



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

Thon grillé, 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.

\*\*\*

#### LAPIN

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€