

· 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 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 Jeudis Soir De L'été... C'est ?

Nos RIBS à volonté !!!

▶ 24€ par adulte

▶ 12€ par enfant 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 !



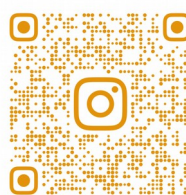
Nos fromages affinés, charcuteries, vins et bien d'autres produits typiques de notre région sont disponibles à la vente côté magasin.

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

Vous pouvez précommander vos planches apéritives, fondues, raclettes par téléphone au 0479352168, n'hésitez pas à nous laisser un message.

Suivez-nous !

Vous voulez connaître en exclus notre prochaine suggestions ? Suivez-nous pour être informé de nos nouveautés



@LECOULANTBARAQUE






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

Boissons Sans Alcool

À La Source

Evian (plate)	1L	5 €
San Pellegrino (pétillante) 50 cl	3 €	1L 5 €
Perrier (pétillante)	33cl	4 €

Les Bios Du Coin

 Limonade citron vert	33 cl	4,50 €
 Yaute Thé des Alpes	33 cl	4,50 €
 Yaute Cola	33 cl	4,50 €

Les Classiques

Sirop à l'eau

Citron, citron vert, fleur de Sureau, fraise, grenadine, kiwi, pêche, orgeat, menthe et myrtille

25 cl 2 €

Diabolo

25 cl 3,50 €

Jus de fruit Granini

Pomme, abricot, ananas, tomate

25 cl 3,50 €

Coca-Cola

33 cl 3,80 €

Coca-Cola Zero

33 cl 3,80 €

Schweppes Agrumes

25 cl 4 €

Cocktail Sans Alcool 33cl

Virgin Hugo

jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, menthe, Perrier

33cl 7 €

Virgin Pina Colada

jus d'ananas, crème de coco

33cl 7 €

Amor

jus de fraise, jus de pomme, sirop de grenadine

33cl 6,50 €

Afterglow

jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

33cl 6,50 €

Virgin Mojito

Sirop de citron vert, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier

33cl 7 €

Bière Sans Alcool

 IPA Fruity (0,2°) 33 cl 4,50 €

Boissons Alcoolisées

Apéros

Kir (myrtille, framboise, mûre, cassis, pêche de vigne, châtaigne, sureau)	12 cl	4,50 €
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 ou Gin	4 cl	5 €
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 Cardhu	4 cl	9 €
Rhum Diplomatico ou Don Papa	4 cl	9 €
Supplément soda (tonic, coca, limonade)		1 €

Bières Bouteille

Brasserie du Mont Blanc

Blanche, Rousse ou Verte 33 cl 5,80 €

Brasseurs Savoyards

BS Nonne IPA 33 cl 6 €

BS Ambrée 33 cl 5,50 €

Brasserie de Chanaz

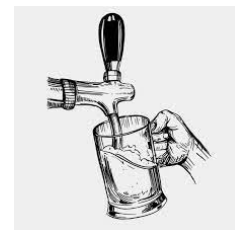
Bière noisette (blonde) 33 cl 6 €

« Etoile noire » (brune) 33 cl 6 €

Brasserie Les Anges du Malt

Baie des Anges (Blanche au poivre de timut) 33 cl 6,50 €

La Pression !



	Demi 25 cl	Sérieux 50 cl
Cristal Blonde Mont Blanc	3,80 €	6,80 €
■ Bière du Moment ■	4,80 €	8,80 €
Monaco	3,80 €	6,80 €
Panaché	3,50 €	6,50 €
Picon Bière	4,50 €	8 €
Supp Sirop	0,20 €	0,40 €

Cocktails 33cl



■ Coup de Coeur du Barman ■

Selon l'inspiration et les trouvailles de notre Barman

Pina Colada	6cl Rhum, jus ananas, crème de noix de coco	9 €
Mojito	6cl Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier	10 €
Hugo	4cl liqueur de Sureau, Royal Seyssel, perrier, jus de citron, menthe	10 €
Savoie Spritz	4cl Apérol, Royal Seyssel, perrier, tranche d'orange	10 €
Baraqué	4cl Vermouth Blanc, Royal Seyssel, Perrier, sirop maison à base de citron, gingembre, poivre de timut	12 €

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

Préludes Gourmands

A Grignoter



La p'tit charcuterie

7 €

Assortiment découverte de charcuterie artisanale de chez l'artisan Baud

La p'tite fromagère

Dégustation en entrée ou interlude de trois de nos fromages affinés dans notre cave.

Assiette 3 fromages

12,50 €

Composition des 3 meilleurs fromages affinés dans notre cave.

A Partager... Ou Pas



Planche Terrine

12 €

Terrine artisanale de Savoie 180g des Salaisons du Cayon (Chambéry)

Planche de charcuterie artisanale

12 €

Planche Diot

14 €

Le diot est une saucisse typique savoyarde.

Planche mixte fromages affinés et charcuterie

16 €

Salades Repas

Salade du Coulant

19 €

Bricks de reblochon fermier coulant, diot, pomme de terre, oignons rouges, tomates fraîches, carottes, noix et salade.

Salade César de Savoie

19 €

Poulet cuit tout doucement au fumoir, conservant le moelleux et une coloration légèrement rosée, coppa artisanale de Savoie, copeaux de tome des Bauges, tomates, carottes, oignons rouges, croûtons, salade, sauce césar et pesto maison.

