



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)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 mercredi midi au vendredi midi)

Sauf jours fériés)

GASPACHO DE CONCOMBRE ^{1,7,8}
Crème de burrata aux herbes.

POISSON DU JOUR ^{4,7,8,10}
Pesto de poivrons, salade de légumes crus.

CHANTILLY AU PAIN ^{1,7}
Cassis.

ENTRÉES

GASPACHO DE CONCOMBRE ^{1,7,8} Crème de burrata aux herbes.	11 €
CARPACCIO DE SAUMON ^{4,12} Confit de fruits rouges, gel de vin citron.	13 €
RUMSTEAK MARINÉ ^{6,10} Melon et gingembre.	14 €

PLATS

COURGETTE FARCIE ^{1,7,8,12} Fregola et safran.	20 €
POISSON DU JOUR ^{4,7,8,10} Pesto de poivrons, salade de légumes.	22 €
EPAULE DE COCHON CONFIT ⁷ Purée de carottes, sauce au rhum arrangé.	26 €
SUGGESTION DU JOUR Se renseigner auprès de votre serveur.	

FROMAGE & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉ ^{7,8} O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.	11 €
CHANTILLY AU PAIN ^{1,7} Cassis.	11 €
CHOCOLAT ^{1,3,7} Gingembre.	12 €
ABRICOTS ^{3,7,8} Praliné et noisettes.	12 €

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

GASPACHO DE CONCOMBRE ^{1,7,8}
Crème de burrata aux herbes.

GNOCCHIS ^{1,3,7}
A l'estragon.

COURGETTE FARCIE ^{1,7,8,12}
Fregola et safran.

ENTRE-DEUX
Sorbet mûres, Pastis des Alpes.

PÊCHE ET AMANDES ^{1,3,7,8}

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

79€

RUMSTEAK MARINÉ ^{6,10}
Melon et gingembre.

POISSON DU JOUR ^{1,4,7,12}
Fregola aux herbes et safran.

SELLE D'AGNEAU ⁷
Crème d'ail et pommes de terre.

ENTRE-DEUX
Sorbet mûres, Pastis des Alpes.

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

PÊCHE ET AMANDES ^{1,3,7,8}

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
IGP Languedoc Ams Tram Gram Domaine Calmel & Joseph - 2020	8 €	32 €
AOC Cahors 2016 Domaine des Albizzias	8 €	32 €
AOP Vacqueyras 2020 - BIO 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 ¹² 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 - BIO 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 ^{er} Cru 2020 Domaine Feuillat - Juillot		52 €
AOP Chablis 1 ^{er} 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 ¹² ROSÉS

AOP Côtes de Provence TSH 2020 Château Tour St Honoré (*) BIO	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 €
Champagne Billecart-Salmon		
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 €