



· 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	3,50 €
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 <i>Citron, citron vert, fleur de Sureau, fraise, grenadine, kiwi, pêche, orgeat, menthe et myrtille</i>	25 cl	2,50 €
Diabolo	25 cl	3,50 €
Jus de fruit Granini <i>Pomme, abricot, ananas, tomate</i>	25 cl	3,50 €
Coca-Cola	33 cl	3,80 €
Coca-Cola Zero	33 cl	3,80 €
Schweppes Agrumes	25 cl	4 €

Cocktails Sans Alcool 33cl

Virgin Hugo <i>jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, menthe, Perrier</i>	33cl	8 €
Virgin Pina Colada <i>jus d'ananas, crème de coco</i>	33cl	8 €
Amor <i>jus de fraise, jus de pomme, sirop de grenadine</i>	33cl	8 €
Afterglow <i>jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise</i>	33cl	8 €
Virgin Mojito <i>Sirop de citron vert, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier</i>	33cl	8 €

Bières Sans Alcool

Brasseurs Savoyards 

 IPA Fruity (0°)	33 cl	4,80 €
 Bière Pêche (0°)	33 cl	4,80 €

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 €
Coupe Royal Seyssel	10 cl	6 €
▪ Apéro baraqué ▪	12 cl	7 €
<i>sirop maison à base de citron, poivre de timut et gingembre avec du royal Seyssel</i>		
Pastis des Alpes ou Ricard	2 cl	4 €
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 6 €

Brasseurs Savoyards

BS Nonne IPA 33 cl 6 €

BS Ambrée 33 cl 6 €

BS Golden 33 cl 6,50 €

Brasserie de Chanaz

Bière noisette (blonde) 33 cl 6,90 €

Bière NEIPA maracuja (passion) 33 cl 6,90 €

Brasserie Les Anges du Malt

Baie des Anges (Blanche au poivre de timut) 33 cl 7,50 €

La Pression !



	Demi 25 cl	Sérieux 50 cl
Blonde des Cîmes 	3,90 €	7 €
▪ Bière du Moment ▪	4,90 €	9 €
Monaco	3,90 €	7 €
Panaché	3,50 €	6,50 €
Picon Bière	4,90 €	9 €
Supp Sirop	0,20 €	0,40 €

Cocktails 33cl

▪ Coup de Coeur du Barman ▪

Selon l'inspiration et les trouvailles de notre Barman

Pina Colada 4cl Rhum, jus ananas, crème de noix de coco 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 €

Mojito 4cl Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, perrier 11 €

Baraqué 4cl Vermouth Blanc, Royal Seyssel, Perrier, sirop maison à base de citron, gingembre, poivre de timut 12 €



Préludes Gourmands

A Grignoter



La p'tite 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.

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 €

Salades Repas

Salade du Coulant

19 €

Croustillant de reblochon fermier coulant, Boeuf séché des Alpes, oignons rouges, tomates fraîches, carottes, noix, granny smith 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 Frites maison

3,80 €

Menu Des Loustics (~10ans)

10€

En plat :

Jambon Blanc ou Filet de poulet ou Diot
Frites maison ou légumes du moment ou mixte

En Dessert :

Boule de Glace ou Fromage Blanc

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
A Point
Bien cuit

Nos Viandes Au Fumoir

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

Filet de Poulet (≈250g)	19 €
Ribs (porc) cuisson lente confits au miel et Whisky	21 €
Onglet de Bœuf (≈300g) pièce non-fumée pour conserver toutes les caractéristiques de la viande	23 €
■ Pièce du Boucher ■ (voir ardoise)	Voir ardoise
Supplément Sauce maison (Poivre,barbecue, 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 frites maison.

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

Supplément Sauce maison (poivre, fromagère, barbecue ou beurre aux herbes) 1€

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

Nos Spécialités Savoyardes



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

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

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

Frites maison gratinées au choix entre raclette lait cru, raclette fumée ou au fromage du moment (voir ardoise), Assortiment de charcuterie artisanale, cornichons, oignons rouges, tomates fraîches, salade.

La Croûte Savoyarde aux Cèpes 20 €

Croûte de pain gratinée avec notre préparation à fondue aux cèpes et des œufs battus pour un effet soufflé accompagnée de jambon cru et salade

Ce plat nécessite une cuisson de minimum 15 min

Les Diots Savoyards 20 €

Accompagnés de frites maison, salade et d'une sauce maison au choix (barbecue, poivre, fromagère ou beurre aux herbes.

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 frites maison 3,80€/pers

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

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

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

Comté, Beaufort été, Gruyère suisse, 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

Au Choix : Nature, sucre, crème, miel, coulis fruits rouges, coulis marron ou chocolat.

5 €

Crème brûlée vanille

6,50 €

Tarte aux myrtilles

7,50 €

Tiramisu spéculoos

7,50 €

Fondant au chocolat *accompagné de sa boule de glace au choix*

8,50 €

■ 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 8,50 €

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-noisette, chantilly

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



Les Gourmandes 10 €

Coupe Mont Blanc

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

Coupe Estivale

Glaces vanille, myrtille, fraise et pêche de vigne, coulis fruits rouges et chantilly maison

■ Coupe baraquée ■

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

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, menthe-chocolat, 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, miel, marron, fruits rouges ou chocolat-noisette) **1 €**

Les Joyeuses

Coupe savoyarde	Glace au génépi, génépi (2cl)	9,50€
Coupe Chartreuse	Glace à la Chartreuse, Chartreuse (2cl)	9,50€
Coupe Colonel	Sorbet citron, vodka (2cl)	9,50€
Coupe After-eight	Glace menthe-chocolat, jet27 (2cl)	9,50€
Irish coffee	4 cl de whisky ballantines, sucre roux, café, chantilly maison	12€

Boissons Chaudes

 **Thés/Tisanes Kusmi Tea** 3,80 €

Cafés

Expresso/Ristretto	1,95 €
Décaféiné	1,95 €
Allongé	2,10 €
Double	3,20 €
Supplément crème/lait	0,20 €

Péchés Mignons

4cl

Get 27, Get 31, Bailey's, Limoncello	5,50 €
Génépi, Mont Corbier, Cognac Hennessy, Calvados, Poire	6,50 €
Whisky Jack Daniel's	8 €
Chartreuse verte ou jaune	9 €
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 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 ▪