



la table D'URIAGE

NOS FORMULES

Entrée - Plat / Plat - Dessert	29€
Entrée - Plat - Dessert	37€
Entrée	14€
Plat	23€
Plat Végétarien (*)	18€
Dessert	9€
Menu Enfant	18€
(Plat et dessert en portion adaptée)	

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

14

ŒUF MOLLET

Aux asperges, croustillant de pain à l'ail des ours.

BŒUF EN CARPACCIO

Crème de parmesan, duxelles de champignons et pesto.

SAUMON FUMÉ MAISON

Blinis crème ciboulette et citron vert.

PLATS

23

POISSON DU JOUR

Déclinaison de fenouil, pesto de topinambour.

ARAIGNÉE DE PORC

Sauce à la sauge, purée de carotte au raz el-hanout et navets glacés.

PANAIS (*)

Farce « toute » végétale et croustillant de panais.

FROMAGE & DESSERTS

9

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

PANNA COTTA

Au chocolat blanc, Pomme Granny Smith.

TRILOGIE

Noix, Chartreuse et Pistache.

BISCUIT ET GLACE COCO

Ananas cuit et cru.

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

BETTERAVE MARINÉE EN CARPACCIO

Vinaigrette à la truffe.

RAVIOLES

Oignons et champignons.

PANAIS

Farce « toute » végétale,
et croustillant de panais.

GLACE « D'ENTRE DEUX »

À la Chartreuse.

BISCUIT ET GLACE COCO

Ananas cuit et cru.

Menu en 5 services

Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

ŒUF MOLLET

Aux asperges, croustillant de pain à l'ail
des ours.

POISSON DU JOUR

À la grenobloise, gnocchis aux épinards,
viennoise aux câpres,
beurre noisette citronné.

NOIX DE VEAU

« Mousseline » de pommes de terre,
déclinaison de chou rouge,
sauce au poivre Timiz.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

GLACE « D'ENTRE DEUX »

À la Chartreuse.

PARIS-BREST

Menu en 6 services - Servi pour l'ensemble de la table.

Prix nets – Service compris.

Ce menu est servi, en semaine, jusqu'à 12h30 le midi
et jusqu'à 20h30 le soir.

Le weekend, jusqu'à 13h00 le midi et jusqu'à 21h00 le soir

LES APÉRITIFS

Champagne Jacquart

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

Champagne Billecart-Salmon

Brut Réserve 15cl	14,00 €
Extra-Brut 15cl	16,00 €

Flûte de Moscato d'Asti 15 cl 8,00 €

La tortue by Ubi (blanc moelleux) 7,00 €

Kir Vin Blanc (cassis, framboise, mûre, pêche) 6,50 €

Kir Royal (cassis, framboise, mûre, pêche) 12,50 €

Martini (Blanc, Rouge), Campari 4,00 €

Suze 4,00 €

Gin Tanqueray, Vodka Belvedere 5,00 €

Les anisés (Ricard, Pastis 51) 4,00 €

Porto Niepoort LBV 2011 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 9,00 €

Glenkinchie 8,00 €

Mattei (Corse) 7,00 €

LES VINS

Champagne Jacquart

Mosaïque Signature Brut 75 cl	75,00 €
Mosaïque Extra-Brut 75 cl	79,00 €
Blanc de Blancs 2013 75 cl	79,00 €

Champagne Billecart-Salmon

Brut Réserve 75cl	70,00 €
Extra-Brut 75cl	75,00 €
Magnum Brut Réserve 150cl	145,00 €

Blanc

Verre de vin 8,00 €

Montagny 1^{er} Cru 2016 28,00 €

Sauvignon de Touraine,
« Le Petiot » 2017 27,00 €

Lirac Blanc 2016 26,00 €

Rouge

Verre de vin 8,00 €

Crozes Hermitage,
«La Petite Ruche» 2016 30,00 €

Terrasse du Larzac,
« Caussemos » 2016 28,00 €

Loup des Vignes IGP,
Syrah Mondeuse 2016 24,00 €

Au pied de la Source,
IGP Drôme Bio 2016 26,00 €

Bordeaux « Instant Becot » 2014 28,00 €

Bourgueil Cuvée des Coteaux
V.V, 2017 27,00 €

Rosé

Verre de vin 8,00 €

Château Tour Saint Honoré 2017 25,00 €

LES SODAS & JUS DE FRUITS

Coca cola, Coca Cola Zero	3,50 €
Schweppes, Limonade, Orangina	3,50 €
Sirop Maison	2,00 €
Jus de Fruits	3,50 €

LES EAUX

Eaux plates

Evian 33 cl	3,00 €
Evian 50 cl	3,50 €
Evian 75 cl	4,50 €

Eaux pétillantes

Badoit 33 cl	3,00 €
Badoit, Perrier fine bulle, San Pellegrino 50 cl	3,50 €
Badoit, San Pellegrino 75cl	4,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

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

LES DIGESTIFS

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

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) · Crustacés · Œufs ·
Poissons · Arachides · Soja · Lait (lactose)
Fruits à coques · Céleri · Moutarde ·
Graines de sésame · Sulfite · Lupin · Mollusques.
Carte détaillée sur demande