



▪ Le Coulant Baraqu  .

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

▪ fromagerie ▪ bar à fromages ▪ bar à vins ▪ restaurant ▪

[W ww.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 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 !!!

- ▶ Fondue Savoyarde 22€ par adulte
- ▶ Fondue aux cèpes 24€ par adulte
- ▶ Fondue du Coulant 27€ par adulte
- ▶ 12€ par enfant jusqu'à 8 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€ par personne sera facturé en cas de gaspillage.

⌚ Face au manque de bon sens auquel nous parfois confrontés, nous vous précisons que seules les personnes ayant pris la formule à volonté peuvent manger dans le caquelon, et que nous ne faisons pas de doggy bag sur cette formule !

🕒 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, vos fondues à emporter et vos fromages à raclettes par téléphone au 0479352168, n'hésitez pas à nous laisser un message.

Suivez-nous !

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



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



Brasseurs Savoyards

IPA Fruity (0°)

33 cl 4,80 €

Bière Pêche (0°)

33 cl 4,80 €

À La Source

Evian (plate)	1L	5 €
San Pellegrino (pétillante)	50 cl	3,50 €
Perrier (pétillante)	1L	5 €
Supplément citron tranche ou sirop	33cl	4 €
		0,20 €

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

Diabolo

Jus de fruit Granini

Pomme, abricot, ananas, tomate

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Schweppes Agrumes

Supp citron tranche ou sirop

25 cl 2,50 €

25 cl 3,50 €

25 cl 3,50 €

33 cl 3,80 €

33 cl 3,80 €

25 cl 4 €

0,20 €

Cocktail Sans Alcool 33cl

Virgin St Germain

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

33cl 8 €

Virgin Pina Colada

jus d'ananas, crème de coco

33cl 8 €

Amor

jus de fraise, jus de pomme, sirop de grenade

33cl 8 €

Afterglow

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

33cl 8 €

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

Boissons Alcoolisées

A p ros

Kir (myrtille, framboise, mure, cassis, pêche de vigne, châtaigne, sureau)

Kir pétillant (servi avec Royal Seyssel)

Coupe Royal Seyssel

■ Apéro baraqu 

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

Pastis des Alpes ou Ricard

Suze , Porto ou Gin

Vermouth de Savoie (rouge ou blanc)

Whisky Ballantine's

Whisky Coca Ballantine's

Whisky Jack Daniel's

Whisky Cardhu

Rhum Diplomatico ou Don Papa

Supplément soda (tonic, coca, limonade)

12 cl 4,50 €

10 cl 6,50 €

10 cl 6 €

12 cl 7 €

La Pression !

Demi 25 cl Sérieux 50 cl

Blonde des Cimes (5,2°)  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 / tranche citron 0,20 € 0,40 €

Bières Bouteille

Brasserie du Mont Blanc

Blanche (4,7°)

33 cl

6 €

Verte génépi (5,9°)

Brasseurs Savoyards

 BS Nonne IPA (6,3°)

33 cl

6 €

 BS Ambrée (7°)

33 cl

6 €

 BS Golden Ale (6,3°)

33 cl

6,50 €

Brasserie de Chana 

Ale Blonde noisette (5°)

33 cl

6,90 €

NEIPA Maracuja passion (5°)

33 cl

6,90 €

Cocktails 33cl

Pina Colada

4cl Rhum, jus d'ananas, crème de noix de coco 10 €

G n p'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'orange 10 €

Baraqu 

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'tite charcuterie

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

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 €

9,50 € Le diot est une saucisse typique savoyarde.

Planche mixte fromages affinés et charcuterie

16 €

Menu Des Loustics (-8 Ans)

10€

Choisissez parmi :

Jambon blanc ou Diot ou Steak

accompagné de :

Frites maison ou légumes ou mixte

Tartiflette

accompagnée ou non de salade

Et un dessert :

1 Boule De Glace

Ou

Fromage Blanc

Sucre, Miel, Crème Ou Coulis (caramel/ Marron/Fruits-rouges Ou Chocolat-noisette)

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 frites maison

3,80 /pers

Fondue savoyarde (  partir de 2 personnes)

19 /pers

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

Fondue cèpes (  partir de 2 personnes)

21 /pers

Fondue du coulant (  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 (  partir de 2 personnes)

23 /pers

Accompagnée de charcuterie, pommes de terres vapeur et salade.

Raclette fum e  (  partir de 2 personnes)

26 /pers

Accompagnée de charcuterie, pommes de terres vapeur et salade.

Burgers Et Végé Burger !



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 (fromagère, vin rouge ou beurre aux herbes) 1 

Supplément Steak 5 

Burger Raclette nature

19  

Raclette au lait cru affinée, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, pickles d'oignons rouges, cornichons, salade, accompagnée de nos frites maison.

■ Burger du Corbac ■

20  

Fromage du moment (voir ardoise), Buns Boulanger, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, pickles d'oignons rouges, cornichons, salade, accompagnée de nos frites maison.

Burger Raclette fum e 

21  

Raclette fum e  (Br zain, fromage pasteurisé), steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, pickles d'oignons rouges, cornichons, salade, accompagnée de nos frites maison.

Burger Savoyard

22  

Reblochon fermier affiné par nos soins bien coulant, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, pickles d'oignons rouges, cornichons, salade, accompagnée de nos frites maison.

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

Nos Viandes

Les Diots Savoyards

21 €

Les diots sont des petites saucisses Savoyardes, nous les cuisinons avec une sauce au Vin rouge de Savoie selon une recette traditionnelle, accompagnés de nos frites maison et salade.

Onglet de Bœuf (≈300g)

26 €

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

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

1 €

Nos Spécialités

■ Assiette Baraquée ■



Ce plat est disponible en version végétarienne

17,50 €

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

Salade du Coulant

19 €

Croustillant de reblochon fermier coulant, Bœuf séché des Alpes, pickles d'oignons rouges et de carottes, noix, granny smith et salade.

Supplément frites maison : 3,80€

THE Tartiflette de nos montagnes

21 €

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

27 €

Boite Chaude de Moelleux du Revard (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 pomme de terre vapeur 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 accompagnée de pommes de terre vapeur à tremper et d'une assiette de charcuterie artisanale.

Ce plat nécessite une cuisson de minimum 25 min

▪ Le Coulant Baraquée ▪

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 (caramel, marron, fruits rouge ou chocolat-noisette)

5 €

Crème brûlée vanille

6,50 €

Tiramisù spéculoos

7,50 €

■ Dessert du Goupil ■ (selon les produits du marché et l'envie du pâtissier)

(Voir ardoise)

Fondant au chocolat accompagné de sa boule de glace au choix

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

L es Gourmandes 10€



Coupe Mont Blanc

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

Coupe Fruits Rouges

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

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, 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	3,50 €
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 Corbac Et Le Goupil

*Un pignouf de corbac sur un abri planqué
S'envoyait par la fiole un coulant baraquée.
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