



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

Comté – Noisette – Cèpes 18€
Tarte sablée aux noisettes et cèpes, voile de comté

Œuf fermier – Oignon fumé – Courge 16€
Œuf fermier mollet, condiment d'oignon fumé, velouté de courge et praliné

Anguille – Café – Ail noir 22€
Anguille fumée, confit de poireau parfumé au café, condiment ail noir

LES PLATS

Pigeon – Myrtille – Sichouan vert 34€
Pigeon d'ici rôti, rillettes de cuisses, pickles de myrtille et son jus réduit au sechouan, déclinaison de betteraves

Sandre – Hysope – Pleurote 28€
Quenelle de sandre, déclinaison de pleurotes et émulsion hysope

Homard – Girolles – Sauge 38€
Homard breton sauté aux girolles, crème de homard, émulsion à la sauge

LES DESSERTS

Fromages d'ici 18€

Cassis – Châtaigne – Vanille 13€
Crèmeux de châtaigne et vanille, confit de cassis, sorbet de cassis

Chocolat – Sésame – Yuzu 14€
Ganache de chocolat noir, praliné de sésame et glace sésame, gel yuzu

CHAPITRE 15

82 €

Balade du vigneron en 6 étapes – 35€

Prélude

Ombre Chevalier – Citron – Sarriette
Ombre chevalier comme un gravlax, condiment citron et sarriette

Girolle – Ecrevisse – Verveine
Ecrevisses du Léman, sauté de girolles et cébettes, crème d'écrevisses et émulsion verveine

Lieu jaune – Moule – Vadouvan
Lieu jaune confit à l'huile d'olive, moules de bouchot, crème de vadouvan

Cochon – Epeautre – Cèpe
Poitrine de cochon fumée et confite, purée d'épeautre, jus aux cèpes

Chèvre – Raisin - Céréales
Mousse de chèvre frais en siphon, raisins, crackers et glace aux céréales

Figue – Pain d'épice – Porto
Figue en cru et confit, glace au pain d'épices et réduction de Porto

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€