



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) **25 €**

(En 2 plats, adaptés de la carte par le chef, pour éveiller les papilles. Renseignements auprès du serveur).

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.

Plat	18€
Entrée + Dessert	19€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert	26€
Entrée + Plat + Dessert	34€

ENTRÉES

Carpaccio de poulpe, sauce vierge.	12€
OU	
Gaspacho de courgettes, menthe et feta.	12€

PLATS

Suprême de volaille, citron confit, olives et boulgour safrané.	18€
OU	
Pavé de cabillaud, déclinaison de carottes, beurre aux herbes.	18€

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages affinés, O'Tour du Fromage à Uriage.	11 €
OU	
Dessert du jour.	11 €

- CARTE SOIR & WEEK-END -

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

ENTRÉES

TOMATES CŒUR DE BŒUF, BURRATA DES
POUILLES 18€

Petite soupe glacée et fumée, ratatouille de tomates
aux pignons de pin, basilic et siphon de burrata.

SAUMON FRAIS D'IRLANDE, PETITS POIS,
CITRON 19 €

Gravelax aux petits pois, l'un en salade aux pommes
granny, l'autre parfumé à la menthe et citron, blinis de
pomme de terre.

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD DES LANDES «
ROBERT DUPERIER » 22 €

En strate, au magret fumé, marmelade de fruits rouges
et rhubarbe relevée au vinaigre de framboise.

POISSONS

OMBLE CHEVALIER, LEGUMES PRINTANIERS,
FEUILLES DE CAPUCINE 29 €

Dos d'omble cuit à basse température, tartelette aux
jeunes légumes, beurre floral
de capucine.

ROUGET BARBET DE ROCHE, RISOTTO 29 €

Filet cuit à l'unilatéral, jus de poivron, moelleux risotto
aux parfums de paëlla.

VIANDES

MAGRET DE CANARD, ARTICHAUTS POIVRADE,
POUSSE D'ÉPINARD 28 €

Rôti sur peau, fricassée d'artichauts, gnocchis « al
verde », jus court aux graines
de fenouil- estragon.

FILET DE BŒUF « FLEUR DE BŒUF » MORILLES,
GROSSE ASPERGE VERTE 34 €

Au sautoir, asperge farcie aux morilles, pomme de
terre croustillante, jus ravigote.

SUGGESTIONS DU MOMENT

Se renseigner auprès des serveurs.

LA LAITERIE

FAISSELLE FERMIÈRE 10 €
Sucre / Crème / Coulis.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 12 €
Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud,
MOF et champion du monde des fromagers.

DESSERTS

L'INTEMPOREL POUR CE VACHERIN 12 €
Sorbets, fraise, framboise, meringue au parfum de
citron, quelques flammes de biscuits secs et
croustillants.

RETOUR EN ENFANCE, AUTOUR DU LAIT 12 €
Déclinaison d'une légère panacotta, une glace au
lait, confiture de lait aux gousses de vanille, siphon.

CITRON FEUILLE DE « MENTON », BASILIC 12 €
En trompe l'œil, une marmelade, biscuit, crémeux,
crumble.

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

Blancs : 15cl 75cl

AOC Luberon - 2022
Domaine de Fontenille - **BIO** 8 € 32 €

AOC Alsace - PFIFF - 2020 - **BIO**
Maison Zoeller 8 € 34 €

VDF Le Blanc - 2022
Domaine Mayoüssier 8 € 35 €

Rouges :

AOC Luberon - 2022 - **BIO**
Domaine de Fontenille 8 € 32 €

VDF Tannat - Sans soufre - 2019
Lionel Osmin & Cie 8 € 44 €

AOC Blaye Côtes de Bordeaux
Justin Malbec - 2021 - **BIO** 8 € 34 €

-MENU DÉCOUVERTE-

55 €

TOMATES CŒUR DE BŒUF, BURRATA DES
POUILLES
Petite soupe glacé et fumée, ratatouille de tomates
au pignons pin, basilic, siphon
de burrata.

MAGRET DE CANARD, ARTICHAUTS
POIVRADE, POUSSE D'EPINARD
Rôti sur peau, fricassée d'artichauts, gnocchis « al
verde », jus court aux graines
de fenouil- estragon.

OU

OMBLE CHEVALIER, LEGUMES PRINTANIERS,
FEUILLES DE CAPUCINE
Dos d'omble cuit à basse température, tartelette aux
jeunes légumes, beurre floral
de capucine.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud, MOF et
champion du monde des fromagers.

DESSERT AU CHOIX
A la carte.

Menu en 4 services
Prix nets – Service compris.
Servi pour l'ensemble de la table.

-MENU ÉVEIL DES SENS-

82 €

Accord Mets & Vins : 40€

SAUMON FRAIS D'IRLANDE, PETITS POIS, CITRON
Gravelax aux petits pois, l'un en salade aux pommes
granny, l'autre parfumé à la menthe et citron, blinis
de pomme de terre.

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD DES LANDES «
ROBERT DUPERIER »
En strate, au magret fumé, marmelade de fruits
rouges et rhubarbe relevée au vinaigre de
framboise.

ROUGET BARBET DE ROCHE, RISOTTO
Filet cuit à l'unilatéral, jus de poivron, moelleux
risotto aux parfums de paëlla.

FILET DE BŒUF « FLEUR DE BŒUF »
MORILLES, GROSSE ASPERGE VERTE
Au sautoir, asperge farcie aux morilles, pomme de
terre croustillante, jus ravigote.

Viande Origine France

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud, MOF et
champion du monde des fromagers.

DESSERT AU CHOIX
A la carte.

Menu en 6 services.
Servi pour l'ensemble de la table.
Prix nets – Service compris.
Servi jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 21h le soir.
Ce menu est servi le soir, le samedi et les jours fériés.

