



· 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 ... C'est ?

Nos Fondues à volonté !!! ▶ à partir de 22€ 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

Coup De Coeur Du Barman

Tantôt bière, création de cocktail selon les découvertes du Barman, demandez-nous !

Bière Sans Alcool

IPA Fruity (0,2°)

33cl 4,50 €

À La Source

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

Les Bios Du Coin

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

Les Classiques

Sirop à l'eau

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

25cl 2,50 €

Diabolo

25cl 3,50 €

Jus de fruit Granini

Pomme, abricot, ananas, tomate

25cl 3,50 €

Coca-Cola

33cl 3,80 €

Coca-Cola Zero

33cl 3,80 €

Schweppes Agrumes

25cl 4 €

Cocktail Sans Alcool 33cl

Virgin St Germain

jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, 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 €

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, 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 €

La Pression !

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

Cocktails 33cl

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 €

Pina Colada	6cl Rhum, jus ananas, crème de noix de coco.	9 €
Génép'mule	4cl Génépi, jus de citron, ginger beer.	10 €
St Germain	4cl liqueur de Sureau, Royal Seyssel, perrier, jus de citron.	10 €
Savoie Spritz	4cl Apérol, Royal Seyssel, perrier, tranche d'orang.	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

8 €

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

Terrine du Chef

9,50 €

Terrine faite maison parfumée selon l'inspiration du chef !

A Partager... Ou Pas



Assiette 3 fromages

12,50 €

Composition des 3 meilleurs fromages affinés dans notre cave.

Planche de charcuterie artisanale

12 €

Planche Diot

14 €

Le diot est une saucisse typique savoyarde.

Planche mixte fromages affinés et charcuterie

16 €

Menu Des Loustics (~10ans)

10€

Choisissez parmi :

Jambon blanc ou Diot

accompagné de :

Potatoes maison ou légumes ou mixte

Tartiflette

accompagnée ou non de salade

Et un dessert :

1 Boule De Glace

Ou

Fromage Blanc

(sucre, Miel, Coulis Caramel, Coulis Marron Ou Coulis Chocolat)

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

Nos Fondues Et Raclettes



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

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

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

Recette secrète du fromager avec 3 de ses fromages affinées, ail, vin blanc de Savoie, accompagnée de pain et salade

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

Raclette nature au lait cru (à partir de 2 personnes) 23€/pers

Accompagnée de charcuterie, pommes de terres vapeur et salade.

Raclette fumée (à partir de 2 personnes) 26€/pers

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

Supplément Sauce maison (beurre aux herbes, sauce fromagère ou sauce vin rouge) 1€

■ **Burger du Corbac** ■ 19 €

Fromage du moment (voir ardoise), Buns Boulanger, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betterave, cornichons, salade, accompagné de nos potatoes maison.

Burger Raclette nature 19 €

Raclette au lait cru affinée, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betterave, cornichons, salade, accompagné de nos potatoes maison.

Burger Raclette fumée 19 €

Raclette fumée (brezain), steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betterave, cornichons, salade, accompagné de nos potatoes maison.

Burger Savoyard 21 €

Reblochon fermier affiné par nos soins bien coulant, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons rouges, betterave, cornichons, salade, accompagné de nos potatoes maison.

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

Nos Viandes

Les Diots Savoyards

20 €

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.

Onglet de Bœuf (~300g)

23 €

Accompagné d'une sauce maison au choix, de nos potatoes maison et salade.

Supplément Sauce maison (Beurre aux herbes, sauce vin rouge ou sauce fromagère)

1 €

Nos Spécialités

Salade Baujue

17,50 €

Bricks de Tôme des Bauges, bœuf séché des Alpes, pickles d'oignons rouge et carottes, betterave chioggia, pomme granny, noix et salade.

La croûte Savoyarde aux Cèpes

20 €

Croûte de pain gratinée avec notre préparation à fondue aux cèpes battue avec de l'œuf, accompagnée de jambon cru et salade

[Ce plat nécessite une cuisson de minimum 25 min](#)

■ Assiette Baraquée ■



Ce plat est disponible en version végétarienne

17,50 €

Potatoes maison gratinées au fromage de votre choix : **Raclette nature, raclette fumé ou fromage du moment (voir ardoise)**, accompagnées d'un assortiment de charcuterie artisanale de Savoie et salade

THE Tartiflette de nos montagnes

20 €

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

■ La Tartif' du moment ■

22 €

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

La Marmite Baraquée

28 €

Marmite de Moelleux du revard à l'ail Noir (300g), fromage au lait cru 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.

[Ce plat nécessite une cuisson de minimum 25 min](#)

Matouille (2 personnes)



Ce plat est disponible en version végétarienne

21€/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](#)

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

Au Choix : Nature, sucre, crème, miel, coulis caramel, coulis marron ou coulis chocolat

5 €

Crème brûlée vanille

6,50 €

Mousse au chocolat

6,50 €

Tiramisu spéculoos

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

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

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 €
Mont Corbier, Cognac Hennessy, Calvados, Poire	6,50 €
Génépi	7,50 €
Chartreuse verte ou jaune	8 €
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

Le Corbac Et Le Goupil

*Un pignouf de corbac sur un abri planqué
S'envoyait par la fiole un coulant baraqué.
Un goupil n'ayant eu qu'un cent d'clous pour
bectance,
S'en vint lui dégoiser un tantinet jactance :
Salut, dab croasseur ! Lui bonnit-il d'autor.
En disant qu' t'es l' plus beau, j'ai pas peur
d'avoir tort !
Si tu pousses la gueulante aussi bien qu't'es
nippé,
T'es l' mecton à la r'dresse des mectons du
boicqué ! "
A ces ragots guincheurs qui n'étaient pas
mariolles,
Le corbac lui balance le roulant par la fiole.
" Enlevé, c'est pesé, j'tai baisé, dit l'goupil.
Fais bien gaffe aux p'tits gonzes qui t'la font à
l'estoc,
Et t'gazouillent par la couâne des bobards à
l'esbroff. "*

Fable de La Fontaine en Argot