



la table D'URIAGE

NOS FORMULES

Entrée - Plat / Plat - Dessert	29€
Entrée - Plat - Dessert	37€
Entrée	12€
Plat	23€
Plat Végétarien (*)	18€
Dessert	9€
Menu Enfant	18€
(Plat et dessert en portion adaptée)	

Liste des allergènes :

Céréales (gluten)¹ · Crustacés² · Œufs³ ·
Poissons⁴ · Arachides⁵ · Soja⁶ · Lait (lactose)⁷
Fruits à coques⁸ · Céleri⁹ · Moutarde¹⁰ ·
Graines de sésame¹¹ · Sulfite¹² · Lupin¹³ ·
Mollusques¹⁴ · Coriandre¹⁵

Tous nos plats sont faits « maison ».

Prix nets – Service compris.

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais
et sont donc susceptibles de modifications.

En fonction des arrivages du jour.

ENTRÉES

12€

ŒUF MOLLET^{1,3,7,8}

Crème de chou-fleur, Guanciale.

TERRINE DE VOLAILLE^{1,7,8}

Trompettes de la mort.

VELOUTÉ DE POTIMARRON^{1,7,8}

Noisettes.

PLATS

23€

POISSON DU JOUR^{4,7}

Purée de céleri, café, sauce vierge.

PALERON DE VEAU CONFIT⁷

Panais glacé et en purée.

BUTTERNUT CONFIT^{1,7,8}

Condiment à la châtaigne.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 10 €)

Sélection du Jour – Garniture au choix.

FROMAGE & DESSERTS

9€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS^{7,8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

POIRE POCHÉE^{1,3,7}

Speculoos.

DESSERT « OCTOBRE ROSE »^{3,7,8} 

Chocolat dulcey, noisette, betterave.

CHOCOLAT MANJARI^{1,3,7,8}

Sorbet au Thym

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

ŒUF MOLLET ^{1,7,8}
Crème de chou-fleur.

RAVIOLE SNACKÉE ^{1,7}
Oignons confits et Comté.

BUTTERNUT CONFIT ^{1,7,8}
Condiment à la châtaigne.

ENTRE-DEUX
Sorbet cerfeuil et yuzu, Pastis des Alpes.

DESSERT « OCTOBRE ROSE » ^{3,7,8}
Chocolat dulcey, noisette, betterave.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

VELOUTÉ DE POTIMARRON ^{1,7,8}
Noisettes.

POISSON DU JOUR ^{4,7}
Panais et sauce Meurette

JOUE DE BŒUF CONFIT ⁷
Purée de céleri

ENTRE-DEUX
Sorbet cerfeuil et yuzu, Pastis des Alpes.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

PHYSALIS ^{1,3,7}
Vanille et foin.

Menu en 6 services - Servi pour l'ensemble de la table.
Prix nets – Service compris.
Ce menu est servi
jusqu'à 13h00 le midi et jusqu'à 21h00 le soir.


LES VINS ¹² ROUGES

Verre de vin 15cl (*)	8,00 €
AOP Moulin-à-vent Vieilles Vignes Château Bonnet 2018 (*)	31,00 €
AOP Pic Saint Loup « Aparté » Mas de Jon 2018 (*)	32,00 €
AOP Chinon La Fosse aux Loups Domaine Bel Air 2018 (*)	32,00 €
AOP Terrasses du Larzac Les Crus Calmel Joseph 2018 CAB (*)	34,00 €
AOP Côtes de Provence Lampe de Méduse Château Sainte-Roseline Cru Classé 2016 CAB	38,00 €
AOP Crozes Hermitage Vieilles Vignes Domaine du Murinais 2019	39,00 €
AOP Haut Médoc 2015 Château Larrivaux	41,00 €
IGP Ardèche Sublime 2017 Château Les Amoureuses	44,00 €
AOP Chorey-Les-Beaune 2018 Domaine Maldant Pauvelot	48,00 €
AOP Saint-Joseph La Gloriette 2018 Lionel Faury	50,00 €
AOP Pomerol 2014 Château Gouprie	70,00 €
AOP Aloxe Corton 2017 Domaine Maldant Pauvelot	75,00 €
AOP Côte Rôtie La Germinie Domaine Duclaux 2018	94,00 €
AOP Morey Saint Denis 2018 Domaine Clavelier	98,00 €

