.50 €
Galopin	2.30 €
Sérieux	6.90 €

Les Bières Spéciales de Savoie au choix :

Piste Noire (Ambrée)	6.90 €
Hors Piste (Blonde)	6.90 €
Aiguille Blanche	6.90 €

Les Bières Bio de la Brasserie Savoyarde :

Bière au Génépi	6.90 €
Bière aux Myrtilles	6.90 €

Notre Sélection de vins

Votre bouteille n'est pas terminée, nous vous invitons à l'emmener pour la déguster à la maison.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération.*

Vins au verre

- L'été Gascon, Domaine de Pellehaut* 6 €
Vin moelleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur.
- Blanc, Petit Chablis, La Chablisienne* 6 €
Le Petit Chablis vous fera découvrir le terroir du Nord de la Bourgogne avec des notes minérales et citronnées
- Rouge, Pinot noir de Bourgogne, Maillard* 6 €
Un Pinot Noir au nez de petits fruits rouges, souple et agréable
- Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson* 6 €
Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur

Nos Pichets

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
<i>Blanc (Sauvignon)</i>	5.80 €	8.60 €	13.20 €
<i>Rouge (Merlot)</i>	5.80 €	8.60 €	13.20 €
<i>Rosé (Savoie)</i>	5.80 €	8.60 €	13.20 €

Vins Blancs

<u>La Savoie</u>	<u>37.5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Apremont, Noiray	15 €	23 €
<i>Remarquable vin d'apéritif élégant et plaisant</i>		
Apremont, Vieilles Vignes Traditionnelles, Masson		32 €
<i>Equilibré, floral et fruité au palais, il joue la carte de la douceur</i>		
		<i>Le Verre : 6 €</i>
Seysssel, Martine et Bernard Mollex	16 €	25 €
<i>Vin agréablement fruité au bouquet remarquable de finesse</i>		
<u>La Bourgogne</u>	<u>Le Verre</u>	<u>75 cl</u>
Petit Chablis, La Chablisienne	6 €	29 €
<i>Le Petit Chablis vous fera découvrir le terroir du Nord de la Bourgogne avec des notes minérales et citronnées</i>		
<u>Le Bordelais</u>	<u>Le Verre</u>	<u>75 cl</u>
L'été Gascon, Domaine de Pellehaut	6 €	28 €
<i>Vin moelleux avec un bel équilibre entre douceur et fraîcheur.</i>		

Vin Rosé

Gamay de Savoie, Cave de Chautagne	17 €	23 €
<i>Un rosé au nez élégants sur les fruits frais, un partenaire de choix pour les salades, viandes grillées et charcuterie</i>		

Vins Rouges

La Savoie

37.5 cl

75 cl

Gamay, Château La Violette

17 €

29 €

Généreux en arômes, il libère en bouche de jolies notes de fruits bien mûrs avec une finale finement épicée et minérale. Parfait sur des viandes rouges saignantes

Mondeuse d'Arbin, Thiollier

18.50 €

32 €

Arbin est d'un des plus grands crus de Savoie. Un vin 100% à partir de Mondeuse, cépage traditionnel local cousin de la Syrah. Un vin assez puissant, sur des notes épicées, poivrées, qui accompagnera vos viandes

Le Bordelais

75 cl

Puissequin, Saint Emilion, Château Lanbersac

34.50 €

La jolie acidité est réhaussé par un boisé agréable, s'apprécie avec une viande rouge

La Bourgogne

Le Verre

75 cl

Pinot Noir, Maillard

6 €

34.50 €

Un pinot noir au nez de petits fruits rouges, souple et agréable

Gevrey Chambertin, Geantet Pansiot

57 €

Le nez se livre immédiatement sur des notes d'épices, de fruits mûrs et de réglisse

Les Côtes du Rhône

37.5 cl

75 cl

Crozes Hermitage, Cave de Tain

20 €

34.50 €

Arômes intenses et délicats de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes épicées et grillées délicates. Ce vin permet d'accompagner charcuteries et viandes grillées

Côtes du Rhône Saint Esprit

28 €

En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique

Le Magnum de 1.5 litres

50 €

St Joseph, Les Challeys, Les Frères Delasse

25.30 €

46 €

Ce vin révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure corsée

Champagne

Champagne, Famille Lheureux 51 €

Boissons chaudes

Café, Déca, Café Allongé	1.80 €
Double Café, Double Décaféiné	3.10 €
Chocolat	3.70 €
Thé nature (Ceylan), Thé citron, Thé Vert Menthe	3.70 €
Tisanes des Alpagnes	3.70 €
Vin Chaud	4.10 €
Sup lait ou Chantilly:	0.40 €

Digestifs

Génépi, Gentiane, Poire,	6.00 €
Chartreuse Verte	6.60 €
Cognac (vsop)	6.10 €
Cognac Xo	10.90 €
Vodka, Gin, Rhum Blanc, Tequila, Bailey's	6.90 €
Get 27, Get 31	6.90 €
Irish Coffee	8.00 €
Pépé Coffee au Génépi (l'Irish Coffee des Savoyards)	8.00 €

Whisky

	Baby	Entier
Single Malt : Aberlour, 15 ans d'âge	4.10 €	7.80 €
Premium Blend Chivas Regal	4.50 €	8.50 €
Bourbon Maker's mark	5.60 €	10.80 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération*