



La Table d'Uriage s'engage au quotidien sur l'approvisionnement en circuit court.

Notre boulanger :

Les 3 Elles • Uriage-les-Bains

Menu Enfant (Plat + Dessert) 28 €

(En 2 plats, adaptés de la carte par le chef, pour éveiller les papilles. Renseignements auprès du serveur). Valable le soir en semaine et le samedi.

Horaires d'ouverture du restaurant :

Du Mardi au Samedi inclus.

Déjeuner : de 12h à 14h.

Dîner : de 19h30 à 21h30.

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 sur demande.

Moyens de paiement :



- CARTE DU MIDI -

Servie du mardi au vendredi, hors jours fériés.

LES ENTRÉES

Gaspacho, crème fraîche aux herbes	6€
Carpaccio de bœuf, mayonnaise à la truffe, parmesan	11€
Vitello tonnato	12€
Foie gras, brioche toastée, confit	14€
Tataki de thon, wakame, sésame	14€
Salade de chèvre chaud, noisette	9€

LES PLATS

Tajine de poulet au citron et olive	14€
Focaccia, tomates anciennes, burrata, pesto	14€
Dorade entière grillée, sauce tartare	19€
Faux-filet de bœuf au beurre persillé, sauce béarnaise.	16€
Flat bread, légumes, guacamole et gambas	18€
Quiche courgette, feta et olive	9,50€

LES DESSERTS

Faisselle (crème, coulis ou sucre)	6€
L'assiette de fromages d'ici	9€
Salade de fraise au basilic, crème vanille	7€
La maxi profiterole, sauce chocolat	7€
L'île flottante	5,50€
Nougat glacé abricot, miel et amande	7€

- CARTE SOIR & WEEK-END-

Servie les soirs du mardi au vendredi, le samedi et jours fériés.

LES ENTRÉES

Tomate – Vanille – Colonnata 18€

Maquereau – Radis – Ail noir 16€

Crabe – Olive – Basilic 22€

LES PLATS

Bar – Caviar – Lait ribot 34€

Canard – Cerise – Betterave 28€

Homard en 3 services 38€

LES DESSERTS

Fromages d'ici 18€

Framboise – Anis – Yaourt 13€

Mûre – Chocolat – Citron 14€

CHAPITRE 14

82 €

Balade du vigneron en 6 étapes – 35€

Prélude

Foie Gras – Mûre – Vanuatu

Thon – Poivron – Framboise

Fleur de courgette – Seiche – Cardamome
verte

Agneau – Pomme de terre – Citron

Pêche – Safran – Pignon

Myrtille – Pistache – Amande

Douceurs

Prix nets – Service compris.
Servi jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 21h le soir.
Servi pour l'ensemble de la table.

- EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS-

BLANCS

15cl

75cl

VDF Domaine Mayoussier – 2022
Le Blanc

8€

39€

IGP Comté Tolosan – Cantera - 2023
Lionnel Osmin & Cie

6€

36€

AOP Languedoc - 2023
Domaine Croix Saint Alexandre

12€

54€

ROUGES

IGP Méditerranée - Le Berger
Château Bois d'Arlène - BIO

8€

38€

AOC Laudun – Château de Bord - 2021
Maison Brotte

8€

32€

AOP Fronton - Le Pouvoir des Fleurs 2022
Lionel Osmin

12€

54€