

# · Le **Coulant** Baraqué ·

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

· fromagerie ·

bar à fromages ·

bar à vins ·

restaurant ·

W [www.lecoulantbaraque.fr](http://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](http://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	
San Pellegrino (pétillante) 50 cl	3 €	1L
Perrier (pétillante)	33cl	

5 €

## 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 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, fleur de sureau)	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 €

*sirop maison à base de citron, poivre de timut et gingembre avec du royal Seyssel*

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 €
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 €

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

## Préludes Gourmands

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

## Salades Repas

<b>Salade du Revard</b>	17 €
Feuilletés de Moelleux du Revard, boeuf séché des Alpes, oignons rouges, carottes, betteraves, noix, raisins et salade.	
<b>Aravis</b>	18 €
Reblochons fermier AOP panés, chiffonnade de jambon cru de Savoie, œuf poché, oignons rouges, betteraves, carottes et salade	
<b>Supplément pomme frites maison</b>	3,50 €

## Menu Des Loustics (-10ans) 9,50€

Choisissez parmi :

**Jambon blanc ou Diot**

accompagné de :

**Pommes frites maison ou légumes ou mixte**

**Tartiflette**

accompagnée de salade

Et un dessert :

**1 boule de glace ou 1/2 Gaufre Au Sucre**

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

## Nos Viandes

**Ribs (porc) cuisson lente au fumoir confits au miel et Whisky** Accompagnés de nos pommes frites maison et de salade.

18 €

■ **Les Diots Savoyards** ■

19 €

Cuisinés en sauce avec du Vin rouge de Savoie et une pointe de génépi ainsi que des oignons rouges. Accompagnés de nos pommes frites maison et de salade.

**Pièce du Boucher (voir ardoise)**

Voir ardoise

Supplément Sauce maison (vin rouge, fromagère ou beurre maître d'hôtel)

1 €

## 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

Supplément Sauce maison 1€

**Raclette Burger**

17 €

**Raclette au choix** : lait cru ou fumée, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betterave, cornichons, salade.

■ **Burger du Corbac** ■

17 €

**Fromage du moment (voir ardoise)**, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betterave, cornichons, salade.

**Fondue Burger**

18 €

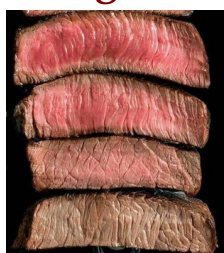
Comté, Beaufort, gruyère suisse d'alpage, tous 3 affinés, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betteraves, cornichons, salade

**Savoyard Burger**

18 €

Reblochon fermier coulant, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betteraves, cornichons, salade

## Mangez votre viande comme vous l'aimez !:



Bleu  
Saignant  
A Point  
Bien cuit

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 €

Pommes frites maison gratinées au choix entre raclette lait cru, raclette fumée, moelleux du revard ou au fromage du moment (voir ardoise) accompagnées d'un assortiment de charcuterie artisanale de Savoie et salade

**THE Tartiflette de nos montagnes** 19 €

Reblochon fermier AOP gratiné sur lit de lard paysan savoyard, oignons et pommes de terre à la crème, accompagnée de salade verte.

**La Marmite Baraquée** 22 €

Marmite de Moelleux du Revard fondu (250g) accompagnée de Diots savoyards à tremper, de nos pommes frites maison et de salade.

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

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

Ce plat nécessite une cuisson de minimum 25 min

*Les raclettes et fondues sont servies uniquement à l'intérieur*

Supplément charcuterie 7€/pers  
Supplément pommes frites 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

**Raclette Fumée (2 personnes minimum)** 25€/pers

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

## Plaisirs Sucrés Tous Fait Maison

<b>Banofee</b> Spéculoos en crumble, banane nappée de caramel beurre salé, chantilly	6,50 €
<b>Tiramisu spéculoos</b>	7 €
■ <b>Dessert du Goupil</b> ■ <i>(selon l'envie de notre pâtissière, voir ardoise)</i>	7,50 €
<b>Fondant mi-cuit au Chocolat</b>	8 €
<b>Café Gourmand</b> 3 mignardises selon l'inspiration du Chef !	7 €
<b>Thé/café allongé/déca Gourmand</b> 3 mignardises selon l'inspiration du Chef !	7,50 €
<b>Gaufre sucre glace</b>	4 €
<b>Gaufre coulis</b> (marron, chocolat-noisette, caramel ou miel/citron)	5 €
<b>Gaufre Banane Chocolat</b> Gaufre de chez Renzo, banane, sauce chocolat-noisette maison, chantilly	6,50 €
<b>Gaufre Mont Blanc</b> Gaufre de chez Renzo, crème de marron, glace vanille, glace marron, éclats de meringue, chantilly	9 €
<b>Gaufre à Mémé</b> Gaufre de chez Renzo, glace miel, glace yaourt, glace pain d'épices, coulis miel citron, pain d'épices maison, chantilly	10 €
■ <b>Gaufre baraquée</b> ■ Gaufre de chez Renzo, glace noisette, glace vanille, glace caramel beurre salé, coulis caramel, chantilly	10 €

## Délices Glacés

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

### Les Incontournables

<b>Dame blanche</b> glace vanille, nappage chocolat, chantilly	6,50 €
<b>Café liégeois</b> glace café, glace vanille, café chaud, chantilly	6,50 €
<b>Chocolat liégeois</b> glace chocolat, glace vanille, nappage chocolat, chantilly	6,50 €
<b>Caramel liégeois</b> Glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, chantilly	6,50 €
<b>Banana Split</b> Banane, glaces chocolat, vanille, fraise, coulis chocolat, chantilly	7,50 €

### Les Gourmandes

<b>Coupe Mont Blanc</b> Glace vanille, glace marron, éclats de meringue, crème de marron chantilly	8,50 €
<b>Coupe à Mémé</b> Glace miel, glace yaourt, glace pain d'épices, coulis miel citron, pain d'épices maison, chantilly	9,50 €
■ <b>Coupe baraquée</b> ■	9,50 €
Glaces caramel beurre salé, vanille, noisette, chocolat, nappage caramel, amandes torréfiées, chantilly	

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, pain d'épices, pistache, yaourt

**sorbets** : citron, fraise des bois, 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 €

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

## Boissons Chaudes

<b>Thés/Tisanes</b>	2,50 €
<b>Cafés</b>	
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 ▪**