

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

VELOUTÉ DE PANAIS ^{7,8}
Olives, noisettes et crème au piment d'Espelette.

LANGOUSTINE TAILLÉE À CRU ^{2,8}
Et son bouillon chaud à la citronnelle.

PLATS 23

JOUE DE BŒUF CONFITE ⁷
Navets et carottes.

POISSON SELON ARRIVAGE ^{1,4,7}
Déclinaison de betteraves et raifort.

COURGE FARCIE (*) ^{1,7,8}
Poireaux, châtaignes et épeautre.

« LA PIÈCE DU BOUCHER » (suppl. 5 €)
Sélection du Jour – Garniture au choix.

FROMAGE & DESSERTS 9

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

CHOCOLAT GUANAJA ^{1,3,7,8}
Cardamome noire et noix du Brésil.

MOUSSE ET BISCUIT À LA CHÂTAIGNE ^{3,7}
Sorbet poire.

- **MENU VÉGÉTARIEN** -

55€

VELOUTÉ DE PANAIS ^{7,8}

Olives, noisettes et crème au piment d'Espelette.

RAVIOLES ^{1,3,7,8}

À la châtaigne

COURGE FARCIE (*) ^{1,7,8}

Poireaux, châtaignes et épeautre.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3,7,12}

À la Chartreuse.

MOUSSE ET BISCUIT À LA CHÂTAIGNE ^{3,7}

Sorbet poire.

Menu en 5 services
Prix nets – Service compris.

- **MENU DÉGUSTATION** -

70€

LANGOUSTINE TAILLÉE À CRU ^{2,8}

Et son bouillon chaud à la citronnelle.

POISSON SELON ARRIVAGE ^{4,7}

Potimarron fumé, graines de courge et citron vert.

SUPRÊME DE PIGEON ^{7,8}

Coings et noix.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ^{7,8}

O'Tour du Fromage à Uriage-Les-Bains.

GLACE « D'ENTRE DEUX » ^{3,7,12}

À la Chartreuse.

PAMPLEMOUSSE ^{1,3,7}

Chocolat blanc et fleur d'hibiscus.

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 « NOTRE CAVE »**Blanc**

Pouilly Fumé « Silex » 2009 Didier Dagueneau	145,00 €
Gewurztraminer, Cuvée Laurence 2011 Domaine Weinbach	90,00 €
Saint Joseph 2016 Domaine Jean-Claude Marsanne	95,00 €
Palette Château Simone 2013 Rougier	85,00 €
Sancerre 2015 Domaine Vacheron 	75,00 €
Blanc Fumé de Pouilly 2009 Didier Dagueneau	65,00 €


Rouge

Savigny-les-Beaune, « Aux Guettes », Domaine Simon Bize, 2011	105,00 €
Côte Rôtie, « Côte Brune » 2001 Domaine Gilles Barge	110,00 €
Saint-Joseph "Tildé" 2015 Pierre Jean Villa	85,00 €
Saumur Champigny 2004 Clos Rougeard Foucault	135,00 €
Pinot Noir 2015 Domaine Weinbach	90,00 €
Fitou « Atsuko » 2007 Domaine Les Mille Vignes	95,00 €
Crozes-Hermitage, La Guiraudé 2011 Domaine Alain Graillot	75,00 €



LES VINS ¹² « SELECTION DU MOIS »

Verre de vin 15cl (*) 8,00 €



Blanc

AOP Montagny 1 ^{er} Cru (*)	30,00 €
IGP Côtes de Gascogne Moelleux, Gros Manseng (*)	26,00 €
AOP Touraine Sauvignon, Le Petiot (*)	27,00 €
AOP Grignan-les-Adhémar Viognier, Domaine Montine (*)	28,00 €
AOC Pouilly Loché Clos des Rocs 	48,00 €

Rouge

AOP Crozes Hermitage, La Petite Ruche (*)	30,00 €
AOP Terrasses du Larzac,  Causse Mos (*)	28,00 €
AOP Bourgueil Vieilles Vignes, Domaine Caslot Pontonnier (*) 	28,00 €
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru, Clos Paradis, domaines F.PICARD	45,00 €
AOP Saint Emilion Grand Cru, Le Cèdre, Château J.FAURE	34,00 €
IGP Persan, Chevalier Bayard, Isère Coteaux du Greivaudan (*)	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)	14,50 €
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)¹ • Crustacés² • Œufs³ •
Poissons⁴ • Arachides⁵ • Soja⁶ • Lait (lactose)⁷
Fruits à coques⁸ • Céleri⁹ • Moutarde¹⁰ • Graines de sésame¹¹ •
Sulfite¹² • Lupin¹³ • Mollusques¹⁴. Coriandre¹⁵