



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).*

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.

Entrée + Dessert **26€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **31€**

Entrée + Plat + Dessert **39€**

ENTRÉES

Carpaccio de tomates, mousse de burrata,
pesto.

OU

Salade de chèvre chaud.

PLATS

Faux-filet grillé, beurre maître d'hôtel,
poêlée de pommes de terre.

OU

Pêche du jour, sauce vierge,
légumes du primeur.

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages affinés,
O'Tour du Fromage à Uriage.

OU

Dessert du jour

- CARTE SOIR & WEEK-END-

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

CHAPITRE 3

64 €

Sentier viticole en 4 étapes - 25€

PRÉLUDE

L'OEUF

Herbes fraîches, oignon doux, lard Colonnata.

BOEUF

Oignon grelot, petits pois, truffe.

OU

BAR

Fenouil, aneth, caviar.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud,
MOF 2007.

FRAISE

Violette, yaourt.

DOUCEURS

Prix nets – Service compris.
Servi pour l'ensemble de la table.

CHAPITRE 4

92 €

Balade du vigneron en 6 étapes - 35€

PRÉLUDE

TARTELETTE

Aux légumes de Printemps.

LANGOUSTINE

Agastache, rhubarbe, tomate.

SILURE FUMÉ

Yuzu, noisette, shiitake.

VOLAILLE

Verveine, brocoli, courgette, cacahuète.

CHÈVRE

Céréales, miel, poivre Voatsiperifery.

AGRUMES

Sapin, chocolat blanc.

DOUCEURS

Prix nets – Service compris.
Servi jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 21h le soir.

- 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€