



la table D'URIAGE

NOS FORMULES

Entrée - Plat / Plat - Dessert	29€
Entrée - Plat - Dessert	37€
Entrée	14€
Plat	23€
Plat Végétarien (*)	18€
Dessert	9€
Menu Enfant	18€
(Plat et dessert en portion adaptée)	

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

14

ŒUF MOLLET ^{1,3,7}

Aux asperges, croustillant de pain à l'ail
des ours.

ROTI DE VEAU ^{3,4}

Façon 'Vitello Tonnato'

SAUMON FUMÉ MAISON ^{1,3,4,7}

Blinis crème ciboulette et citron vert.

PLATS

23

POISSON DU JOUR ^{4,5,7,8}

Haricots verts, pois gourmands et pesto
aux câpres.

ARAIGNÉE DE PORC ⁷

Sauce à la sauge, purée de carotte au raz
el-hanout et navets glacés.

RISOTTO DE CROZETS ^{1,3,7,8}

Ail des ours, noisette.

FROMAGE & DESSERTS

9

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

FINANCIER NOISETTE ^{1,3,7,8}

Ganache chocolat-noisette, glace
Gianduja.

TRILOGIE ^{1,3,7,8,12}

Noix, Chartreuse et Pistache.

BISCUIT ET GLACE COCO ^{1,3,7}

Ananas cuit et cru.

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

SALADE D'ASPERGES ^{5,8}

Cruces et cuites

RAVIOLES ^{1,3,7,12}

Oignons et champignons.

RISOTTO DE CROZETS ^{1,3,7,8}

Ail des ours, noisette.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3,7,12}

À la Chartreuse.

BISCUIT ET GLACE COCO ^{1,3,7}

Ananas cuit et cru.

Menu en 5 services

Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

ŒUF MOLLET ^{1,3,7}

Aux asperges, croustillant de pain à l'ail
des ours.

POISSON DU JOUR ^{1,3,4,7,8}

À la grenobloise, gnocchis aux épinards,
viennoise aux câpres,
beurre noisette citronné.

NOIX DE VEAU ^{1,3,7,9}

Pommes duchesses, petits légumes
jus au poivre Timiz.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3,7,12}

À la Chartreuse.

PARIS-BREST ^{1,3,5,7,8}

Menu en 6 services - Servi pour l'ensemble de la table.

Prix nets – Service compris.

Ce menu est servi, en semaine, jusqu'à 12h30 le midi
et jusqu'à 20h30 le soir.

Le weekend, jusqu'à 13h00 le midi et jusqu'à 21h00 le soir

LES APÉRITIFS

Champagne Jacquart

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

Champagne Billecart-Salmon

Brut Réserve 15cl	14,00 €
Extra-Brut 15cl	16,00 €

Flûte de Moscato d'Asti 15 cl	8,00 €
-------------------------------	--------

La tortue by Ubi (blanc moelleux) 15 cl	8,00 €
---	--------

Kir Vin Blanc 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	6,50 €
---	--------

Kir Royal 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	12,50 €
--	---------

Martini (Blanc, Rouge), Campari 6 cl	4,00 €
---	--------

Suze 6cl	4,00 €
----------	--------

Gin Tanqueray, 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 €
---------------------------------	--------

Bière Mont Blanc Pression 33 cl	5,50 €
---------------------------------	--------

Bière Mont Blanc Pression 50cl	7,50 €
--------------------------------	--------

Caol Isla 4 cl	9,00 €
----------------	--------

Glenkinchie 4 cl	8,00 €
------------------	--------

Mattei (Corse) 4cl	7,00 €
--------------------	--------

LES VINS

Champagne Jacquart

Mosaïque Signature Brut 75 cl	75,00 €
Mosaïque Extra-Brut 75 cl	79,00 €
Blanc de Blancs 2013 75 cl	79,00 €

Champagne Billecart-Salmon

Brut Réserve 75cl	70,00 €
Extra-Brut 75cl	75,00 €
Magnum Brut Réserve 150cl	145,00 €

Blanc

Verre de vin 15 cl	8,00 €
--------------------	--------

Montagny 1 ^{er} Cru 2016 75cl	28,00 €
--	---------

Sauvignon de Touraine, « Le Petiot » 2017 75 cl	27,00 €
--	---------

Lirac Blanc 2016 75 cl	26,00 €
------------------------	---------

Rouge

Verre de vin 15 cl	8,00 €
--------------------	--------

Crozes Hermitage, «La Petite Ruche» 2016 75 cl	30,00 €
---	---------

Terrasse du Larzac, « Caussemos » 2016 75 cl	28,00 €
---	---------

Loup des Vignes IGP, Syrah Mondeuse 2016 75 cl	24,00 €
---	---------

Au pied de la Source, IGP Drôme Bio 2016 75 cl	26,00 €
---	---------

Bordeaux «Instant Becot» 2014 75 cl	28,00 €
-------------------------------------	---------

Bourgueil Cuvée des Coteaux V.V, 2017 75 cl	27,00 €
--	---------

Rosé

Verre de vin 15 cl	8,00 €
--------------------	--------

Château Tour St Honoré 2017 75cl	25,00 €
----------------------------------	---------

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 EAUX

Eaux plates

Evian 33 cl	3,00 €
Evian 50 cl	3,50 €
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 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 « Fine de Cognac » 4 cl	11,00 €
Rhum Latino, Compagnie des Indes 4 cl	11,00 €
Chartreuse Verte, Jaune 4 cl	7,00 €
Chartreuse VEP : Verte, Jaune 4 cl	7,00 €
Get 27 6 cl	8,00 €
Génépi 4 cl	7,00 €
Baileys 6 cl	8,00 €

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

La Table d'Uriage s'engage et garantit
l'origine de toutes ses viandes (France,
EU).

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.