LES VINS ¹² BLANCS

Verre de vin 15cl (*)	8,00 €
IGP Côtes de Gascogne Saint André Domaine de Joy 2020 (*)	28,00 €
IGP Ardèche Liby 2019 Château Les Amoureuses CAB (*)	32,00 €
AOP Mâcon La Roche-Vineuse V.V. Sylvaine et Alain Normand 2019 (*)	34,00 €
IGP Collines Rhodaniennes Viognier Lionel Faury 2019 (*)	34,00 €
AOP Chignin Bergeron "La Bergeronnelle" Les Fils de René Quénard 2019	38,00 €
AOP Pouilly Fumé Domaine des Berthiers Jean-Claude Dagueneau 2019	43,00 €
AOP Montagny 1 ^{er} Cru 2017 Domaine Clavelier	52,00 €
AOP Chablis 1 ^{er} Cru "Côte de Léchet" 2019 Jean-Luc et Paul Aegerter	59,00 €
AOP Saint-Joseph, Fruit d'Avilleran François Villard 2016	70,00 €
AOP Condrieu 2011 Pierre Benetiere	86,00 €
AOP Meursault "Saint Jean" 2015 Vincent Latour	95,00 €

LES VINS ¹² ROSÉS

AOP Côtes de Provence TSH 2020 Château Tour St Honoré (*)		28,00 €
AOP Côtes de Provence Lampe de Méduse Château Ste-Roseline Cru Classé 2020 CAB		35,00 €
AOP Bandol Château Vannières 2020		45,00 €

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	8,50 €
Kir Royal 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)	14,50 €
Martini (Blanc, Rouge), Campari, Suze 6 cl	4,00 €
Gin Gordon's, Vodka Belvedere 4 cl	5,00 €
Les anisés (Ricard, Pastis 51) 4 cl	4,00 €
Porto Niepoort LBV 2011 6 cl	6,00 €
Bière Pression 25 cl	4,00 €
33 cl	5,50 €
50 cl	7,50 €
Bière Bouteille 33 cl	6,00 €
Caol Ila 4 cl	9,00 €
Cocktails (Mojito, Spritz, etc...)	12,00 €
Cocktail « Octobre Rose »  2€ reversés à l'association Rose Altitude	12,00 €

LES CHAMPAGNES

Champagne Jacquart	15 Cl	Bouteille
Mosaïque Signature Brut 15 cl	14,00 €	75,00 €
Mosaïque Extra-Brut 15 cl	16,00 €	79,00 €
Blanc de Blancs 2013 15 cl	18,00 €	85,00 €
Champagne Billecart		
Salmon Brut Réserve		79,00 €
Salmon Brut Nature		85,00 €
Salmon Brut Rosé		105,00 €
Salmon Blanc de Blanc Grand Cru		115,00 €

LES EAUX

Eaux plates

Evian 33 cl	3,00 €
75 cl	4,50 €

Eaux pétillantes

Eau gazeuse purifiée et filtrée 50 cl	2,50 €
75 cl	3,00 €
Badoit 33 cl	3,50 €
75 cl	4,50 €

LES DIGESTIFS

Calvados Pays d'Auge 12 ans 4 cl	11,00 €
Bas Armagnac «Laberdolive» 4 cl	11,00 €
Cognac Courcel « Fine de Cognac » 4 cl	11,00 €
Rhum Latino, Compagnie des Indes 4 cl	11,00 €
Chartreuse Verte, Jaune 4 cl	8,00 €
Chartreuse VEP : Verte, Jaune 4 cl	25,00 €
Get 27 6 cl	8,00 €
Génépi 4 cl	7,00 €
Baileys 6 cl	8,00 €

LES SODAS & JUS DE FRUITS

Coca cola, Coca Cola Zero 33 cl	3,50 €
Schweppes, Limonade, Orangina 25 cl	3,50 €
Sirop	2.00 €
Jus de Fruits 20 cl	3,50 €



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, café décaféiné	2,50 €
Double expresso	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Thé/Infusion Kusmi	3,50 €

La Table d'Uriage s'engage au quotidien sur
l'approvisionnement en circuit court :

Notre fromager affineur :
O'Tour du Fromage • Uriage-les Bains.

Notre boulanger :
La Marmolada • Uriage-les-Bains

Liste des allergènes :

Céréales (gluten)¹ • Crustacés² • Œufs³ •
Poissons⁴ • Arachides⁵ • Soja⁶ • Lait (lactose)⁷
Fruits à coques⁸ • Céleri⁹ • Moutarde¹⁰ • Graines de
sésame¹¹ • Sulfite¹² • Lupin¹³ • Mollusques¹⁴.
Coriandre¹⁵