



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)¹ · Crustacés² · Œufs³ ·
Poissons⁴ · Arachides⁵ · Soja⁶ · Lait (lactose)⁷
Fruits à coques⁸ · Céleri⁹ · Moutarde¹⁰ ·
Graines de sésame¹¹ · Sulfite¹² · Lupin¹³ ·
Mollusques¹⁴ · Coriandre¹⁵

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€

ŒUF MOLLET^{1,3,7}

Tombée d'épinards, câpres
et beurre noisette.

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS^{1,7,8}

Crème de parmesan.

TARTARE DE DORADE⁴

Crème d'avocat.

PLATS

23€

POISSON DU JOUR^{4,7}

Fenouil et poires.

FILET DE CANETTE^{7,9,10}

Purée de carottes à l'orange, jus corsé.

RISOTTO CRÉMEUX^{7,8,12}

Pesto de tomates séchées, fruits secs.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 10 €)

Sélection du Jour – Garniture au choix.

FROMAGE & DESSERTS

9€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS^{7,8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

PARFAIT GLACÉ À LA VANILLE^{3,7,1}

Miel, et caramel beurre salé.

FAR BRETON À LA MIRABELLE^{1,7,3,8}

Sorbet mirabelles et noisettes.

MOUSSE AU CHOCOLAT^{7,3}

Sorbet au gruë de cacao.

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

ŒUF MOLLET ^{1,3,7}
Tombée d'épinards, câpres
et beurre noisette.

RAVIOLE SNACKÉE ^{1,7}
Aux champignons.

RISOTTO CRÉMEUX ^{7,8,12}
Pesto de tomates séchées, fruits secs.

ENTRE-DEUX
Sorbet cerfeuil et yuzu, Pastis des Alpes.

FAR BRETON À LA MIRABELLE ^{1,3,7,8}
Sorbet mirabelles et noisettes.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

TARTARE DE DORADE ⁴
Crème d'avocat.

POISSON DU JOUR ^{4,7,13}
Déclinaison de betteraves,
framboise et aneth.

JOUE DE BŒUF CONFIT ^{7,12}
Purée de céleri à la truffe.

ENTRE-DEUX
Sorbet cerfeuil et yuzu, Pastis des Alpes.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

MOUSSE À L'AMANDE ^{7,8}
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

Verre de vin 15cl (*)	8,00 €
AOP Moulin-à-vent Vieilles Vignes Château Bonnet 2018 (*)	31,00 €
AOP Pic Saint Loup « Aparté” Mas de Jon 2018 (*)	32,00 €
AOP Chinon La Fosse aux Loups Domaine Bel Air 2018 (*)	32,00 €
AOP Terrasses du Larzac Les Crus Calmel Joseph 2018 CAB (*)	34,00 €
AOP Côtes de Provence Lampe de Méduse Château Sainte-Roseline Cru Classé 2016 CAB	38,00 €
AOP Crozes Hermitage Vieilles Vignes Domaine du Murinais 2019	39,00 €
AOP Haut Médoc 2015 Château Larrivaux	41,00 €
IGP Ardèche Sublime 2017 Château Les Amoureuses	44,00 €
AOP Chorey-Les-Beaune 2018 Domaine Maldant Pauvelot	48,00 €
AOP Saint-Joseph La Gloriette 2018 Lionel Faury	50,00 €
AOP Pomerol 2014 Château Gouprie	70,00 €
AOP Aloxe Corton 2016 Domaine Maldant Pauvelot	75,00 €
AOP Côte Rôtie La Germiné Domaine Duclaux 2018	94,00 €
AOP Morey Saint Denis 2018 Domaine Clavelier	98,00 €

LES VINS ¹² BLANCS

Verre de vin 15cl (*)	8,00 €
IGP Côtes de Gascogne Saint André Domaine de Joy 2020 (*)	28,00 €
IGP Ardèche Liby 2019 Château Les Amoureuses CAB (*)	32,00 €
AOP Mâcon La Roche-Vineuse V.V. Sylvaine et Alain Normand 2019 (*)	34,00 €
IGP Collines Rhodaniennes Viognier Lionel Faury 2019 (*)	34,00 €
AOP Chignin Bergeron “La Bergeronnelle” Les Fils de René Quénard 2018	38,00 €
AOP Menetou-Salon 2017 Domaine l’Ermitage	55,00 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru “Côte de Léchet” 2019 Jean-Luc et Paul Aegerter	59,00 €
AOP Saint-Joseph, Fruit d’Avilleran François Villard 2016	70,00 €
AOP Condrieu 2011 Pierre Benetiere	86,00 €
AOP Meursault “Saint Jean” 2015 Vincent Latour	95,00 €

LES VINS ¹² ROSÉS

AOP Côtes de Provence TSH 2020 Château Tour St Honoré (*)		28,00 €
AOP Côtes de Provence Lampe de Méduse Château Ste-Roseline Cru Classé 2020 CAB		35,00 €
AOP Bandol Château Vannières 2020		45,00 €

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, Suze 6 cl	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 Pression 25 cl	4,00 €
33 cl	5,50 €
50 cl	7,50 €
Bière Bouteille 33 cl	6,00 €
Caol Ila 4 cl	9,00 €
Cocktails (Mojito, Spritz, etc...)	12,00 €

LES CHAMPAGNES

Champagne Jacquart	15 Cl	Bouteille
Mosaïque Signature Brut 15 cl	14,00 €	75,00 €
Mosaïque Extra-Brut 15 cl	16,00 €	79,00 €
Blanc de Blancs 2013 15 cl	18,00 €	85,00 €
Champagne Billecart		
Salmon Brut Réserve		79,00 €
Salmon Brut Nature		85,00 €
Salmon Brut Rosé		105,00 €
Salmon Blanc de Blanc Grand Cru		115,00 €

LES EAUX

Eaux plates

Evian 33 cl	3,00 €
75 cl	4,50 €

Eaux pétillantes

Eau gazeuse purifiée et filtrée 50 cl	2,50 €
75 cl	3,00 €
Badoit 33 cl	3,50 €
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)¹ • Crustacés² • Œufs³ •
Poissons⁴ • Arachides⁵ • Soja⁶ • Lait (lactose)⁷
Fruits à coques⁸ • Céleri⁹ • Moutarde¹⁰ • Graines de
sésame¹¹ • Sulfite¹² • Lupin¹³ • Mollusques¹⁴.
Coriandre¹⁵