



# 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 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 mercredi midi au vendredi midi)

Sauf jours fériés)

GASPACHO DE MELON <sup>1,7,8</sup>  
Brocciu aux herbes, huile au café vert.

\*\*\*

POISSON DU JOUR <sup>4,7,8,10</sup>  
Pesto de roquette, salade de courgettes,  
huile d'olive fumée.

\*\*\*

MOUSSE AU CAFÉ D'ÉPEAUTRE <sup>1,3,7,8</sup>  
Vanille et riz soufflé.

## ENTRÉES

---

GASPACHO DE MELON <sup>1,7,8</sup>	11 €
Brocciu aux herbes, huile au café.	
LENTILLES BELUGA <sup>7,8,10</sup>	12 €
Fêta et raisins.	
ROYALE DE PETITS POIS <sup>1,3,7,8</sup>	14 €
Jaune d'œuf mariné au vinaigre balsamique, oignons.	

## PLATS

---

AUBERGINE CONFITE <sup>7,8,12</sup>	20 €
Risotto de sarrasin, sarrasin croustillant.	
POISSON DU JOUR <sup>4,7,8,10</sup>	22 €
Pesto de roquette, salade de courgettes, huile d'olive fumée.	
SOT L'Y LAISSE DE DINDE <sup>7</sup>	26 €
Garniture d'une basquaise, jus corsé.	
SUGGESTION DU JOUR	
Se renseigner auprès de votre serveur.	

## FROMAGE & DESSERTS

---

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉ <sup>7,8</sup>	11 €
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.	
MOUSSE AU CAFÉ D'ÉPEAUTRE <sup>1,3,7,8</sup>	11 €
Vanille et riz soufflé.	
CHOCOLAT FUMÉ <sup>1,3,7,8</sup>	12 €
Praliné glacé et sauce gianduja	
CERISE EN DIFFÉRENTES FAÇONS <sup>3,7</sup>	12 €
Hibiscus et meringue.	

## - MENU VÉGÉTARIEN -

55€

LENTILLES BELUGA <sup>7,8,10</sup>  
Fêta et raisins.

\*\*\*

SALADE DE COURGETTES <sup>7,8,10</sup>  
Brocciu et roquette.

\*\*\*

AUBERGINE CONFITE <sup>7,8,12</sup>  
Risotto de sarrasin, sarrasin croustillant.

\*\*\*

ENTRE-DEUX  
Géranium rosat, gin.

\*\*\*

CERISE EN DIFFÉRENTES FAÇONS <sup>3,7</sup>  
Hibiscus et meringue.

Menu en 5 services

Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

79€

GASPACHO DE MELON <sup>1,7,8</sup>

Brocciu aux herbes, huile de café vert.

\*\*\*

. POISSON DU JOUR <sup>4,7,12</sup>

Risotto de Sarrasin, citron confit.

\*\*\*

SÛPREME DE CANARD <sup>1,3,7</sup>

Gnocchis à l'estragon, fraises.

\*\*\*

ENTRE-DEUX

Géranium rosat, gin.

\*\*\*

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

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

\*\*\*

FIGUE RÔTIE AU VIN ROUGE <sup>3,7,12</sup>

Feuille de figuier et dulce.

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
IGP Languedoc Ams Tram Gram Domaine Calmel & Joseph - 2020	8 €	32 €
AOC Cahors 2016 Domaine des Albizzias	8 €	32 €
AOP Vacqueyras 2020 - <b>BIO</b> Dom. La Fourmone - Le Poète	8 €	33 €
AOC Hautes Côtes de Beaune François D'allaines - 2020	12 €	49 €
AOP Chénas 2017 - Cuvée "1028" Château Bonnet	12 €	49 €
AOC Saint Joseph - Emisphère Domaine Boissonnet - 2020		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 Pauillac – Baron Nathaniel 2017 - Mouton Cadet		56 €
AOC Alsace - Pinot Noir 2015 Domaine Ostertag		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 Languedoc Ams Tram Gram Domaine Calmel & Joseph - 2021	8 €	32 €
AOC Vin de Savoie 2019 - <b>BIO</b> Quintessence - Les vins du Léman	8 €	34 €
AOP Rully – "Tête de Cuvée" 2019 François d'Allaines	12 €	49 €
AOP Sancerre 2019 Donatien Bahuaud – N7	12 €	49 €
AOP Pouilly fumé 2019 Dom. des Berthiers - Dagueneau		47 €
AOC Saint Joseph – Emisphère Domaine Boissonnet - 2020		49 €
AOP Montagny 1 <sup>er</sup> Cru 2020 Domaine Feuillat - Juillot		52 €
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 €
AOC Sauternes 2019 - Réserve Mouton Cadet		72€
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 (*) <b>BIO</b>	8 €	28 €
AOC Côtes de Provence - 2020 Lampe de Méduse - Cru classé		35 €
AOP Bandol - Château Vannières La Cadière d'Azur - 2020		40 €

## 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 €