



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

ENTRÉES

VELOUTÉ DE CÉLERI ^{1,7}	11 €
A la Fève de Tonka, croûtons et crème au piment d'Espelette.	
ŒUF MOLLET BIO ^{1,3,7}	12 €
Châtaignes, crème de parmesan.	
CARPACCIO DE SAINT JACQUES ^{8,14}	14 €
Fenouil cru et confit, main de Bouddha.	

PLATS

RISOTTO D'ORGE PERLÉ ^{1,7,8,12}	21 €
A la courge, parmesan et noix de Grenoble.	
POISSON DU JOUR ^{4,7,8,12}	24 €
Artichauts, topinambour et pistaches.	
CUISSE DE CANARD CONFITE ⁷	26 €
Panais et jus corsé au sirop d'érable.	
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.	
CHANTILLY AU PAIN ^{1,3,7}	11 €
Sorbet mandarine, sauce caramel beurre salé..	
NOISETTE EN DIFFÉRENTES FAÇONS ^{3,7,8}	12€
Sorbet à la coriandre et kiwi frais.	
CHOCOLAT ILLANKA ^{1,3,7}	12 €
Glace au Cappuccino et grué de cacao.	

- MENU VÉGÉTARIEN -

55 €

VELOUTÉ DE CÉLERI ^{1,7}
A la Fève de Tonka, croûtons
et crème au piment d'Espelette.

ARTICHAUT ET TOPINAMBOUR RÔTIS ^{7,8,12}

RISOTTO D'ORGE PERLÉ À LA COURGE ^{1,7,8,12}
Parmesan et noix de Grenoble.

ENTRE-DEUX
Sorbet mandarine, Cognac à la fleur d'oranger.

CHOCOLAT ILLANKA ^{1,3,7}
Glace au Cappuccino et grué de cacao.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION –

79€

ŒUF MOLLET BIO ^{1,3,7}
Châtaignes, crème de parmesan.

SAINT JACQUES SNACKÉES ^{3,14}
Sabayon aux agrumes.

RIS DE VEAU ⁷
Topinambour rôti, jus corsé.

ENTRE-DEUX
Sorbet mandarine, Cognac à la fleur d'oranger.

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

POMME GRANNY SMITH ^{3,7}
Gingembre.

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 Côtes de Bordeaux - 2020 Bel Air la Royère - Justin Malbec	8 €	33 €
AOP Saint Emilion Gd Cru - 2016 Ch. Saint Fort de Lisse	12 €	52 €
AOC Saint Joseph - L'Ouvrée François Grenier - 2020	12 €	52 €
VDF Tannat Sans soufre Lionel Osmin - 2019		34 €
AOP Chinon 2018 Donatien Bahuaud - Les Boires		42 €
IGP Ardèche 2019 - Chatus Dom SALEL "Le Temps Qui Reste"		47 €
AOP Gigondas A.Brusset 2020 Tradition le Grand Montmirail		48 €
AOP Chorey-Les-Beaune 2019 Domaine Maldant Pauvelot		48 €
AOP Chénas 2017 - Cuvée "1028" Château Bonnet		52 €
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 Picpoul de Pinet - 2020 Dom. des Campaucels	8 €	32 €
AOC Vouvray – 2020 Donatien & Bahuaud - L'alcôve	8 €	34 €
AOC Rully - "Tête de Cuvée" 2019 François d'Allaines	12 €	52 €
AOC Sancerre 2021 Donatien Bahuaud - N7	12 €	55 €
AOC Macôn La Roche-Vineuse 2019 Vieille Vignes – A & S Normand		44 €
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 €

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 €
Perrier 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 €
Sirup	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 €