

# · 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 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](http://www.lecoulantbaraque.fr)



## Emmenez Nous Chez Vous !



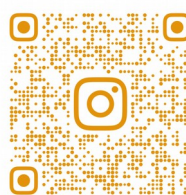
Nos fromages affinés, charcuteries, vins et bien d'autres produits typiques de notre région sont disponibles à la vente côté magasin.

Luc et son équipe vous y accueille 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 2,50 €

### 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 €

## 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

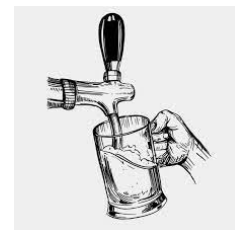
Bière noisette (blonde) 33 cl 6 €

« 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 €

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

■ fromagerie ■ bar à vins ■ bar à fromage ■ restaurant ■

## 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 €

### ■ 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

<b>Coupe savoyarde</b>	Glace au génépi, génépi (2cl)	9€
<b>Coupe Chartreuse</b>	glace à la Chartreuse, Chartreuse (2cl)	9€
<b>Coupe Colonel</b>	sorbet citron, vodka (2cl)	9€
<b>Irish coffee</b>	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