



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 PARFAIT ^{1, 3, 7, 8}

Butternut, crumble aux noix.

BISQUE DE LANGOUSTINES ^{2, 7, 9}

Et sa garniture.

PLATS

23

SUPRÊME DE PINTADE ⁷

Patate douce, jus au sirop d'érable.

POISSON SELON ARRIVAGE ^{4, 7, 12}

Pommes de terre grenaille, salsifis.

BETTERAVE FARCIE (*) ^{1, 7, 8}

Champignons et risetti.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 5 €)

Sélection du Jour – Garniture au choix.

FROMAGE & DESSERTS

9

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7, 8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

CHOU CHOCOLAT ^{1, 3, 7}

Oranges.

POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN ^{1, 3, 7, 8}

Glace vanille.

- **MENU VÉGÉTARIEN** -

55€

ŒUF PARFAIT ^{1, 3, 7, 8}
Butternut, crumble aux noix.

RAVIOLES ^{1, 3, 7, 8}
À la châtaigne

BETTERAVE FARCIE (*) ^{1, 7, 8}
Champignons et risetti.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3, 7, 12}
À la Chartreuse.

POMME CARAMÉLISÉE FAÇON TATIN ^{1, 3, 7, 8}
Glace vanille.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- **MENU DÉGUSTATION** -

70€

BISQUE DE LANGOUSTINES ^{2, 7, 9}
Et sa garniture.

POISSON SELON ARRIVAGE ^{4, 7}
Potimarron fumé, graines de courge et citron vert.

SUPRÊME DE PIGEON ^{7, 8}
Coings et noix.

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

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3, 7, 12}
À la Chartreuse.

PAMPLEMOUSSE ^{1, 3, 7}
Chocolat blanc et fleur d'hibiscus.

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 « NOTRE CAVE »**Blanc**

| | |
|---|----------|
| Pouilly Fumé « Silex » 2009 Didier Dagueneau | 145,00 € |
| Gewurztraminer, Cuvée Laurence 2011 Domaine Weinbach | 90,00 € |
| Saint Joseph 2016 Domaine Jean-Claude Marsanne | 95,00 € |
| Palette Château Simone 2013 Rougier | 85,00 € |
| Sancerre 2015  Domaine Vacheron | 75,00 € |
| Blanc Fumé de Pouilly 2009 Didier Dagueneau | 65,00 € |


Rouge

| | |
|--|----------|
| Savigny-les-Beaune, « Aux Guettes », Domaine Simon Bize, 2011 | 105,00 € |
| Côte Rôtie, « Côte Brune » 2001 Domaine Gilles Barge | 110,00 € |
| Saint-Joseph "Tildé" 2015 Pierre Jean Villa | 85,00 € |
| Saumur Champigny 2004 Clos Rougeard Foucault | 135,00 € |
| Pinot Noir 2015 Domaine Weinbach | 90,00 € |
| Fitou « Atsuko » 2007 Domaine Les Mille Vignes | 95,00 € |
| Crozes-Hermitage, La Guiraudé 2011 Domaine Alain Graillot | 75,00 € |



LES VINS ¹² « SELECTION DU MOIS »

Verre de vin 15cl (*) 8,00 €



Blanc

| | |
|--|---------|
| AOP Montagny 1 ^{er} Cru (*) | 30,00 € |
| IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Gros Manseng (*) | 26,00 € |
| AOP Touraine Sauvignon, Le Petiot (*) | 27,00 € |
| AOP Grignan-les-Adhémar Viognier, Domaine Montine (*) | 28,00 € |
| AOC Pouilly Loché  Clos des Rocs | 48,00 € |

Rouge

| | |
|---|---------|
| AOP Crozes Hermitage, La Petite Ruche (*) | 30,00 € |
| AOP Terrasses du Larzac,  Causse Mos (*) | 28,00 € |
| AOP Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine Caslot Pontonnier (*)  | 28,00 € |
| AOP Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos Paradis, domaines F.PICARD | 45,00 € |
| AOP Saint Emilion Grand Cru, Le Cèdre, Château J.FAURE | 34,00 € |
| IGP Persan, Chevalier Bayard, Isère Coteaux du Grevivaudan (*) | 28,00 € |

Rosé

| | |
|---|---------|
| Château Tour Saint Honoré (*)  | 25,00 € |
| Château Saint Marguerite Cru classé  | 38,00 € |

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

LES CHAMPAGNES

Champagne Jacquart

| | |
|-------------------------------|---------|
| Mosaïque Signature Brut 15 cl | 14,00 € |
| Mosaïque Extra-Brut 15 cl | 16,00 € |
| Blanc de Blancs 2013 15 cl | 18,00 € |
| Mosaïque Signature Brut 75 cl | 75,00 € |
| Mosaïque Extra-Brut 75 cl | 79,00 € |
| Blanc de Blancs 2013 75 cl | 85,00 € |

LES EAUX

Eaux plates

| | |
|-------------|--------|
| Evian 33 cl | 3,00 € |
| Evian 75 cl | 4,50 € |

Eaux pétillantes

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Eau gazeuse purifiée et filtrée 50 cl | 2,50 € |
| Eau gazeuse purifiée et filtrée 75 cl | 3,00 € |
| Badoit 33 cl | 3,50 € |
| Badoit 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