



la table D'URIAGE

NOS FORMULES

Entrée - Plat / Plat - Dessert	29€
Entrée - Plat - Dessert	37€
Entrée	12€
Plat	23€
Plat Végétarien (*)	18€
Dessert	9€
Menu Enfant	18€
(Plat et dessert en portion adaptée)	

Liste des allergènes :

Céréales (gluten)¹ • Crustacés² • Œufs³ •
Poissons⁴ • Arachides⁵ • Soja⁶ • Lait (lactose)⁷
Fruits à coques⁸ • Céleri⁹ • Moutarde¹⁰ •
Graines de sésame¹¹ • Sulfite¹² • Lupin¹³ • Mollusques¹⁴.
Coriandre¹⁵

Tous nos plats sont faits « maison ».

Prix nets – Service compris.

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais et sont donc susceptibles de modifications.

En fonction des arrivages du jour.

ENTRÉES

12

ŒUF MOLLET ^{3, 7, 8}

Epinard, crème de noisette, parmesan.

VELOUTÉ D'ENDIVES A LA BIÈRE ^{7, 8}

Échalotes caramélisées, tuile au sarrasin.

HARENG FUMÉ ^{3, 4, 7, 12}

Déclinaison de choux fleurs en salade.

PLATS

23

PALERON DE VEAU CONFIT ⁷

Choux rave, pommes de terre grenailles.

POISSON DU JOUR ^{4, 7}

Fenouil cru et cuit, sauce vierge.

RISOTTO D'ORGE PERLÉ (*) ^{1, 7}

Au Saint Marcellin, légumes cuits et crus.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 5 €)

Sélection du Jour

FROMAGE & DESSERTS

9

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7, 8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

NOTRE TARTE AU CITRON MERINGUÉE ^{1, 3, 7}

PANAIIS CONFIT ^{1, 7}

Dulce, citron, avoine.

CHOCOLAT ET CAFÉ ^{1, 3, 7, 8}

Mousse au chocolat noir, glace au café, tuile au chocolat

- **MENU VÉGÉTARIEN** -

55€

VELOUTÉ D'ENDIVES A LA BIÈRE ^{7,8}
Échalotes caramélisées, tuile au sarrasin.

RAVIOLE SNACKÉE ^{1,7,8}
Topinambour, gratiné au comté.

RISOTTO D'ORGE PERLÉ (*) ^{1,7}
Au Saint Marcellin, légumes cuits et crus.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3,7,12}
À la Chartreuse.

PANAIS CONFIT ^{1,7}
Dulce, citron, avoine.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- **MENU DÉGUSTATION** -

70€

HARENG FUMÉ ^{3,4,7,12}
Déclinaison de choux fleurs en salade.

POISSON DU JOUR ⁷
Asperges blanches rôties.

INVOLTINI DE VEAU AU JAMBON ET TRUFFES ^{1,3,7}
Gnocchis croustillants, crème d'échalotes.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3,7,12}
À la Chartreuse.

COMME UNE TARTE TATIN ^{1,3,7}
Glace vanille, sauce caramel.

Menu en 6 services - Servi pour l'ensemble de la table.
Prix nets – Service compris.
Ce menu est servi
jusqu'à 13h00 le midi et jusqu'à 21h00 le soir.

LES VINS ¹² « NOTRE CAVE »**Blanc**

Pouilly Fumé « Silex » 2009 Didier Dagueneau	145,00 €
Saumur « Brézé » 2009 Clos Rougeard Foucault	120,00 €
Saint Joseph 2015 Pierre Gonon	95,00 €
Palette Château Simone 2013 Rougier	85,00 €
Sancerre "Chambrates" 2012 Domaine Vacheron	75,00 €
Blanc Fumé de Pouilly 2009 Didier Dagueneau	65,00 €

Rouge

Volnay 1 ^{er} cru 2011 Domaine de Montille	165,00 €
Saumur Champigny 2005 Clos Rougeard Foucault	135,00 €
Côte Rôtie 2013 Domaine Rostaing Ampodium	110,00 €
Pomerol 1998 Château Belle Brise	120,00 €
Cornas 2011 Domaine Clape	85,00 €
Saint Joseph 2015 Pierre Jean Villa	75,00 €

LES VINS ¹² « SELECTION DU MOIS »**Blanc**

Verre de vin 15 cl	8,00 €
AOP Montagny 1 ^{er} Cru	30,00 €
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Gros Manseng	26,00 €
AOP Touraine Sauvignon, Le Petiot	27,00 €
AOP Grignan-les-Adhémar Viognier, Domaine Montine	28,00 €
AOP Mâcon-Loché Clos des Rocs	32,00 €

