

· Le **Goulant** Baraqué ·

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

· fromagerie ·

bar à fromages ·

bar à vins ·

restaurant ·

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-même animé par l'amour de leur métier et la qualité de leurs produits.

Nous sur-affinons nous-même nos fromages dans notre cave pour vous les proposer au moment où vos papilles se réjouiront le plus !

Côté Cuisine, nous cuisinons tout ! De l'entrée au dessert en passant par les sauces ou coulis, pour vous offrir la meilleure expérience en bouche.

Tous Les Jeudi Soir C'est ??



Tous les jeudi soir, nous vous proposons nos fondues à volonté à partir de 20€/personnes.

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

Poursuivez L'expérience Chez Vous !

Nos fromages, fondues, raclettes, charcuteries, vins et bien d'autres produits du terroirs sont disponible à la vente côté magasin.

Luc et son équipe vous y accueille et vous conseille avec plaisir !






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

Boissons Sans Alcool

À La Source

Vittel (plate)	1L	5 €
San Pellegrino (pétillante) 50 cl	3 €	1L 5 €
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, citron vert, 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 cl	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 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 €

Cocktails

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

Bières Bouteille

Brasserie du Mont Blanc

Blanche, Rousse ou Verte	33 cl	5,50 €
--------------------------	-------	--------

Brasseurs Savoyards

BS Nonne APA	33 cl	5,50 €
BS Ambrée	33 cl	5,50 €
BS Brune	33 cl	6,50 €

Brasserie La Baujue

Lager d'ailleurs (blonde)	33 cl	6 €
Flor'ale (ambrée)	33 cl	6 €

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

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 Diots (à partager)	12 €
Cuisinés en sauce avec du Vin rouge de Savoie et une pointe de génépi, oignons rouges	
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 rouges, carottes, betteraves, noix, raisins et salade.	
Aravis	18 €
Reblochons fermier AOP panés, chiffonnade de jambon cru de Savoie, œuf poché, oignons rouges, betteraves, carottes et salade	
Supplément pommes frites maison	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 (sucre, Chocolat, Marron Ou Miel/citron)

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

Nos Viandes

■ 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 salade.

La Pièce du Boucher

Consulter
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 pommes frites maison et salade verte

Supplément Sauce maison (vin rouge, forestière ou beurre maître d'hôtel) 1€

■ Burger du Corbac ■

17 €

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

Raclette Burger

17 €

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

Fondue Burger

18 €

Comté, Beaufort, gruyère suisse, tous 3 affinés, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betterave, cornichons, salade.

Savoyard Burger

18 €

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



Bleu
Saignant
A Point
Bien cuit

Nos Spécialités

Voir
ardoise

Suggestion du Chef

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

La croûte Savoyarde aux trompettes

17 €

Croûte de pain à la crème de trompettes gratinée avec notre préparation à fondue accompagnée de jambon cru et salade

■ Assiette Baraquée ■

17 €

Pommes frites maisons gratinées au fromage de votre choix : **Raclette à l'ail des ours, raclette lait cru, raclette fumé, ou au fromage du moment (voir ardoise)**, accompagnées d'un assortiment de charcuterie artisanale de Savoie et salade



Ce plat est disponible en version végétarienne, des légumes de saison remplaçant la charcuterie

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 Tartif' du moment

21 €

Fromage du moment (voir ardoise) gratiné sur lit de lard paysan, oignons et pommes de terre à la crème, accompagnée de salade verte.

La Marmite Baraquée

22 €

Marmite de Vacherin de Savoie (330g), fromage au lait pasteurisé onctueux et crémeux affiné cerclé d'une écorce d'épicéa pour des arômes boisés et fruités, accompagnée de Diots savoyards à tremper, de nos pommes frites maison et de salade.

Matouille (2 personnes)

19€/pers

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

Ce plat nécessite une cuisson de minimum 25 min



Ce plat est disponible en version végétarienne, des crudités de saison remplaçant la charcuterie

Reblochonade (2 personnes)

22€/pers

Reblochon fermier affiné à fondre, accompagné d'un assortiment de charcuterie locale, salade et des pommes de terre vapeurs à tremper.



Ce plat est disponible en version végétarienne, des crudités de saison remplaçant la charcuterie

Nos 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, ail, vin blanc de savoie, accompagnée de salade

Fondue cèpes (à partir de 2 personnes) 19€/pers

Fondue du coulant (à partir de 2 personnes) 24€/pers

Fondue d'exception, qui change tous les mois, consultez notre ardoise ou demandez-nous !

Nos Raclettes



Les raclettes sont affinées par nos soins dans notre cave d'affinage et servies avec un assortiment de charcuterie locale, salade et des pommes de terre vapeur

à partir de 2 personnes, prix par personne

Raclette au lait cru (à partir de 2 personnes) 22€/pers

Raclette fumée (à partir de 2 personnes) 25€/pers

Raclette ail des ours (à partir de 2 personnes) 25€/pers

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

Plaisirs Sucrés Tous Faits Maison

Banofee Spéculoos en crumble, banane nappée de caramel beurre salé, chantilly	6,50 €
Tiramisu Spéculoos	7 €
■ Dessert du Goupil ■ <i>(selon l'envie du pâtissier, voir ardoise)</i>	7,50 €
Fondant mi-cuit au Chocolat	8 €
Crumble Crumble, pomme, poires et cannelle compotées accompagnée d'une boule de glace au choix	7,50 €
Café/Thé Gourmand 3 mignardises selon l'inspiration du Chef !	7,50 €
Gaufre sucre glace	4 €
Gaufre coulis (marron, chocolat-noisette, caramel ou miel/citron)	5 €
Gaufre Banane Chocolat Gaufre, banane, sauce chocolat maison, chantilly	6,50 €
Gaufre Mont Blanc Gaufre, crème de marron, glace vanille, glace marron, éclats de meringue, chantilly	9 €
Gaufre à Mémé Gaufre, glace miel, glace yaourt, glace pain d'épices, coulis miel citron, pain d'épices, chantilly	10 €
■ Gaufre baraquée ■ Gaufre, 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 Glaces vanille, glace marron, éclats de meringue, crème de marron chantilly	8,50 €
Coupe à Mémé Glace miel, glace yaourt, glace pain d'épices, coulis miel citron, pain d'épices, chantilly	9,50 €
■ Coupe baraquée ■ Glaces caramel beurre salé, vanille, noisette, chocolat, coulis 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, pain d'épices, pistache, yaourt

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

1 boule

3 €

2 boules

5 €

3 boules

7 €

4 boules

8 €

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, chartreuse centenaire

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 ▪