



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

Œuf parfait, crémeux aux trompettes de la mort.

OU

Rillettes de saumon et cabillaud.

PLATS

Onglet de bœuf, polenta à la truffe, jus réduit.

OU

Truite poêlée, fenouil rôti, sauce hollandaise en siphon, bouquet d'herbes.

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.

PRÉMICES

PETITS POIS ET TOURTEAU 26 €

Fin velouté de petits pois à la menthe poivrée,
émietté de tourteau au citron confit, tomates,
pignons et olives noires.

ASPERGES BLANCHES, SAUMON, FOCACCIA 27 €

Servi tiède, en mimosa, finger de focaccia, crème
acidulée, tranches de gravlax.

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD 29 €

Mi-cuit en fine gelée de fraises, chutney aux épices,
sablé au beurre demi-sel et citron, gel de fraises au
poivre long rose de Kampot.

LACS ET RIVIÈRES

SANDRE 39 €

Dos farci aux noix de nos régions cuit lentement,
crémeux de cresson de Fontaine, girolles et
artichauts Breton sautés à cru.

COQUILLE SAINT JACQUES 42 €

Rôties à l'unilatérale au beurre demi-sel, siphon de
pommes de terre, coulis de truffes noires du
Vaucluse.

FERMES ET PÂTURAGES

PINTADE DE NOS RÉGIONS 29 €

Suprême farci d'une farce à gratin, pannequet de
chou-vert frisé aux carottes des Sables de Créance,
sauce salmis.

AGNEAU ALLAITON 39 €

Canon d'agneau en viennoise d'agrumes, agnolotti
aux épinards & ricotta parfumé au citron, jus court à
la sarriette.

BŒUF 41 €

Tournedos rôti au sautoir, tartelette à la
monégasque, asperges vertes, premiers légumes
de printemps, sauce bordelaise.

VÉGÉTARIEN

BROUSSE DE BREBIS, PÂTE 26 €

Cannellonis farcis à la Sarde, parfumés à la menthe,
miel toutes fleurs, râpé de citron, écume de
Parmesan.

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.

DOUCEURS

FRAISE 13 €

Confit de fraises, crème glacée au gingembre,
mirliton aux agrumes et crème acidulée.

CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE 15 €

Mousse au chocolat, crémeux caramel beurre-salé,
praliné aux noix de Grenoble, sorbet yaourt et noix.

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

15cl 75cl

Blancs :

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 €

Rouges :

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 €

MENU DÉCOUVERTE

64 €

PETITS POIS ET TOURTEAU

Fin velouté de petits pois à la menthe poivrée, émietté de tourteau au citron confit, tomates, pignons et olives noires.

SANDRE

Dos farci aux noix de nos régions cuit lentement, crémeux de cresson de Fontaine, girolles et artichauts Breton sautés à cru.

OU

PINTADE DE NOS RÉGIONS

Suprême farci d'une farce à gratin, pannequet de chou-vert frisé aux carottes des Sables de Créance, sauce salmis.

FROMAGE

Bleu de Laqueuille accompagné d'une marmelade pommes, poires, aux épices.

CHOCOLAT NOIR PURE ORIGINE

Mousse au chocolat, crémeux caramel beurre-salé, praliné aux noix de Grenoble, sorbet yaourt et noix.

Menu en 4 services

Prix nets – Service compris.

Servi pour l'ensemble de la table.

MENU ÉVEIL DES SENS

92 €

Accord Mets & Vins : 40€

FOIE GRAS FRAIS DE CANARD DES LANDES

Mi-cuit en fine gelée de fraises, chutney aux épices, sablé au beurre demi-sel et citron, gel de fraises au poivre de Kampot.

BROUSSE DE BREBIS, PÂTE

Cannellonis farcis à la Sarde, parfumés à la menthe, miel toutes fleurs, râpé de citron, écume de Parmesan.

NOIX DE COUILLES SAINT JACQUES

Rôties à l'unilatérale au beurre demi-sel, siphon de pommes de terre, coulis de truffes noires du Vaucluse.

BŒUF

Tournedos rôti au sautoir, tartelette à la monégasque, asperges vertes, premiers légumes de printemps, sauce bordelaise.

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

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

FRAISE

Confit de fraises, crème glacée au gingembre, mirilton aux agrumes et crème acidulée.

Menu en 6 services.

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