



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 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 mardi midi au vendredi midi)

Sauf jours fériés)

VELOUTÉ DE COURGE ^{7,8}
Purée d'amandes, graines de courge.

POISSON DU JOUR ^{4,7,12}
Chou rave, purée de pommes et gingembre.

POIRE POCHÉE^{3,7}
Sarrasin et sorbet Yuzu.

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE ^{7,8}	11 €
Purée d'amandes, graines de courge.	
ŒUF MOLLET ^{1,3,7,12}	12 €
Crème de reblochon, croustillant de pommes de terre et lard.	
SAINT JACQUES EN CARPACCIO ^{3,7,14}	14 €
Royale de courge, citron confit.	

PLATS

RISOTTO DE SARRASIN AU CHÈVRE DE L'OISAN ^{7,8,12}	21 €
Oignons croustillants et cidre.	
POISSON DU JOUR ^{4,7,12}	22 €
Chou rave, purée de pommes et gingembre.	
QUASI DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ^{7,9,12}	25 €
Champignons en différentes façons, sauce meurette.	
SUGGESTION DU JOUR	
Se renseigner auprès de votre serveur.	

FROMAGE & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}	11 €
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.	
POIRE POCHÉE ^{3,7}	11 €
Sarrasin et sorbet Yuzu.	
MOUSSE CHOCOLAT ^{1,3,7,8}	12 €
Glace Gianduja noisette	
CHÂTAIGNE EN DIFFÉRENTES FAÇONS ^{1,3,7,12}	12 €
Glace vanille.	

- MENU VÉGÉTARIEN -

55 €

VELOUTÉ DE COURGE ^{7,8}
Purée d'amandes, graines de courge.

ENDIVES ROTIES ^{3,7,8}
Châtaigne.

RISOTTO DE SARRASIN AU
CHÈVRE DE L'OISAN ^{1,7,8,12}
Oignons croustillants et cidre.

ENTRE-DEUX ^{3,7}
Sorbet châtaigne, Whisky.

MOUSSE CHOCOLAT ^{1,3,7,8}
Glace Gianduja noisette.

Menu en 5 services

Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

79€

ŒUF MOLLET ^{1,3,7,12}

Crème de reblochon, croustillant
de pommes de terre et lard.

SAINT JACQUES RÔTIES ^{3,7,8,10,14}

Noix et safran.

DOS DE MARCASSIN ^{1,3,7}

Gnocchis à la courge, sauge.

ENTRE-DEUX ^{3,7}

Sorbet châtaigne, whisky.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

NOIX DE PÉCAN ^{1,3,7,8}

Orange et fleur d'oranger.

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 Côtes du Rhône - 2021 Charles Tyrand - Elégance	8 €	32 €
AOC Bourgogne - 2020 Pinot Noir - Maurice Lapalus	8 €	33 €
AOC Minervois - Estibals 2019 Domaine de l'Ostal	8 €	33 €
AOP Chénas 2017 - Cuvée "1028" Château Bonnet	12 €	49 €
AOP Gigondas A.Brusset 2020 Tradition le Grand Montmirail	12 €	50 €
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 €
AOC Pauillac - Baron Nathaniel 2017 - Mouton Cadet		56 €
AOP Pomerol 2018 Château Gouprie		75 €
AOP Aloxe-Corton 2018 Domaine Maldant Pauvelot		79 €
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 Mâcon-Pierreclos - 2021 Maurice Lapalus & Fils	8 €	32 €
AOC Vouvray – 2020 Donatien & Bahuaud - L'alcôve	8 €	34 €
AOP Montagny 1 ^{er} Cru 2020 Domaine Feuillat - Juillot	12 €	49 €
AOC Sancerre 2021 Donatien & Bahuaud - N7	12 €	55 €
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 Pouilly-Fuissé 2017 Camille Giroud		68 €
AOC Sauternes 2019 - Réserve Mouton Cadet		72 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru 2019 Côte de Léchet- JL et Paul Aegerter		76 €
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 €	85 €
Extra-Brut	16 €	90 €
Blanc de Blancs	18€	95 €
Hors-Catégorie CM 1993	20 €	110 €
Champagne Cattier		
Brut 1 ^{er} Cru Quartz		90 €
Blanc de blanc 1 ^{er} Cru		105 €
Blanc de noir 1 ^{er} Cru		105 €
Brut 1 ^{er} Cru millésimé 2012		115 €
100% Meunier 1 ^{er} Cru 2016		155 €
Brut 1 ^{er} Cru Clos du Moulin		185 €

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 €