



· 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 !

Tous Les Jeudis Soir De L'été... C'est ?

Nos RIBS à volonté !!!

20€ par adultes

10€ par enfants jusqu'à 10 ans

Le fonctionnement est très simple, nous vous servons à volonté avec grand plaisir !

Néanmoins, à vous de gérer votre appétit, un supplément de 5€ sera facturé en cas de gaspillage.

Pensez à réserver, soit par téléphone soit directement sur notre site internet 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 petite carte de plats à emporter sur précommande, vous pouvez consulter la carte sur :

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



Boissons Sans Alcool

À La Source

Vittel (plate)	1L	5 €
San Pellegrino (pétillante) 50 cl	3 €	1L
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, citron vert, grenadine, framboise, pêche, fraise, orgeat, cassis, mûre, violette</i>	25 cl	2 €
Diabolo	25 cl	3 €
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 Mojito <i>Sirop de citron vert, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, cassonade, perrier</i>	33cl	6 €
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 €

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

Boissons Alcoolisées

Apéros

Kir (myrtille, framboise, mûre, cassis, pêche de vigne, châtaigne)	12 cl	4 €
Kir pétillant (servi avec Royal Seyssel)	10 cl	6,50 €
Kir Royal (Au Champagne Oyance)		10,50 €
Coupe Champagne Oyance	10 cl	10 €
Coupe Royal Seyssel	10 cl	6 €
▪ Apéro baraqué ▪	12 cl	6,50 €
<i>sirop maison à base de citron, poivre de timut et gingembre avec du royal Seyssel</i>		
Pastis des Alpes ou Ricard	2 cl	3,50 €
Suze, Porto	4 cl	4 €
Vermouth de Savoie (rouge ou blanc)	4 cl	5 €
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 €

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 €

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 €

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 €
Mojito <i>6cl Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier</i>	9 €
Cubba Jagger <i>6cl Rhum, citron vert, cassonade, Coca-Cola, Jagermeister</i>	9 €
Hugo <i>4cl liqueur de Sureau, royal Seyssel, menthe cassonade, perrier</i>	10 €
Savoie Spritz <i>4cl Apérol, Royal Seyssel, perrier, tranche d'orange</i>	10 €
Baraqué <i>4cl Vermouth Blanc, Royal Seyssel, Perrier, sirop maison à base de citron, gingembre, poivre de timut</i>	12 €

Préludes Gourmands

Assiette de charcuterie	7 €
Assortiment découverte de charcuterie artisanale de chez l'artisan Baud	
Assiette 3 fromages	10 €
Composition des 3 meilleurs fromages affinés dans notre cave.	
Planche Terrine (à partager)	12 €
Terrine artisanale de Savoie 180g	
Planche Ribs (à partager)	12 €
Ribs cuisson lente confits au miel et au Whisky, cuits au fumoir	
Planche de charcuterie artisanale (à partager)	12 €
Planche mixte fromages et charcuterie (à partager)	16 €

Salades Repas

Salade du Revard	17 €
Feuilletés de Moelleux du Revard, boeuf séché des Alpes, oignons, carottes, tomates, noix, pommes et salade.	
Caesar de Savoie	17 €
Poulet cuit tout doucement au fumoir, coppa artisanale de Savoie, copeaux de tome des Bauges fermière, tomates, carottes, oignons rouges, croûtons, sauce César et pesto maison.	
Aravis	18 €
Reblochons fermier AOP panés, chiffonnade de jambon cru de Savoie, œuf poché, oignons rouges, tomates fraîches, carottes	
	Supplément pomme frites maison 3,50 €

Menu Des Loustics (~10ans) 8,50€

En plat :	Jambon Blanc ou Filet de poulet Potatoes maison ou légumes du moment ou mixte
En Dessert :	Boule de Glace ou crêpe maison au sucre

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

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)	17 €
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)	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

Suggestion Du Chef

Voir ardoise

Plat cuisiné suivant la saison et les envies de notre chef !

Nos Spécialités Fromagères



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

Supplément charcuterie 7€/pers
Supplément potatoes maison 3,50€/pers

■ **Assiette Baraquée** ■  Ce plat est disponible en version végétarienne 17 €

Jambon cru, jambon blanc, rosette, cornichons, oignons rouges, tomates fraîches, potatoes maison gratinées au choix entre raclette lait cru, moelleux du revard ou au fromage du moment (voir ardoise)

Matouille (2 personnes)  Ce plat est disponible en version végétarienne 19€/pers

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

Les raclettes et fondues sont servies uniquement à l'intérieur

Supplément charcuterie 7€/pers
Supplément potatoes 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 séchés, accompagnée de salade

Raclette au lait cru (2 personnes minimum) 22€/pers

Accompagnée de charcuterie artisanale, pommes de terre vapeur et de salade

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

Plaisirs Sucrés

Banofee Spéculoos en crumble, banane nappée de caramel beurre salé, chantilly	6,50 €
Tiramisu spéculoos	7 €
■ Dessert du Goupil ■ <i>(selon l'envie de notre pâtissière, voir ardoise)</i>	7,50 €
Fondant mi-cuit au Chocolat	7,50 €
Café Gourmand 3 mignardises selon l'inspiration du Chef !	7 €
Thé/café allongé/déca Gourmand 3 mignardises selon l'inspiration du Chef !	7,50 €
Crêpe sucre glace	4 €
Crêpe coulis (marron, chocolat-noisette, caramel ou confiture de fruits rouges)	5 €
Crêpe Banane Chocolat Crêpe maison, banane, sauce chocolat-noisette maison, chantilly	6,50 €
Crêpe Mont Blanc Crêpe maison, crème de marron, glace vanille, glace marron, éclats de meringue, chantilly	9 €
Crêpe du verger Crêpe maison, glace vanille, glace abricot, glace pêche de vigne, coulis de fruits du verger, fruits frais, chantilly	10 €
■ 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 €
Caramel liégeois Glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, chantilly	6,50 €
Banana Split Banane, glaces chocolat, vanille, fraise, coulis chocolat, chantilly	7,50 €

Les Gourmandes

Coupe Mont Blanc Glace vanille, glace marron, éclats de meringue, crème de marron chantilly	8,50 €
Coupe du Verger Glace vanille, glace abricot, glace pêche de vigne, glace miel, coulis de fruits jaunes, fruits frais, chantilly	9,50 €
■ Coupe baraquée ■ Glaces caramel beurre salé, vanille, noisette, chocolat, nappage caramel, amandes torréfiées, chantilly	9,50 €

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

À La Coupe

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

sorbets : citron, fraise des bois, abricot, myrtille, pêche de vigne.

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

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

Péchés Mignons

4cl

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

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

- Le Coulant Baraqué -

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

▪ fromagerie ▪ bar à vins ▪ bar à fromage ▪ restaurant ▪