



## 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€

---

MOZZARELLA DE LA FROMAGERIE DES ALPES<sup>1, 7, 8</sup>  
Tomates, Mûres.

RILLETTES DE RAIE<sup>4, 5, 7</sup>  
Kiwi, câpres, cacahuètes.

ŒUF MOLLET<sup>1, 3</sup>  
Caviar d'aubergines aux épices.

## PLATS 23€

---

POISSON DU JOUR<sup>4, 7, 8</sup>  
Déclinaison de betteraves et tomates.

CUISSE DE PINTADE CONFITE<sup>7</sup>  
Polenta snackée, cerises.

RISOTTO DE POIVRONS<sup>7, 8</sup>  
Parmesan, pesto.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 10 €)  
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.

TARTELETTE À LA NOISETTE ET ABRICOT<sup>1, 3, 7, 8</sup>  
Sorbet abricot.

PARFAIT GLACÉ VANILLE ET CAFÉ<sup>3, 7</sup>  
Sauce caramel au beurre salé.

MADELEINE AU CHOCOLAT<sup>1, 3, 7, 8</sup>  
Sorbet chocolat, mousse au sirop d'érable.

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

MOZZARELLA DE LA FROMAGERIE DES ALPES <sup>1,7,8</sup>

Tomates, mûres

\*\*\*

RAVIOLE SNACKÉE <sup>1,7</sup>

A la ratatouille.

\*\*\*

RISOTTO AUX POIVRONS <sup>7,8</sup>

Parmesan.

\*\*\*

GLACE « D'ENTRE DEUX » <sup>3,7,12</sup>

À la Chartreuse.

\*\*\*

TARTELETTE À LA NOISETTE ET ABRICOTS <sup>1,3,7,8</sup>

Sorbet abricot.

Menu en 5 services  
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

ŒUF MOLLET <sup>1,3</sup>

Caviar d'aubergines aux épices

\*\*\*

POISSON DU JOUR <sup>4,7,8</sup>

Déclinaison de betteraves et tomates

\*\*\*

GIGOT D'AGNEAU <sup>7</sup>

Pois gourmands, chou kale

\*\*\*

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.

\*\*\*

RAVIOLE DE FRAMBOISE ET CORIANDRE <sup>1</sup>

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**

Verre de vin 15cl (*)	8,00 €
AOP Mercurey 1 <sup>er</sup> cru Clos Paradis Domaine F. Picard 2016 (*)	34,00 €
AOP Pic Saint Loup « Aparté” Mas de Jon 2018 (*)	32,00 €
IGP Isère Coteaux du Grésivaudan, Persan, Chevalier Bayard 2016 (*)	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 2018	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 Saint Émilion D de Dassault 2015	62,00 €
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 <sup>12</sup> 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 Montagny 1 <sup>er</sup> cru Montcuchot 2018 (*)	33,00 €
IGP Collines Rhodaniennes Viognier Lionel Faury 2019 (*)	34,00 €
AOP Chignin Bergeron “La Bergeronnelle” Les Fils de René Quénard 2017	38,00 €
AOP Menetou-Salon 2017 Domaine l’Ermitage	55,00 €
AOP Chablis 1 <sup>er</sup> 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 <sup>12</sup> ROSÉS**

AOP Côtes de Provence TSH 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

---

<b>Champagne Jacquart</b>	<b>15 Cl</b>	<b>Bouteille</b>
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 €
<b>Champagne Billecart</b>		
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)<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>