



# 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)<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>

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

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS <sup>1,7</sup>  
Croûtons à l'ail.

ŒUF MOLLET <sup>1,3,7,8</sup>  
Royale de choux-fleur, pistaches.

## PLATS

---

23

SUPRÊME DE CANETTE <sup>1,7,10</sup>  
Quetsches, croustillant de semoule au parmesan.

POISSON SELON ARRIVAGE <sup>4,7,9</sup>  
Crème d'endives, pommes rôties.

BOULGOUR D'AUTOMNE (\*) <sup>1,7,8</sup>  
Amandes et châtaignes.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 5 €)  
Sélection du Jour – Garniture au choix.

## FROMAGE & DESSERTS

---

9

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <sup>7,8</sup>  
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

DÉCLINAISON DE COINGS, CITRON JAUNE <sup>1,3,7,8</sup>  
Madeleine.

GRUÉ DE CACAO <sup>1,3,7,8</sup>  
Et chocolat Bahibé.

- **MENU VÉGÉTARIEN** -

**55€**

ŒUF MOLLET <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
Royale de choux-fleur, pistaches.

\*\*\*

RAVIOLE SNACKÉE <sup>1, 3, 7</sup>  
Aux champignons.

\*\*\*

BOULGOUR D'AUTOMNE (\*) <sup>1, 7, 8</sup>  
Amandes et châtaignes.

\*\*\*

GLACE « D'ENTRE DEUX » <sup>3, 7, 12</sup>  
À la Chartreuse.

\*\*\*

DÉCLINAISON DE COINGS, CITRON JAUNE <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
Madeleine.

Menu en 5 services  
Prix nets – Service compris.

- **MENU DÉGUSTATION** -

**70€**

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS <sup>1, 7</sup>  
Croûtons à l'ail.

\*\*\*

POISSON SELON ARRIVAGE <sup>4, 7</sup>  
Panais et café.

\*\*\*

DOS DE CERF <sup>1, 7, 8, 10</sup>  
Croûte aux cèpes et girolles rôties.

\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <sup>7, 8</sup>  
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

\*\*\*

GLACE « D'ENTRE DEUX » <sup>3, 7, 12</sup>  
À la Chartreuse.

\*\*\*

TUILE FEUILLETÉE <sup>1, 3, 7</sup>  
Banane, citron vert.

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> « NOTRE CAVE »****Blanc**

Pouilly Fumé « Silex » 2009 Didier Dagueneau	145,00 €
Gewurztraminer, Cuvée Laurence 2011 Domaine Weinbach	90,00 €
Saint Joseph 2016 Domaine Jean-Claude Marsanne	95,00 €
Palette Château Simone 2013 Rougier	85,00 €
Sancerre 2015  Domaine Vacheron	75,00 €
Blanc Fumé de Pouilly 2009 Didier Dagueneau	65,00 €


**Rouge**

Volnay Santenots 1 <sup>er</sup> cru 2012 Domaine Roblet Monnot	150,00 €
Côte Rôtie 2013 Domaine Rostaing Ampodium	110,00 €
Saint-Joseph "Tildé" 2015 Pierre Jean Villa	85,00 €
Saumur Champigny 2004 Clos Rougeard Foucault	135,00 €
Pinot Noir 2015 Domaine Weinbach	90,00 €
Fitou « Atsuko » 2007 Domaine Les Mille Vignes	95,00 €
Crozes-Hermitage, La Guiraudé 2011 Domaine Alain Graillot	75,00 €



**LES VINS <sup>12</sup> « SELECTION DU MOIS »**

Verre de vin 15cl (\*) 8,00 €



**Blanc**

AOP Montagny 1 <sup>er</sup> 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 €
AOC Pouilly Loché  Clos des Rocs	48,00 €

**Rouge**

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 <sup>er</sup> 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 Grevivaudan (*)	28,00 €

**Rosé**

Château Tour Saint Honoré (*) 	25,00 €
Château Saint Marguerite Cru classé 	38,00 €

## 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 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 €
33 cl	5,50 €
50 cl	7,50 €
Caol Ila 4 cl	9,00 €
Cocktails (Mojito, Spritz, etc...)	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	85,00 €

## 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 €

## 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

### 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>