



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)	

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

14

ŒUF AUX COURGETTES ^{1,7}
Emulsion Basilic.

BISQUE DE LANGOUSTINE ^{1,2,7,9}
Langoustine rôtie, Carottes.

TARTARE DE BOEUF ^{3,10}
Taillé au couteau.

PLATS

23

CUISSE DE POULET CONFITE ^{1,3,7}
Pommes Dauphines, jus à l'Estragon.

POISSON DU JOUR, ^{5,7,9}
Céleri, tonka, sauce vierge aux noix.

PANISSE CROUSTILLANT (*) ^{3,7,8}
Poivrons, Olives.

FROMAGE & DESSERTS

9

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

TRILOGIE ^{1,3,7,8,12}
Noix, Chartreuse et Pistache.

TARTELETTE À L'ABRICOT FRAISE ^{1,3,7,8}
Ganache chocolat amande.

DOUCEUR DE CHOCOLAT ^{1,3,7,8}
Crumble, Sorbet framboise, Hibiscus.

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

ŒUF AUX COURGETTES ^{1,7}

Emulsion Basilic.

RAVIOLE SNACKEE ^{1,7,8}

Aubergines, pignons de pin.

PANISSE CROUSTILLANT ^{3,7,8}

Poivrons, Olives.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3,7,12}

À la Chartreuse.

TARTELETTE À L'ABRICOT FRAISE ^{1,3,7,8}

Ganache chocolat amande.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

BISQUE DE LANGOUSTINE ^{1,2,7,9}

Langoustines rôtis, Carottes.

POISSON DU JOUR ^{1,4,7}

Polenta poêlée, Girolles.

CAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ^{1,7,8}

Prunes, Poivre Kampot.

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

APÉRITIFS

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 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 €
Bière Mont Blanc Pression 33 cl	5,50 €
Bière Mont Blanc Pression 50cl	7,50 €
Caol Isla 4 cl	9,00 €
Mojito, Caipiroska, Caipirinha	12,00 €
Spritz	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	79,00 €

Champagne Billecart-Salmon

Brut Réserve 75cl	70,00 €
-------------------	---------

LES VINS ¹²


Blanc

Verre de vin 15 cl	8,00 €
AOC Montagny 1 ^{er} Cru	30,00 €
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Gros Manseng	26,00 €
AOC Touraine Sauvignon, Le Petiot	27,00 €
IGP Côtes de Gascogne, Colombard Sauvignon	24,00 €
AOC Grignan-les-Adhémar Viognier, Domaine Montine	28,00 €

Rouge

Verre de vin 15 cl	8,00 €
AOC Crozes Hermitage, La Petite Ruche	30,00 €
AOC Terrasses du Larzac, Causse Mos 	28,00 €
IPG Syrah Mondeuse, Domaine du Loup des Vignes	24,00 €
IGP Drôme, Au pied de la Source, Domaine Ville Rouge 	26,00 €
AOC Bordeaux, Instant Bécot par Beauséjour Bécot	28,00 €
AOC Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine Caslot Pontonnier 	28,00 €
AOC Saint Joseph Rouge, Cuvée Greenette, Pascal Jamet	34,00 €

Rosé

Verre de vin 15 cl	8,00 €
AOC Côtes de Provence, Château Tour St Honoré 	25,00 €
AOC Bandol, Les Capelaniers	28,00 €
AOC Côtes de Provence, Château Pampelonne Légende	31,00 €

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 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 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 €

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.
Coriandre¹⁵