



# 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)<sup>1</sup> • Crustacés<sup>2</sup> • Œufs<sup>3</sup> •  
Poissons<sup>4</sup> • Arachides<sup>5</sup> • Soja<sup>6</sup> • Lait (lactose)<sup>7</sup>  
Fruits à coques<sup>8</sup> • Céleri<sup>9</sup> • Moutarde<sup>10</sup> •  
Graines de sésame<sup>11</sup> • Sulfite<sup>12</sup> • Lupin<sup>13</sup> • Mollusques<sup>14</sup>.  
Coriandre<sup>15</sup>

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

### CARPACCIO DE BŒUF <sup>7,8</sup>

Pesto aux herbes, fromage frais.

### ŒUF MOLLET <sup>3,7</sup>

Brocoli rôti au parmesan, beurre noisette citron.

## PLATS

---

23

### PLUMA DE PORC CONFIT <sup>3,7</sup>

Mûres, pommes duchesse aux herbes.

### POISSON SELON ARRIVAGE <sup>4,7</sup>

Déclinaison de carottes, sauce vierge.

### GNOCCHI À LA BETTERAVE (\*) <sup>1,3,7,10</sup>

Cumbawa.

### « LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 5 €)

Sélection du Jour – Garniture au choix.

## FROMAGE & DESSERTS

---

9

### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <sup>7,8</sup>

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

### CRÈME BRULÉE AU CHOCOLAT NOIR <sup>3,7</sup>

Glace fumée à la vanille, riz soufflé.

### CHOUX À LA PISTACHE <sup>1, 3, 7, 8</sup>

Sorbet grenade.

- **MENU VÉGÉTARIEN** -

**55€**

**ŒUF MOLLET** <sup>3,7</sup>

Brocoli rôti au parmesan, beurre noisette citron.

**\*\*\***

**RAVIOLE SNACKÉE** <sup>1, 7, 8</sup>

Aubergines, comté.

**\*\*\***

**GNOCCHI À LA BETTERAVE (\*)** <sup>1,3,7,10</sup>

Cumbawa.

**\*\*\***

**GLACE « D'ENTRE DEUX »** <sup>3, 7, 12</sup>

À la Chartreuse.

**\*\*\***

**CHOUX À LA PISTACHE** <sup>1, 3, 7, 8</sup>

Sorbet grenade.

Menu en 5 services  
Prix nets – Service compris.

- **MENU DÉGUSTATION** -

**70€**

**CARPACCIO DE BŒUF** <sup>7,8</sup>

Pesto aux herbes, fromage frais.

**\*\*\***

**POISSON SELON ARRIVAGE** <sup>4, 7</sup>

Crème de poireaux à la truffe.

**\*\*\***

**CAILLE FARCIE** <sup>1,7,8</sup>

Déclinaison de poires, jus corsé.

**\*\*\***

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS** <sup>7, 8</sup>

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

**\*\*\***

**GLACE « D'ENTRE DEUX »** <sup>3, 7, 12</sup>

À la Chartreuse.

**\*\*\***

**GLACE AU LAIT** <sup>3, 7</sup>

Crèmeux yuzu, thé au jasmin.

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 <sup>12</sup> « NOTRE CAVE »

---

### Blanc

|   |          |
|---|----------|
| Pouilly Fumé « Silex » 2009<br>Didier Dagueneau   | 145,00 € |
| Saumur « Brézé » 2009<br>Clos Rougeard Foucault   | 120,00 € |
| Saint Joseph 2016<br>Domaine Jean-Claude Marsanne | 95,00 €  |
| Palette Château Simone 2013<br>Rougier            | 85,00 €  |
| Sancerre "Chambrates" 2012<br>Domaine Vacheron    | 75,00 €  |
| Blanc Fumé de Pouilly 2009<br>Didier Dagueneau    | 65,00 €  |