**Rouge**

Verre de vin 15 cl	8,00 €
AOP Crozes Hermitage, La Petite Ruche	30,00 €
AOP Terrasses du Larzac, Causse Mos	28,00 €
AOP Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine Caslot Pontonnier	28,00 €
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos Paradis, domaines F.PICARD	45,00€
AOP Saint Emilion Grand Cru, Le Cèdre, Château J.FAURE	34,00€
IGP Persan, Chevalier Bayard, Isère Coteaux du Greivaudan	28,00€



APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	6,50 €
Kir Royal 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	12,50 €
Martini (Blanc, Rouge), Campari 6 cl	4,00 €
Suze 6cl	4,00 €
Gin Gordon's Vodka Belvedere 4 cl	5,00 €
Les anisés (Ricard, Pastis 51) 4 cl	4,00 €
Porto Niepoort LBV 2011 6 cl	6,00 €
Bière Mont Blanc Pression 25 cl	4,00 €
Bière Mont Blanc Pression 33 cl	5,50 €
Bière Mont Blanc Pression 50cl	7,50 €
Caol Isla 4 cl	9,00 €
Mojito, Caipiroska, Caipirinha	12,00 €
Spritz	12,00 €

LES CHAMPAGNES

Champagne Jacquart	
Mosaïque Signature Brut 15 cl	14,00 €
Mosaïque Extra-Brut 15 cl	16,00 €
Blanc de Blancs 2013 15 cl	18,00 €
Mosaïque Signature Brut 75 cl	75,00 €
Mosaïque Extra-Brut 75 cl	79,00 €
Blanc de Blancs 2013 75 cl	79,00 €

LES EAUX

Eaux plates	
Evian 33 cl	3,00 €
Evian 75 cl	4,50 €
Eaux pétillantes	
Eau gazeuse purifiée et filtrée 50 cl	2,50 €
Eau gazeuse purifiée et filtrée 75 cl	3,00 €
Badoit 33 cl	3,50 €
Badoit 75 cl	4,50 €

LES DIGESTIFS

Calvados Pays d'Auge 12 ans 4 cl	11,00 €
Bas Armagnac «Laberdolive» 4 cl	11,00 €
Cognac Courcel « Fine de Cognac » 4 cl	11,00 €
Rhum Latino, Compagnie des Indes 4 cl	11,00 €
Chartreuse Verte, Jaune 4 cl	8,00 €
Chartreuse VEP : Verte, Jaune 4 cl	25,00 €
Get 27 6 cl	8,00 €
Génépi 4 cl	7,00 €
Baileys 6 cl	8,00 €



la table
D'URIAGE

LES SODAS & JUS DE FRUITS

Coca cola, Coca Cola Zero 33 cl	3,50 €
Schweppes, Limonade, Orangina 25 cl	3,50 €
Sirop	2.00 €
Jus de Fruits 20 cl	3,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café décaféiné	2,50 €
Double expresso	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Thé/Infusion Kusmi	3,50 €

La Table d'Uriage s'engage au quotidien sur

l'approvisionnement en circuit court :

Notre fromager affineur :

O'Tour du Fromage • Uriage-les Bains.

Notre boulanger :

La Marmolada • Uriage-les-Bains

La Table d'Uriage s'engage et garantit l'origine de
toutes ses viandes (France, EU).

Liste des allergènes :

Céréales (gluten)¹ • Crustacés² • Œufs³ •
Poissons⁴ • Arachides⁵ • Soja⁶ • Lait (lactose)⁷
Fruits à coques⁸ • Céleri⁹ • Moutarde¹⁰ • Graines de sésame¹¹ •
Sulfite¹² • Lupin¹³ • Mollusques¹⁴ • Coriandre¹⁵

BAR LOUNGE

OUVERT

DU MERCREDI AU SAMEDI

DE 16H À 23H.

LE DIMANCHE DE 11H À 17H.

HAPPY HOURS

Du Mercredi au Samedi

de 17h à 19h.

« 1 Verre Acheté = 1 Verre Offert* »

ANIMATIONS MUSICALES

Soirée Jazz 18h30 – 21h30 :

Jeudi 12 Mars

Jeudi 9 Avril

Jeudi 14 Mai

Jeudi 11 Juin

Jeudi 9 Juillet

Soirée piano :

Tous les Vendredis et Samedis soirs.

* Hors Chartreuses. Non échangeable en espèces. Consommable
uniquement le jour même et pour une même personne.