



- MENU DU MARCHÉ -

39€

(servi du mardi midi au vendredi midi)

Sauf jours fériés

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

Tous nos plats sont faits « maison ».

Menu Enfant (*) **20€**

(Plat et dessert en portions adaptées)

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

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.

TARTELETTE FINE AU CHOU ROUGE ^{1, 3, 7, 8}
Pommes vertes et pois chiches.

POISSON DU JOUR ^{4, 7, 12}
Purée de châtaignes, pommes de terre grenailles
confites aux aiguilles de pin,
sauce à la liqueur de châtaigne.

TUILE FEUILLETÉE ^{1, 3, 7, 8}
Mousse anis, pamplemousse.

ENTRÉES

TARTELETTE FINE AU CHOU ROUGE ^{1, 3, 7, 8} 10€
Pommes vertes et pois chiches.

ŒUF MOLLET ^{1, 3, 7, 8} 12€
Crème d'épinards et Abbaye de Tamié,
amandes grillées.

SAINT JACQUES RÔTIES ^{7, 8, 12, 14} 16€
Endives au Calvados, condiment de dattes.

PLATS

PORTOBELLO RÔTI ^{1, 7, 8} 20€
Butternut et crosnes, gremolata.

POISSON DU JOUR ^{4, 7, 12} 22€
Purée de châtaignes, pommes de terre grenailles
confites aux aiguilles de pin, sauce à la liqueur de
châtaigne.

JOUE DE PORC CONFIT ^{7, 12} 24€
Jus corsé au cidre, chou-fleur en différentes façons.

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.

TUILE FEUILLETÉE ^{1, 3, 7, 8} 10€
Mousse anis, pamplemousse.

CHOCOLAT GUANAJA ^{1, 3, 7} 11€
Gianduja et oseille.

FRUITS EXOTIQUES 12€
EN DIFFÉRENTES TEXTURES ^{3, 7}
Meringue acidulée.

- MENU VÉGÉTARIEN - 55€

TARTELETTE FINE AU CHOU ROUGE ^{1, 3, 7, 8}
Pommes vertes et pois chiches.

TORTELLINI DE TOPINAMBOUR ET AIL NOIR ^{1, 3, 7, 9}
Bouillon d'algues et citronnelle.

PORTOBELLO RÔTI ^{1, 7, 8}
Butternut et crosnes, gremolata.

ENTRE-DEUX
Sorbet litchi et Gin.

FRUITS EXOTIQUES
EN DIFFÉRENTES TEXTURES ^{3, 7}
Meringue acidulée.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

79€

ŒUF MOLLET ^{1, 3, 7, 8}

Crème d'épinards et Abbaye de Tamié,
amandes grillées.

POISSON DU JOUR ^{4, 7, 8}

Purée de pommes noires, radis et agrumes.

PUNTILLA DE PORC IBÉRIQUE ^{5, 7, 9, 15}

Potimarron, cacahuètes et coriandre.

ENTRE-DEUX

Sorbet litchi et Gin.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7, 8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

JASMIN ^{1, 7}

Yuzu et lait.

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
AOP Vacqueyras "Le Poète" Domaine La Fourmone 2019	8 €	32 €
AOC Cahors 2016 Domaine des Albizzias	8 €	32 €
AOP Chénas 2020 Château Bonnet	8 €	33 €
AOP Gigondas A.Bruset 2020 Tradition le Grand Montmirail	12 €	49 €
AOP Saint Emilion 2017 Mouton Cadet Reserve	12 €	49 €
AOP Haut-Médoc 2015 Château Larrivaux		41 €
IGP Ardèche Sublime 2017 Château Les Amoureuses		44 €
AOP Chorey-Les-Beaune 2018 Domaine Maldant Pauvelot		48 €
AOP Saint-Joseph 2020 Domaine Boissonnet - Emisphère		50 €
AOC Pinot Noir 2015 Domaine Weinbach		70 €
AOP Pomerol 2014 Château Gouprie		75 €
AOP Aloxe Corton 2017 Domaine Maldant Pauvelot		80 €
AOP Fleurie 2015 Yvon Metras		80 €
AOP Côte Rôtie La Germiné Domaine Duclaux 2018		94 €
AOP Morey-Saint-Denis 2018 Domaine Clavelier		98 €

LES VINS ¹² BLANCS

	15cl	75cl
IGP Ardèche Liby 2019 Château Les Amoureuses CAB	8 €	31 €
AOC Gewürztraminer "Symbiose" Charles Frey 2019	8 €	32 €
AOP Mâcon La Roche-Vineuse V.V. Sylvaine et Alain Normand 2019	8 €	34 €
AOP Saint Joseph 2020 Domaine Boissonnet - Emisphère	12 €	49 €
AOP Graves 2019 Mouton Cadet	12 €	45 €
AOP Chignin Bergeron "La Bergeronnette" Les Fils de René Quénard 2019		38 €
AOP Pouilly Fumé Domaine des Berthiers -Jean-Claude Dagueneau 2019		43 €
AOP Montagny 1 ^{er} Cru 2017 Domaine Clavelier		52 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru "Côte de Léchet" 2019 - Jean-Luc et Paul Aegerter		59 €
AOC Riesling Grand Cru Schlossberg Domaine Weinbach 2015		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 ¹² ROSÉS		
AOP Côtes de Provence TSH 2020 Château Tour St Honoré (*)		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	14,00 €	75,00 €
Extra-Brut	16,00 €	79,00 €
Blanc de Blancs	18,00 €	85,00 €
Hors-Catégorie CM 1993	20,00 €	95,00 €
Champagne Billecart-Salmon		
Brut Réserve		79,00 €
Brut Nature		85,00 €
Brut Rosé		105,00 €
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 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 €