### Rouge

|  |          |
|--|----------|
| Volnay 1 <sup>er</sup> cru 2011<br>Domaine de Montille | 165,00 € |
| Saumur Champigny 2005<br>Clos Rougeard Foucault        | 135,00 € |
| Côte Rôtie 2013<br>Domaine Rostaing Ampodium           | 110,00 € |
| Pomerol 1998<br>Château Belle Brise                    | 120,00 € |
| Cornas 2011<br>Domaine Clape                           | 85,00 €  |
| Hermitage 2014<br>Alain Graillot                       | 85,00 €  |

## LES VINS <sup>12</sup> « SELECTION DU MOIS »

---

### Blanc

|  |         |
|--|---------|
| Verre de vin 15 cl                                   | 8,00 €  |
| AOP Montagny 1 <sup>er</sup> Cru                     | 30,00 € |
| IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Gros<br>Manseng      | 26,00 € |
| AOP Touraine Sauvignon,<br>Le Petiot                 | 27,00 € |
| AOP Grignan-les-Adhémar Viognier,<br>Domaine Montine | 28,00 € |
| AOC Pouilly Loché<br>Clos des Roccs                  | 48,00 € |



### Rouge

|  |         |
|--|---------|
| Verre de vin 15 cl   | 8,00 €  |
| AOP Crozes Hermitage, La Petite Ruche                                | 30,00 € |
| AOP Terrasses du Larzac,<br>Causse Mos                               | 28,00 € |
| AOP Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine<br>Caslot Pontonnier          | 28,00 € |
| AOP Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru,<br>Clos Paradis, domaines F.PICARD | 45,00 € |
| AOP Saint Emilion Grand Cru,<br>Le Cèdre, Château J.FAURE            | 34,00 € |
| IGP Persan, Chevalier Bayard,<br>Isère Coteaux du Grevivaudan        | 28,00 € |



### Rosé

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Château Tour Saint Honoré           | 25,00 € |
| Château Saint Marguerite Cru classé | 38,00 € |



## APÉRITIFS

---

|  |         |
|--|---------|
| Kir Vin Blanc 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche) | 8,50 €  |
| Kir Royal 15 cl (cassis, framboise, mûre, pêche)     | 12,50 € |
| Martini (Blanc, Rouge), Campari 6 cl                 | 4,00 €  |
| Suze 6cl   | 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 Mont Blanc Pression 25 cl                      | 4,00 €  |
| 33 cl  | 5,50 €  |
| 50 cl  | 7,50 €  |
| Caol Ila 4 cl  | 9,00 €  |
| Cocktails (Mojito, Spritz, etc...)                   | 12,00 € |

## LES CHAMPAGNES

---

### Champagne Jacquart

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Mosaïque Signature Brut 15 cl | 14,00 € |
| Mosaïque Extra-Brut 15 cl     | 16,00 € |
| Blanc de Blancs 2013 15 cl    | 18,00 € |
| Mosaïque Signature Brut 75 cl | 75,00 € |
| Mosaïque Extra-Brut 75 cl     | 79,00 € |
| Blanc de Blancs 2013 75 cl    | 85,00 € |

## LES EAUX

---

### Eaux plates

|             |        |
|-------------|--------|
| Evian 33 cl | 3,00 € |
| Evian 75 cl | 4,50 € |

### Eaux pétillantes

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Eau gazeuse purifiée et filtrée 50 cl | 2,50 € |
| Eau gazeuse purifiée et filtrée 75 cl | 3,00 € |
| Badoit 33 cl                          | 3,50 € |
| Badoit 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)<sup>1</sup> • Crustacés<sup>2</sup> • Œufs<sup>3</sup> • Poissons<sup>4</sup> • Arachides<sup>5</sup> • Soja<sup>6</sup> • Lait (lactose)<sup>7</sup> • Fruits à coques<sup>8</sup> • Céleri<sup>9</sup> • Moutarde<sup>10</sup> • Graines de sésame<sup>11</sup> • Sulfite<sup>12</sup> • Lupin<sup>13</sup> • Mollusques<sup>14</sup>. Coriandre<sup>15</sup>