



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

La soupe du moment.	6€
Gravlax de saumon, Crackers, crème fraîche.	8,50€
6 escargots au beurre.	11€
Saucisson brioché, jus à la truffe.	11,50€
Le foie gras mi-cuit, brioche toastée, confit de saison.	14€

LES PLATS

Lasagnes de champignons.	9,50€
La pluma de porc grillée, jus aux herbes.	11€
La quenelle de brochet soufflée, crème de homard.	12€
La marmite de poisson, et son émulsion anisée.	14€
Le paleron confit façon bourguignon.	14€

LES DESSERTS

Ile flottante aux pralines.	5,50€
Salade de fruits.	6€
Tarte fine aux fruits de saison.	6,50€
La maxi profiterole.	7€
L'assiette de fromages.	8€

- CARTE SOIR & WEEK-END-

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

CHAPITRE 9

64 €

Sentier viticole en 4 étapes - 25€

PRÉLUDE

TARTELETTE AUX CÈPES

Ail noir et topinambour.

FAISAN

Panais, céréales, whisky.

OU

SANDRE

Choux, pamplemousse, herbes.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

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

COURGE

Café, caramel.

DOUCEURS

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

CHAPITRE 10

92 €

Balade du vigneron en 6 étapes - 35€

PRÉLUDE

RIS DE VEAU

Cocos blancs, épeautre.

SAINT JACQUES

Yuzu, shiitake, sauce XO.

TURBOT

Agrumes, nori, radis, dashi.

CHEVREUIL

Angostura, betterave.

COMTÉ

Légumes racines, truffe.

CHOCOLAT

Cèpes, orange.

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€