Supplément pomme frites maison

3,80 €

Menu Des Loustics (-10ans)

10 €

En plat : Jambon Blanc ou Filet de poulet ou Diot
Potatoes maison ou légumes du moment ou mixte

En Dessert : Boule de Glace ou Fromage Blanc

- Le Coulant Baraqué -

Mangez votre viande comme vous l'aimez !:



Bleu
Saignant
A Point
Bien cuit

Nos Viandes Au Fumoir

Nos viandes sont accompagnées d'une sauce maison au choix et de nos pommes frites maison et salade.

Filet de Poulet (≈250g)	19 €
Ribs (porc) cuisson lente confits au miel et Whisky	21 €
Onglet de Bœuf (≈300g)	23 €
Pièce du Boucher (voir ardoise)	Voir ardoise
Supplément Sauce maison (Poivre, marchand de vin, beurre aux herbes ou sauce fromagère)	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 pommes frites maison.

Nos Buns sont confectionnés par la Boulangerie [La Marmotte Gourmande](#)

Supplément Sauce maison 1€

■ Burger du Corbac ■	19 €
<i>Fromage du moment (voir ardoise), Buns Boulanger, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, salade</i>	
Fondue Burger	20 €
<i>Fondue Savoyarde, Buns Boulanger, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, salade</i>	
Fondue Cèpes Burger	21 €
<i>Fondue aux cèpes, Buns Boulanger, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, tomates fraîches, cornichons, salade</i>	

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

Nos Spécialités Savoyardes



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

Supplément charcuterie	7€/pers
Supplément potatoes maison	3,80€/pers

■ **Assiette Baraquée** ■ Ce plat est disponible en version végétarienne 17,50 €

Potatoes maison gratinées au choix entre raclette lait cru, raclette fumée ou au fromage du moment (voir ardoise), Jambon cru, jambon blanc, rosette, cornichons, oignons rouges, tomates fraîches, salade.

La croûte Savoyarde aux Cèpes 20 €

Croûte de pain gratinée avec notre préparation à fondue aux cèpes, accompagnée de jambon cru et salade
Ce plat nécessite une cuisson de minimum 15 min

Les Diots Savoyards 20 €

Accompagnés de nos pommes frites maison, salade et d'une sauce maison au choix

Matouille (2 personnes) Ce plat est disponible en version végétarienne 21€/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 et d'une assiette de charcuterie artisanale.
Ce plat nécessite une cuisson de minimum 25 min

Nos Fondues Et Raclettes

Servies uniquement à l'intérieur

Supplément charcuterie	7€/pers
Supplément potatoes maison	3,80€/pers

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

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

Fondue cèpes (à partir de 2 personnes) 21€/pers

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

Raclette au lait cru (2 personnes minimum) 23€/pers

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

Raclette Fumée (2 personnes minimum) 26€/pers

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

Dans La Cave D'Affinage

La p'tite fromagère

Dégustation en interlude de trois de nos fromages affinés dans notre cave.

8 €

Assiette 3 fromages

A partager ou en substitution du dessert.

12,50 €

Plaisirs Sucrés Faits Maison

Fromage Blanc

Nature, sucre, crème ou coulis fraise ou coulis myrtilles au choix

5 €

Crème brûlée vanille

6,50 €

Tarte aux myrtilles

7 €

Tiramisu spéculoos

7,50 €

Cheesecake fraise

7,50 €

■ Dessert du Goupil ■ *(selon les produits du marché, voir ardoise)*

8,50 €

Café Gourmand 3 mignardises selon l'inspiration du moment !

10 €

Thé/Infusion (Kusmi BIO) Gourmandes 3 mignardises selon l'inspiration du Chef !

10,50 €

Délices Glacés

Les Incontournables 8€

Dame blanche

glace vanille, coulis chocolat-noisette, amandes, chantilly

Café liégeois

glace café, glace vanille, café frappé, chantilly

Chocolat liégeois

glace chocolat, glace vanille, coulis chocolat-noisette, chantilly

Caramel liégeois

Glace caramel beurre salé, glace vanille, coulis caramel, chantilly

Pistache liégeois

Glace pistache, glace vanille, coulis chocolat, chantilly

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



Les Gourmandes 9,50€

Coupe Mont Blanc

Glace vanille, glace marron, éclats de meringue, crème de marron chantilly

■ Coupe baraquée ■

Glaces caramel beurre salé, vanille, noisette, chocolat, coulis caramel, amandes torréfiées, chantilly

À La Coupe

crèmes glacées : Café, caramel beurre salé, chartreuse, chocolat noir, génépi, marron glacé, miel, noisette, pistache, vanille et yaourt.

sorbets : Citron, fraise, fruits exotiques, myrtille, pêche de vigne ou poire

1 boule	2 boules	3 boules	4 boules
3 €	5 €	7 €	9 €
Supplément chantilly maison ou coulis (caramel, marron ou chocolat)			1 €

Les Joyeuses

Coupe savoyarde	Glace au génépi, génépi (2cl)	9€
Coupe Chartreuse	glace à la Chartreuse, Chartreuse (2cl)	9€
Coupe Colonel	sorbet citron, vodka (2cl)	9€
Irish coffee	4 cl de whisky ballantines, sucre roux, café, chantilly	10€

Boissons Chaudes

 **Thés/Tisanes** Kusmi Tea 3,80 €

Cafés

Expresso/Ristretto	1,90 €
Décaféiné	1,90 €
Allongé	2 €
Double	3,10 €
Supplément crème/lait	0,20 €

Péchés Mignons

4cl

Get 27, Get 31, Bailey's, Limoncello	5,50 €
Génépi, Gentiane, Mont Corbier, Cognac Hennessy, Calvados, Poire, Verveine jaune	6,50 €
Chartreuse verte ou jaune	7 €
Whisky Jack Daniel's	8 €
Rhum Diplomatico ou Don Papa, Whisky Cardhu	9 €

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