



la table
D'URIAGE

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€
Carpaccio de bœuf, Parmesan, pesto	11€
Œuf mollet, asperges, sauce hollandaise	9€
6 escargots au beurre	11€
Foie gras, brioche toastée, confit	14€
Gravlax de saumon	14€

LES PLATS

Risotto, asperges, Comté	9,50€
Magret de canard aux framboises	15€
Dos de cabillaud, beurre blanc, Huile échalote truffe	16€
Marmite de poisson, émulsion crustacés	14€
Suprême de volaille, jus crémeux à l'ail des ours	14€
Gambas flambées au Pastis des Alpes	18€

LES DESSERTS

Ile flottante aux pralines.	5,50€
Moelleux chocolat, crème anglaise	7,50€
Baba au rhum	7€
Moelleux aux pommes, caramel au beurre salé	6€
L'assiette de fromages.	9€
Faisselle (crème, coulis ou sucre)	6€

- CARTE SOIR & WEEK-END-

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

LES ENTRÉES

Asperge blanche – 19€
Jaune d'œuf confit – Ail des ours

Ris de veau – Asperge verte – 22€
Moutarde

Betterave – Chèvre frais – 18€
Poivre Tchuli

LES PLATS

Maigre – Blette – Citronnelle 28€

Homard – Fleur de courgette – 38€
Capucine

Bœuf – Petit pois – Comté 34€

LES DESSERTS

Fromages d'ici 16€

Rhubarbe – Mélisse – Lait Ribot 13€

Cerise – Amande – Tonka 14€

CHAPITRE 13

82 €

Balade du vigneron en 6 étapes – 35€

Prélude

Truite – Gin – Concombre

Morille – Pomme de terre – Chartreuse

Langoustine – Ail noir - Artichaut

Poitrine de cochon – Maïs - Vadouvan

Asperge blanche – Estragon - Citron

Fraise – Sureau – Shiso vert

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€