



· Le **Coulant** Baraqué ·

« Nous Allons En Faire Tout Un Fromage... »

· fromagerie ·

bar à fromages ·

bar à vins ·

restaurant ·

W www.lecoulantbaraque.fr

Celles Et Ceux Qui Nous Animent...

Nous vous accueillons dans un seul but, vous faire plaisir en partageant avec vous notre amour du fromage et de la richesse culinaire de notre région, dans une ambiance chaleureuse et familiale.

Nous avons soigneusement choisi chacun de nos fournisseurs, qui sont en réalité de véritables partenaires, eux-mêmes animés par l'amour de leur métier et la qualité de leurs produits.

Nous cuisinons tout maison pour notre plus grand plaisir ! Toutes nos viandes sont cuites lentement au fumoir, donnant ce goût si caractéristique et permettant d'allier le grillé et le moelleux. Nous sur-affinons nous-même nos fromages pour vous les proposer au moment où vos papilles se réjouiront le plus !

L'été Rime Avec Fumoir....

Que ce soit nos belles pièces de viande ou les steaks de vos burgers, toutes nos viandes sont cuites au fumoir pour apporter ce goût délicat et typique tout en garantissant une viande moelleuse.

www.lecoulantbaraque.fr



Emmenez Nous Chez Vous !



Nos fromages, charcuteries, vins et bien d'autres produits de nos terroirs sont disponibles à la vente côté magasin.

Luc et son équipe vous y accueille selon les mêmes horaires que le restaurant.

Nous poursuivons notre carte de plats à emporter, vous pouvez consulter la carte et précommander sur :

<http://www.lecoulantbaraque.fr/order-online>



Boissons Sans Alcool

À La Source

Vittel (plate)		1L	4 €
San Pellegrino (pétillante)	50 cl	3 €	1L 4,50 €
Perrier (pétillante)		33cl	4 €

Bio De Savoie

 Limonade citron vert	33 cl	4 €
 Thé des Alpes	33 cl	4 €
 Yaute Cola	33 cl	4 €

Les Classiques

Sirop à l'eau <i>menthe, citron, grenadine, framboise, pêche, fraise, orgeat, cassis, mûre, violette</i>	25 cl	2 €
Diabolo	25 cl	2,80 €
Jus de fruit Granini <i>orange, pomme, abricot, fraise, ananas, tomate</i>	25 cl	3,50 €
Coca-Cola	33 cl	3,50 €
Coca-Cola Zero	33 cl	3,50 €
Schweppes Agrumes	25 cl	4 €

Cocktail Sans Alcool

Virgin Pina Colada <i>jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne</i>	33cl	6 €
Amor <i>jus de fraise, jus de pomme, sirop de grenadine</i>	33cl	6 €
Afterglow <i>jus d'ananas, jus d'orange, orange, sirop de framboise</i>	33cl	6 €

Boissons Alcoolisées

Apéros

Kir (myrtille, framboise, mûre, cassis, pêche de vigne, châtaigne)	12 cl	4 €
Kir pétillant (servi avec Royal Seyssel)	10 cl	5,50 €
Kir Royal (Au Champagne Oyance)		9,50 €
Coupe Champagne Oyance	10 cl	9 €
Coupe Royal Seyssel	10 cl	5 €
▪ Apéro baraqué ▪	12 cl	6 €

sirop maison à base de citron, poivre de timut et gingembre avec du pétillant.

Pastis des Alpes ou Ricard	2 cl	3,50 €
Suze, Porto	4 cl	4 €
Vermouth de Savoie (rouge ou blanc)	4 cl	4 €
Whisky Ballantine's	4 cl	6 €
Whisky Coca Ballantine's	4 cl	7 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	8 €
Whisky Coca Jack Daniel's	4 cl	9 €
Whisky Cardhu	4 cl	9 €
Rhum Diplomatico ou Don Papa	4 cl	8 €

La Pression !

