



# la table D'URIAGE

## NOS FORMULES

---

Entrée - Plat / Plat - Dessert	<b>29€</b>
Entrée - Plat - Dessert	<b>37€</b>
Entrée	<b>12€</b>
Plat	<b>23€</b>
Plat Végétarien (*)	<b>18€</b>
Dessert	<b>9€</b>
Menu Enfant	<b>18€</b>
(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€**

SAUMON MARINÉ <sup>4, 7, 10</sup>  
Betteraves et raifort.

ŒUF MOLLET <sup>1, 3, 5, 7</sup>  
Crème d'endives à la bière, cacahuètes.

NOTRE SOUPE À L'OIGNON <sup>1, 3, 7, 12</sup>  
Comté.

## PLATS

---

**23€**

POISSON DU JOUR <sup>1, 4, 7, 12</sup>  
Risotto d'orge perlé et épeautre au safran.

POITRINE DE PORC IBERIQUE CONFIT <sup>7, 10</sup>  
Poires de terre, jus corsé à la moutarde.

CÉLERI CONFIT \* <sup>1, 7, 9, 12</sup>  
Condiment à la grenade.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 10 €)  
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.

COING POCHÉ <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
Praliné aux graines de courges et noisette.

CHOCOLAT GUANAJA <sup>3, 7, 8</sup>  
Gâteau Barozzi, glace au yaourt.

CHANTILLY AU PAIN  
Caramel et mandarine. <sup>1, 7</sup>

- MENU VÉGÉTARIEN -

55€

ŒUF MOLLET <sup>1,3,5,7</sup>  
Crème d'endives à la bière, cacahuètes.

\*\*\*

RAVIOLE SNACKÉE <sup>1,7</sup>  
Oignons confits et Comté.

\*\*\*

CÉLERI CONFIT \* <sup>1,7,9,12</sup>  
Condiment à la grenade.

\*\*\*

ENTRE-DEUX  
Sorbet kiwi, pastis des Alpes.

\*\*\*

COING POCHÉ <sup>1,3,7,8</sup>  
Praliné aux graines de courges et noisette.

Menu en 5 services  
Prix nets – Service compris.

- MENU DÉGUSTATION -

70€

NOTRE SOUPE À L'OIGNON <sup>1,3,7,12</sup>  
Comté.

\*\*\*

POISSON DU JOUR <sup>4,7</sup>  
Betteraves cuites et crues.

\*\*\*

CUISSE DE VOLAILLE FARCIE  
AUX CHAMPIGNONS <sup>1,7,8</sup>  
Purée de butternut, baie de goji.

\*\*\*

ENTRE-DEUX  
Sorbet kiwi, pastis des Alpes.

\*\*\*

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <sup>7,8</sup>  
O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

\*\*\*

DÉCLINAISON DE CHATAIGNES <sup>3,7,12</sup>  
Sorbet vin rouge.

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> 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 <sup>12</sup> 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 <sup>er</sup> Cru 2017 Domaine Clavelier	52,00 €
AOP Chablis 1 <sup>er</sup> 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 <sup>12</sup> 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 €

## LES CHAMPAGNES

---

<b>Champagne Castelnau</b>	<b>12 Cl</b>	<b>Bouteille</b>
Réserve Brut	14,00 €	75,00 €
Extra-Brut	16,00 €	79,00 €
Blanc de Blancs	18,00 €	85,00 €
Hors-Catégorie CM 1993	20,00 €	95,00 €
<b>Champagne Billecart-Salmon</b>		
Brut Réserve		79,00 €
Brut Nature		85,00 €
Brut Rosé		105,00 €
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)<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>