



la table D'URIAGE

NOS FORMULES

Entrée + Plat OU 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)

ENTRÉES

L'ŒUF MOLLET
au topinambour.

LE CARPACCIO DE BŒUF
condiment parmesan, champignons
et pesto

VELOUTE DE CHOU-FLEUR
choux fleur violet, romanesco,
espuma au sel fumé.

PLATS

POISSON DU JOUR
déclinaison de fenouil,
pesto de topinambour.

PALERON DE BŒUF
confit à la bière, endives braisées,
agrumes et jus corsé.

PANAIS
farci végétal, croustillant panais.

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.

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

CARPACCIO DE BETTERAVE MARINÉE
condiment à la truffe.

RAVIOLES
farciés végétales.

PANAIS
farci végétal, croustillant panais.

LE TROU GOURMAND
à la Chartreuse.

DÉCLINAISON DE CHOCOLATS
et carottes.

Menu en 5 services

Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

L'ŒUF MOLLET
au topinambour.

POISSON DU JOUR À LA GRENOBLOISE
gnocchis aux épinards, viennoise aux
câpres, beurre noisettes citronnée.

LA NOIX DE VEAU
purée de pommes de terre, chou rouge
cru et cuit, sauce au poivre Timiz.

ASSORTIMENT DE FROMAGE
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

LE TROU GOURMAND
à la Chartreuse.

LE MILLE-FEUILLE
à la vanille

Menu en 6 services

Servi pour l'ensemble de la table.

Prix nets – Service compris.

FROMAGE

ASSORTIMENT DE FROMAGES
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

DESSERTS

ENTREMETS TOUT CHOCOLAT

DESSERT AUX NOIX ET À LA
CHARTREUSE

ÎLE FLOTTANTE

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	11,00 €
Bas Armagnac « Laberdolive »	11,00 €
Cognac Hennessy « Fine de Cognac »	11,00 €
Rhum Latino, Compagnie des Indes	11,00 €
Chartreuse Verte, Jaune	7,00 €
Chartreuse VEP : Verte, Jaune	7,00 €
Get 27	8,00 €
Génépi	7,00 €
Baileys	8,00 €

LES APÉRITIFS

Coupe de champagne brut 15 cl	12,00 €
Coupe de champagne Rosé 15 cl	13,00 €
Flûte de Moscato d'Asti 15 cl	8,00 €
La tortue by Ubi (blanc moelleux)	7,00 €
Kir Vin Blanc (cassis, framboise, mûre, pêche)	6,50 €
Kir Royal (cassis, framboise, mûre, pêche)	12,50 €
Martini (Blanc, Rouge), Campari	4,00 €
Suze	4,00 €
Gin Tanqueray, Vodka Belvedere	5,00 €
Les anisés (Ricard, Pastis 51)	4,00 €
Porto Niepoort LBV 2011	6,00 €
Bière pression Heineken 25cl	4,00 €
Bière pression Heineken 50cl	8,00 €
Bière pression Affligem 25 cl	5,00 €
Bière pression Affligem 50 cl	10,00 €
Caol Isla	9,00 €
Glenkinchie	8,00 €
Mattei (Corse)	7,00 €

LES SODAS & JUS DE FRUITS

Coca cola, Coca Cola Zero	3,50 €
Schweppes, Limonade, Orangina	3,50 €
Perrier 33cl	3,50 €
¼ Vittel	2,00 €
Sirop Maison Comber	2,00 €
Jus de Fruits Patrick Font	3,50 €

LES EAUX

Eaux plates

Evian 50 cl	3,50 €
Evian 100 cl	4,50 €

Eaux pétillantes

Perrier fine bulle 50 cl	3,50 €
San Pellegrino 100cl	4,50 €

