



la table D'URIAGE

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

Menu Enfant **20€**
(Plat et dessert en portions adaptées)

Horaires d'ouverture :

Du Mercredi au Dimanche inclus.

Déjeuner : de 12h à 14h.

Dîner : de 19h à 21h.

Tous nos plats sont faits « maison »
et élaborés avec des produits frais
(susceptibles de modifications
en fonction des arrivages du jour).
Prix nets – Service compris.

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

- MENU DU MARCHÉ -
39€

(Servi du mercredi midi au vendredi midi)

Sauf jours fériés)

CONCOMBRE ^{5, 7, 8, 10}
Yaourt et cacahuètes.

POISSON DU JOUR ^{4, 7, 8, 15}
Chou-fleur, chou romanesco,
sauce vierge à la coriandre.

CAFÉ ^{1, 3, 7, 8}
Foin, noisette et caramel beurre salé.

ENTRÉES

CONCOMBRE ^{5, 7, 8, 10}	11 €
Yaourt et Cacahuètes.	
ŒUF MOLLET ^{3, 7, 8}	12 €
Pesto poivrons, tuile de parmesan.	
CRÈME DE LENTILLES CORAIL ^{1, 7, 8}	12 €
Lait de coco, basilic.	

PLATS

CÉLERI EN DIFFÉRENTES FAÇONS ^{7, 8, 9}	20 €
Sauce vierge.	
POISSON DU JOUR ^{4, 7, 8, 15}	22 €
Chou-fleur, chou romanesco, sauce vierge à la coriandre.	
PALERON DE BŒUF CONFIT ^{7, 9, 10, 12}	24 €
Courgettes fumées et crues, jus au vin rouge.	
SUGGESTION DU JOUR	
Se renseigner auprès de votre serveur.	

FROMAGE & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉ ^{7, 8}	11 €
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.	
CAFÉ ^{1, 3, 7, 8}	11 €
Foin, noisette et caramel beurre salé.	
GRUÉ DE CACAO EN DIFFÉRENTES FAÇONS ^{3, 7, 8}	12 €
Chocolat noir.	
MYRTILLES ^{3, 7}	12 €
Mûres et menthe.	

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

ŒUF MOLLET ^{3, 7, 8}
Pesto poivrons, tuiles de parmesan.

CRÈME DE LENTILLES CORAIL ^{1, 7, 8}
Lait de coco, basilic.

CÉLERI EN DIFFÉRENTES FAÇONS ^{7, 8, 9}
Sauce vierge.

ENTRE-DEUX
Sorbet pastèque, Gin.

MYRTILLES ^{3, 7}
Mûres et menthe.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

79€

CONCOMBRE ^{5, 7, 8, 10}

Yaourt et Cacahuètes.

POISSON DU JOUR ^{4, 7, 8, 9}

Céleri rôti, sauce vierge.

SECRETO CONFIT ^{7, 12}

Quetsche.

ENTRE-DEUX

Sorbet pastèque, gin.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7, 8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

CROUSTILLANT AU MIEL ^{1, 7}

Raisin.

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 ROUGES

	15cl	75cl
AOC Vacqueyras – Le Poète 2020 Domaine La Fourmone - BIO	8 €	32 €
AOC Touraine – Sève Rouge 2019 Henry Marionnet	8 €	32 €
IGP Languedoc – Amstramgram Domaine Calmel & Joseph - 2020	8 €	33 €
AOC Hautes Côtes de Beaune François D'allaines - 2020	12 €	49 €
AOP Chénas 2017 - Cuvée "1028" Château Bonnet	12 €	49 €
VDF Tannat Sans soufre Lionel Osmin - 2019		34 €
IGP Ardèche 2019 - Chatus Dom SALEL "Le Temps Qui Reste"		47 €
AOC Saint Joseph - L'Ouvrée François Grenier - 2020		48 €
AOP Chorey-Les-Beaune 2019 Domaine Maldant Pauvelot		48 €
AOC Maury - 2016 Mas Amiel Vintage – Vin doux		49 €
AOP Gigondas A.Brusset 2020 Tradition le Grand Montmirail		50 €
AOC Pauillac – Baron Nathaniel 2017 - Mouton Cadet		56 €
AOP Pomerol 2018 Château Gouprie		75 €
AOP Aloxe-Corton 2018 Domaine Maldant Pauvelot		75 €
AOC Côte Rôtie 2018 Domaine Duclaux – La Germiné		89 €
AOP Châteauneuf-Du-Pape 2017 Domaine des Sénéchaux		94 €
AOP Morey-Saint-Denis 2018 Domaine Clavelier		98 €

LES VINS ¹² BLANCS

	15cl	75cl
AOC Alsace – Gewurztraminer - BIO Charles Frey – Symbiose 2019	8 €	31 €
AOC Alsace - Pinot gris - BIO Charles Frey - 2020	8 €	32 €
AOC Vouvray - Donatien & Bahuaud - 2020 - L'alcôve	8 €	34 €
AOP Montagny 1 ^{er} Cru 2020 Domaine Feuillat - Juillot	12 €	49 €
AOC Graves – 2018 Mouton Cadet	12 €	49 €
AOC Pouilly fumé 2019 Dom. des Berthiers - Dagueneau		47 €
AOC Rully –“Tête de Cuvée” 2019 François d’Allaines		52 €
AOC Saint Aubin 2020 Domaine Gerard Thomas		59 €
AOC Sauternes 2019 - Réserve Mouton Cadet		72 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru 2019 Côte de Léchet- JL et Paul Aegerter		76 €
AOC Pouilly-Fuissé Clos Varambon Domaine des Rontets 2015 - BIO		89 €
AOC Meursault 2017 – P. Méfoux La robe sous le bois		120 €

LES VINS ¹² ROSÉS

AOC Bordeaux 2021 - BIO – VEGAN Mouton cadet	8 €	32 €
AOC Provence – Cru classé - BIO Château Sainte Marguerite 2021	8€	35 €
AOC Bandol . Domaine des Capélaniers – Prestige 2021		42 €

LES APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	8,50 €
Kir Royal 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	14,50 €
Martini (Blanc, Rouge), Campari, Suze 6 cl	4,00 €
Gin Premium, Vodka Premium 4 cl	7,00 €
Les anisés (Ricard, Pastis 51) 4 cl	4,00 €
Porto Niepoort LBV 2011 6 cl	6,00 €
Bière Pression 25 cl	4,00 €
33 cl	5,50 €
50 cl	7,50 €
Bière Bouteille 33 cl	6,00 €
Whisky Premium 4 cl	10,00 €
Cocktails (Mojito, Spritz, etc...)	12,00 €

LES CHAMPAGNES

Champagne Castelnau	12 Cl	Bouteille
Réserve Brut	14 €	75 €
Extra-Brut	16 €	79 €
Blanc de Blancs	18€	85 €
Hors-Catégorie CM 1993	20 €	95 €

Champagne Billecart-Salmon

Brut Réserve	79 €
Brut Nature	85 €
Brut Rosé	105 €
Blanc de Blanc Grand Cru	115 €

LES EAUX

Eaux plates

Evian 33 cl	3,00 €
75 cl	4,50 €

Eaux pétillantes

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

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 €

LES DIGESTIFS

Calvados Pays d'Auge 12 ans 4 cl	11,00 €
Bas Armagnac «Laberdolive» 4 cl	11,00 €
Cognac Hennessy 4 cl	11,00 €
Rhum Premium 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 €