



# 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 Mardi au Samedi inclus.

Déjeuner : de 12h à 14h.

Dîner : de 19h à 21h30.

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)<sup>1</sup> · Crustacés<sup>2</sup> · Œufs<sup>3</sup> ·  
Poissons<sup>4</sup> · Arachides<sup>5</sup> · Soja<sup>6</sup> · Lait (lactose)<sup>7</sup>  
Fruits à coques<sup>8</sup> · Céleri<sup>9</sup> · Moutarde<sup>10</sup> ·  
Graines de sésame<sup>11</sup> · Sulfite<sup>12</sup> · Lupin<sup>13</sup> · Mollusques<sup>14</sup>.  
Coriandre<sup>15</sup>

- MENU DU MARCHÉ -  
39€

(Servi du mardi midi au vendredi midi)

Sauf jours fériés)

ŒUF MOLLET<sup>1,3,7</sup>

Fondue de poireau, ail confit et herbes.

\*\*\*

POISSON DU JOUR<sup>4,7</sup>

Purée de céleri-rave, rhubarbe.

\*\*\*

FÈVE DE TONKA<sup>1,3,5,7,8</sup>

Cacahuètes et caramel beurre salé.

## ENTRÉES

---

ŒUF MOLLET <sup>1,3,7</sup>	11 €
Fondue de poireau, ail confit et herbes.	
VELOUTÉ FROID DE PETIT POIS <sup>1,7,8</sup>	11 €
Ricotta à la menthe.	
TARTARE DE SAUMON <sup>4,7</sup>	12 €
Radis et agrumes.	

## PLATS

---

ASPERGES BLANCHES RÔTIES <sup>7,10,12</sup>	21 €
Salade de légumes crus.	
POISSON DU JOUR <sup>4,7</sup>	22 €
Purée de céleri-rave, rhubarbe.	
PLUMA DE PORC CONFIT <sup>7,9</sup>	26 €
Purée de pois cassés, carottes fanes.	
SUGGESTION DU JOUR	
Se renseigner auprès de votre serveur.	

## FROMAGE & DESSERTS

---

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <sup>7,8</sup>	11 €
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.	
FÈVE DE TONKA <sup>1,3,5,7,8</sup>	11 €
Cacahuètes et caramel beurre salé.	
CHOCOLAT NOIR <sup>3,7,8</sup>	12 €
Mélisse et Chartreuse verte.	
MOUSSE À LA FRAISE <sup>3,7</sup>	12 €
Géranium rosat.	

## - MENU VÉGÉTARIEN -

55€

VELOUTÉ FROID DE PETIT POIS <sup>1,7,8</sup>  
Ricotta à la menthe.

\*\*\*

RAVIOLE SNACKÉE <sup>1,7,8</sup>  
Chèvre frais, ail des ours.

\*\*\*

ASPERGES BLANCHES RÔTIES <sup>7,10,12</sup>  
Salade de légumes crus.

\*\*\*

ENTRE-DEUX <sup>3,7,8,12</sup>  
Glace amande, vin de figes.

\*\*\*

MOUSSE À LA FRAISE <sup>3,7</sup>  
Géranium rosat.

Menu en 5 services  
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

79€

ŒUF MOLLET <sup>1,3,7</sup>

Fondue de poireau, ail confit et herbes.

\*\*\*

. POISSON DU JOUR <sup>4,7</sup>

Pois gourmand,  
sauce au café vert gingembre.

\*\*\*

FILET DE BŒUF <sup>7</sup>

Aillet, purée d'artichaut.

\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <sup>7,8</sup>

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

\*\*\*

ENTRE-DEUX <sup>7,8,12</sup>

Glace amande, vin de figues.

\*\*\*

BOURGEON DE SAPIN <sup>3,7</sup>

Citron et miel.

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 <sup>12</sup> ROUGES

15cl 75cl

AOP Minervois "Estibals"  
Domaine De L'Ostal 2019 8 € 32 €

AOC Cahors 2016  
Domaine des Albizzias 8 € 32 €

AOP Vacqueyras 2020 - **BIO**  
Dom. La Fourmone - Le Poète 8 € 33 €

AOP Saint-Joseph 2020  
Dom. Boissonnet - Emisphère 12 € 49 €

AOP Chénas 2017 - Cuvée "1028"  
Château Bonnet 12 € 49 €

AOC St Emilion – Réserve 2017  
Mouton Cadet 45 €

IGP Ardèche 2019 - Chatus  
Dom SALEL "Le Temps Qui  
Reste" 47 €

AOP Chorey-Les-Beaune 2018  
Domaine Maldant Pauvelot 48 €

AOP Gigondas A.Brusset 2020  
Tradition le Grand Montmirail 50 €

AOC Alsace - Pinot Noir 2015  
Domaine Weinbach 70 €

AOP Pomerol 2014  
Château Gouprie 75 €

AOP Aloxe-Corton 2018  
Domaine Maldant Pauvelot 75 €

AOP Fleurie 2015  
Yvon Metras 80 €

AOP Châteauneuf-Du-Pape 2017  
Domaine des Sénéchaux 94 €

AOP Morey-Saint-Denis 2018  
Domaine Clavelier 98 €

## LES VINS <sup>12</sup> BLANCS

---

	15cl	75cl
IGP Côte de Gascogne 2020 Lionel Osmin – Chambre d'Amour	8 €	31 €
IGP Ardèche Liby 2019 Château Les Amoureuses CAB	8 €	32 €
AOP Vin de Savoie 2019 - BIO Quintessence - Les vins du Léman	8 €	34 €
AOP Corbières 2019 Château Haut Gléon	12 €	45 €
AOP Sancerre 2019 Donatien Bahaud – N7	12 €	49 €
AOP Pouilly fumé 2019 Dom. des Berthiers - Dagueneau		47 €
AOP Montagny 1 <sup>er</sup> Cru 2017 Domaine Clavelier		52 €
AOP Rully – "Tête de Cuvée" 2019 François d'Allaines		55 €
AOP Chablis 1 <sup>er</sup> Cru 2019 Côte de Léchet- JL et Paul Aegerter		59 €
AOC Riesling Grand Cru 2015 Schlossberg Dom Weinbach		68 €
AOP Condrieu « Les Grandes Chaillées » Stéphane Montez 2016		86 €
AOP Meursault "Saint Jean" 2015 Vincent Latour		95 €
Pouilly-Fuissé "Le Clos" 2014 Château-Fuissé		105 €

## LES VINS <sup>12</sup> ROSÉS

---

AOP Côtes de Provence TSH 2020 Château Tour St Honoré (*) BIO	8 €	28 €
--	-----	------

## 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 €
<b>Champagne Billecart-Salmon</b>		
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 €