

# · Le **Coulant** Baraqué ·

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

· fromagerie

· bar à fromages

· bar à vins

· restaurant ·

W [www.lecoulantbaraque.fr](http://www.lecoulantbaraque.fr)

## Celles Et Ceux Qui Nous Animent...

Nous vous accueillons avec une seule ambition : vous faire plaisir en partageant notre passion pour le fromage et la richesse culinaire de notre région, dans une ambiance chaleureuse et familiale.

Chacun de nos fournisseurs a été choisi avec le plus grand soin. Plus que de simples partenaires, ce sont des artisans engagés, animés par l'amour de leur métier et l'exigence de produits de qualité.

Nous sur-affinons nous-mêmes nos fromages dans notre cave, afin de vous les proposer à leur apogée, au moment où ils révèlent pleinement leurs saveurs et ravissent vos papilles.

Côté cuisine, tout est fait maison : des entrées aux desserts, en passant par les sauces et la chantilly. Chaque préparation est pensée pour vous offrir une expérience gustative authentique.

## Tous Les Jeudis Soir De L'été... C'est ?

**Nos RIBS à volonté !!!** ▶25€ 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](http://www.lecoulantbaraque.fr)



## Emmenez Nous Chez Vous !



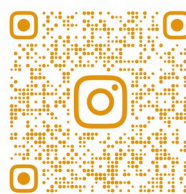
Nos fromages affinés, charcuteries, vins et bien d'autres produits typiques de notre région sont disponibles à la vente côté magasin.

Luc et son équipe vous y accueille du mardi au samedi, de 9h à 14h et de 18h à 20h.

Vous pouvez précommander vos fondues par téléphone au 0479352168, n'hésitez pas à nous laisser un message, nous vous rappellerons pour confirmer la bonne prise en compte de votre commande

## 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 € 1L	5 €
Perrier (pétillante)	33cl	4 €
Supplément citron tranche ou sirop		0,20 €

## Bières Sans Alcool



Brasseurs Savoyards

## Les Bios Du Coin



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

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

## Cocktails Sans Alcool 33cl

## Les Classiques

### Sirop à l'eau

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

25 cl 2,50 €

### 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 €

### Virgin Hugo

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

33cl 8 €

### Virgin Pina Colada

*jus d'ananas, crème de coco*

33cl 8 €

### Amor

*jus de fraise, jus de pomme, sirop de grenadine*

33cl 8 €

### Afterglow

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

33cl 8 €

### Virgin Mojito

*Sirop de citron vert, citron vert, menthe fraîche, cassonade, Perrier*

33cl 8 €

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 €

*Sirop maison à base de citron, poivre de timut et gingembre avec du Royal Seyssel*

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 €

## La Pression !



Brasserie des Cîmes (Aix les Bains)



	Demi 25 cl	Sérieux 50 cl
Blonde des Cîmes (5,2°)	3,90 €	7 €
Blanche des Cîmes (5°)	4,90 €	9 €
Monaco	3,90 €	7 €
Panaché	3,50 €	6,50 €
Picon Bière	4,90 €	9 €
Supp Sirop	0,20 €	0,40 €
Supp citron tranche	0,20 €	

## Bières Bouteille



Brasserie du Mont Blanc

Bière Verte génépi (5,9°)	33 cl	6 €
---------------------------	-------	-----

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 €
BS Triple (9°)	33 cl	6,90 €

Brasserie de Chanaz

Ale Blonde noisette (5°)	33 cl	6,90 €
NEIPA maracuja passion (5°)	33 cl	6,90 €

## 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 fraîche.	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 €

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

## Préludes Gourmands

### A Grignoter



#### La p'tite 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

10,50 €

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



18 €

Toasts de Tomme de montagne à l'ail des ours, tomates fraîches, carottes rappées, oignons frits, noix et salade.

### Salade Aravis

19 €

Reblochon fermier AOP pané, chiffonnade de jambon cru, tomates fraîches, carottes rappées, oignons frits et salade.

### Salade César de Savoie

19 €

Filet de poulet cuit tout doucement au fumoir, conservant le moelleux et une coloration légèrement rosée, copeaux de tome des Bauges, tomates fraîches, oignons frits, croûtons, salade, sauce César 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 de frites maison et salade.*

<b>Filet de Poulet</b> (≈250g) sauce au choix	19 €
<b>Ribs (porc) cuisson lente confits avec notre marinade miel et Whisky</b>	21 €
<b>Bavette d'Aloyau</b> (≈250g) sauce au choix	23 €
■ <b>Pièce du Boucher</b> ■ (voir ardoise)	Voir ardoise
Supplément Sauce maison (échalote, poivre, 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 (échalote, poivre, fromagère ou beurre aux herbes) 1€

Supplément Steak 6€

<b>Burger Raclette nature</b>	19 €
-------------------------------	------

*Raclette au lait cru affinée, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, tomate fraîche, oignons frits, cornichons, salade, accompagné de nos frites maison.*

■ <b>Burger du Corbac</b> ■	20 €
-----------------------------	------

*Fromage du moment (voir ardoise), Buns Boulanger, steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons frits, tomate fraîche, cornichons, salade, accompagné de nos frites maison.*

<b>Burger Raclette fumée</b>	21 €
------------------------------	------

*Raclette fumée (Brézain, fromage pasteurisé), steak haché de bœuf français 150gr, noisette de jambon, oignons frits, tomate fraîche, cornichons, salade, accompagné de nos frites maison.*

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 frits, tomates fraîches, salade.

**Les Diots Savoyards** 21 €

Accompagnés de frites maison, salade et d'une sauce maison au choix ( Poivre, fromagère, échalote ou beurre aux herbes)

**THE Tartiflette de nos montagnes** 21 €

Reblochon fermier AOP gratiné sur lit de lardons fumés, 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.

**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'un assortiment 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) 20€/pers

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

**Fondue cèpes** (à partir de 2 personnes) 22€/pers

**Raclette au lait cru** (à partir de 2 personnes) 24€/pers

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

**Raclette Fumée** (à partir de 2 personnes) 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

7 €

### Panna Cotta coulis fruits rouges

7 €

### Tiramisu spéculoos

8 €

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

9 €

### ■ Dessert du Goupil ■ (selon les produits du marché et l'inspiration du chef)

(Voir ardoise)

### Café Gourmand 3 mignardises selon l'inspiration du moment !

10 €

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

10,50 €

## Délices Glacés

### Les Incontournables 8,50 €

#### Dame blanche

Glace vanille, coulis chocolat, amandes, chantilly

#### Café liégeois

Glace café, glace vanille, café frappé, chantilly

#### Chocolat liégeois

Glace chocolat, glace vanille, coulis chocolat, 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 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 ou yaourt.

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

1 boule	2 boules	3 boules	4 boules
3 €	5,50 €	8 €	10 €

Supplément chantilly maison ou coulis (caramel, miel, marron, fruits rouges ou chocolat) **1 €**

## Les Joyeuses

<b>Coupe savoyarde</b>	Glace au génépi, génépi (2cl)	9,50€
<b>Coupe Chartreuse</b>	Glace à la Chartreuse, Chartreuse (2cl)	9,50€
<b>Coupe Colonel</b>	Sorbet citron, vodka (2cl)	9,50€
<b>Coupe After-eight</b>	Glace menthe-chocolat, Get27 (2cl)	9,50€
<b>Irish coffee</b>	4 cl de whisky Ballantines, sucre roux, café, chantilly maison	12€

## Boissons Chaudes

 <b>Thés/Tisanes</b>	<b>Kusmi Tea</b>	3,80 €
<b>Cafés</b>		
Espresso/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 ▪**