



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) **28 €**

*(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.

Entrée + Dessert **26€**

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **31€**

Entrée + Plat + Dessert **39€**

ENTRÉES

Velouté de panais, poêlée de cèpes et
châtaignes.

OU

Petite tourte de volaille, salade de jeunes
pousses.

PLATS

Filet de bœuf, pannequet de chou-vert,
poêlée de champignons, jus réduit.

OU

Filet de bar, mousseline de pommes de
terre, huile échalotes à la truffe, beurre
blanc.

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages affinés,
O'Tour du Fromage à Uriage.

OU

Dessert du jour

- CARTE SOIR & WEEK-END -

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

BALADE

64 €

PRÉLUDE

TRUITE DE CHARLES MURGAT

Juste fumée, pickles et pamplemousse.

PINTADE

Asperges blanches, carottes glacées, gel orange.

OU

CABILLAUD

Pommes de terre, herbes et sabayon au citron noir.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Choisis par M. Bernard Mure-Ravaud, MOF 2007.

POMME

Truffe, chocolat blanc, caramel.

DOUCEURS

Prix nets – Service compris.
Servi pour l'ensemble de la table.

VOYAGE

92 €

PRÉLUDE

ASPERGES VERTES

Ail des ours, jaune d'œuf fumé et morille farcie.

LANGOUSTINE CROUSTILLANTE

Betterave parfumée au gingembre, fenouil.

POITRINE FERMIÈRE CONFITE

Ail noir, oignon brûlé, Capucine.

AGNEAU COMME UN BARBECUE

Aubergine, gnocchis aux herbes.

COMTÉ

Praliné de noix, cristalline à l'ail des ours.

FRAISE

Rhubarbe et géranium.

DOUCEURS

Prix nets – Service compris.
Servi jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 21h le soir.

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

	15cl	75cl
<u>Blancs :</u>		
VDF Domaine Mayoussier – 2022 Le Blanc	8 €	39 €
IGP Comté Tolosan – Cantera - 2023 Lionnel Osmin & Cie	6 €	36 €
AOP Languedoc - 2023 Domaine Croix Saint Alexandre	12 €	54 €
<u>Rouges :</u>		
IGP Méditerranée - Le Berger Château Bois d'Arlène - BIO	8 €	38 €
AOC Laudun – Château de Bord - 2021 Maison Brotte	8 €	32 €
AOP Fronton - Le Pouvoir des Fleurs 2022 Lionel Osmin	12 €	54 €