	Demi 25 cl	Sérieux 50 cl
Cristal Blonde Mont Blanc	3,50 €	6,50 €
Monaco	3,50 €	6,50 €
Panaché	3 €	5,50 €
Picon Bière	4 €	7,50 €
Supp Sirop	0,20 €	0,40 €

Bières Bouteille

Brasserie du Mont Blanc

Blanche, Rousse ou Verte	33 cl	5 €
--------------------------	-------	-----

Brasseurs Savoyards

 BS Nonne APA	33 cl	5,50 €
 BS Ambrée	33 cl	5,50 €

Brasserie La Baujue

 Lager d'ailleurs (blonde)	33 cl	6 €
 Flor'ale (ambrée)	33 cl	6 €
 Ta'touée (brune)	33 cl	6,50 €

Cocktails

Pina Colada <i>6cl Rhum, jus ananas, crème de noix de coco, sucre de canne</i>	8 €
Américano <i>3cl Vermouth rouge, 3cl Vermouth Blanc, 2cl campari, perrier, tranche d'orange.</i>	8 €
Savoie Spritz <i>4cl Apérol, Royal Seyssel, perrier, tranche d'orange</i>	10 €
Baraqué <i>4cl Vermouth Blanc, Royal Seyssel, Perrier, citron, gingembre, poivre de timut</i>	12 €

Préludes Gourmands

Les Solos

Assiette de charcuterie

7 €

Assortiment découverte de charcuterie artisanale de chez l'artisan Baud

Assiette de fromage

10 €

Composition des 3 meilleurs fromages affinés dans notre cave.

Les « A Partager »

Planche Terrine

12 €

Terrine artisanale de savoie 180g

Planche Ribs

12 €

Ribs cuisson lente confits au miel et au Whisky, cuits au fumoir

Assortiment de charcuterie artisanale

12 €

Composée de Jambon blanc, Noisette de Jambon, Jambon cru de Savoie, Rosette et Coppa de savoie, fabrication artisanale de l'artisan charcutier Baud.

Planche mixte fromages et charcuterie

16 €



De 18h à 19h

**30 % de remise sur
toutes nos boissons.**

Du mardi au vendredi

Une carte des allergènes est disponible sur demande – prix nets – Les chèques ne sont pas acceptés

Salades Repas

César de Savoie 17 €

Poulet cuit tout doucement au fumoir, coppa artisanale de Savoie, copeaux de tome des Bauges fermière, tomates, oignons rouges, croûtons, sauce césar et pesto maison

Aravis 18 €

Reblochon fermier AOP pané, chiffonnade de jambon cru de Savoie, œuf poché, oignons rouges, tomates fraîches

Supplément pommes de terre frites 3,50 €

Menu Des Loustics

8,50€

(jusqu'à 10 ans)

Choisissez une viande :

Jambon blanc / Poulet

Un accompagnement :

Potatoes maison

Et un dessert :

1 boule de glace / Crêpe Au Sucre

L'espace Enfant Est En Vacances Pour Quelques Temps, Nous Espérons Le Retrouver Bientôt



Une carte des allergènes est disponible sur demande – prix nets – Les chèques ne sont pas acceptés

- Le Coulant Baraqué -

Mangez votre viande comme vous l'aimez !:



Bleu
Saignant
À Point
Bien cuit

Toutes nos viandes sont accompagnées de nos patates maison et de salade

Nos Viandes Au Fumoir

Filet de Poulet (≈250g)	18 €
Ribs (porc) cuisson lente confits au miel et Whisky	18 €
Onglet de Boeuf (≈300g)	19 €
Côte de Bœuf Simmental (≈500g)	26 €
Pièce du Boucher (voir ardoise)	

Burgers Et VégéBurgers !



*Tous nos Burgers sont disponibles en version Végétarienne avec notre steak végétal maison dont la composition varie en fonction de la saison.
Nos burgers sont servis avec nos patates maison et salade verte*

Raclette Burger	16 €
Raclette lait cru fermière affinée, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, salade	
■ Burger du Corbac ■	17 €
Fromage du moment (voir ardoise) steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, salade	
Fondue Burger	18 €
Comté, Beaufort, gruyère suisse d'alpage, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, salade	
Savoyard Burger	18 €
Reblochon fermier coulant, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, salade	

Une carte des allergènes est disponible sur demande – prix nets – Les chèques ne sont pas acceptés

Nos Spécialités Fromagères



Nos fromages sont affinés par nos soins dans notre cave d'affinage.

Les fondues sont servies avec de la salade verte.

Supplément charcuterie 7€/pers

Supplément pomme de terre sauté maison 3,50€/pers

■ Assiette Baraquée ■

17 €

Jambon cru, jambon blanc, rosette, cornichons, oignons rouges, tomates fraîches, salade.

pomme de terre sautées gratinées au choix entre raclette lait cru, tomme de montagne à l'ail des ours, ou au fromage du moment (voir ardoise)

Matouille (2 personnes)

19€/pers

Tome des Bauges fermière affinée frottée à l'ail, fondue au vin blanc de Savoie, gratinée au four accompagné de pommes de terre vapeur à tremper et d'une assiette de charcuterie artisanale.

Marmite Baraquée

22€/pers

Marmite de Moelleux du Revard fondu (250g) gratiné au four avec ail et vin blanc accompagné de charcuterie artisanale de Savoie, pommes vapeur et salade

Fondues

à partir de 2 personnes, prix par personne



Les fondues sont préparées avec les fromages affinés de notre cave. Elles sont servies avec de la salade verte.

Supplément charcuterie 7€/pers

Supplément pomme de terre sauté maison 3,50€/pers

Fondue savoyarde (à partir de 2 personnes)

17€/pers

Comté, Beaufort été, Gruyère suisse d'Alpage, vin blanc de savoie, accompagnée de salade

Fondue cèpes (à partir de 2 personnes)

19€/pers

Comté, Beaufort été, Gruyère suisse d'Alpage, vin blanc de Savoie, cèpes séchées, accompagnée de salade

Fondue du Coulant (à partir de 2 personnes)

24€/pers

Ce mois-ci c'est une Fondue aux vieilles meules ! Comté 40 et 34 mois, gruyère suisse 24mois... que du bonheur

Une carte des allergènes est disponible sur demande – prix nets – Les chèques ne sont pas acceptés

Plaisirs Sucrés

■ Dessert du Goupil ■ <i>(selon l'envie du pâtissier, voir ardoise)</i>	7,50 €
Fondant mi-cuit au Chocolat	7,50 €
Crêpe sucre glace	4 €
Crêpe confiture fruit rouges	5 €
Crêpe sauce chocolat maison	5 €
Crêpe Mont Blanc Crêpe maison, crème de marron, glace vanille, glace marron, éclats de meringue, chantilly	9 €
■ Crêpe baraquée ■ Crêpe maison, glace noisette, glace vanille, glace caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly	10 €

Délices Glacés

Toutes nos glaces proviennent de Renzo, l'artisan Glacier de Viviers du Lac

Les Incontournables

Dame blanche glace vanille, nappage chocolat, chantilly	6,50 €
Café liégeois glace café, glace vanille, café chaud, chantilly	6,50 €
Chocolat liégeois glace chocolat, glace vanille, nappage chocolat, chantilly	6,50 €

Les Gourmandes

Coupe Mont Blanc Glaces vanille, glace marron, éclats de meringue, crème de marron chantilly	8,50 €
■ Coupe baraquée ■ Glaces caramel beurre salé, vanille, noisette, chocolat, nappage caramel, amandes torréfiées, chantilly	9,50 €

À La Coupe

crèmes glacées

café, chartreuse, chocolat noir, génépi, vanille, menthe-chocolat, noisette, caramel beurre salé, marron glacé, miel, yaourt pistache, cacahuète

sorbets

citron, fraise des bois, framboise, myrtille, abricot

1 boule	2 boules	3 boules	4 boules
2,50 €	4,50 €	6 €	7,50 €
Supplément chantilly ou coulis			1 €

Une carte des allergènes est disponible sur demande – prix nets – Les chèques ne sont pas acceptés

Les Joyeuses

9 €

Coupe savoyarde	glace au génépi, génépi (4cl)
Coupe Chartreuse	glace à la Chartreuse, Chartreuse (4cl)
Coupe Iceberg	glace menthe-chocolat, Get 27 (4cl)
Coupe Colonel	sorbet citron, vodka (4cl)
Irish coffee	4 cl de whisky ballantines, sucre roux, café, chantilly

Boissons Chaudes

Thés	2,50 €
Tisanes	2,50 €
Cafés	
Expresso	1,80 €
Décaféiné	1,90 €
Allongé	2 €
Double	3 €
Supplément crème/lait	0,20 €
Chocolat chaud	3 €

Péchés Mignons

4cl

Get 27, Get 31, Bailey's, Limoncello	5 €
Génépi, Gentiane, Mont Corbier	6 €
Cognac Hennessy	6 €
Calvados, Poire, Verveine jaune	6 €
Chartreuse verte ou jaune	6,50 €
Rhum Diplomatico ou Don Papa	8 €
Jack Daniel's	8 €
Cardhu	9 €

Une carte des allergènes est disponible sur demande – prix nets – Les chèques ne sont pas acceptés