



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 :



 **Ticket
Restaurant®**



- 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

Raviole cochon fermier et gambas,
consommé de champignons.

OU

Tataki de thon, petits légumes marinés au
sésame.

PLATS

Faux filet de bœuf, sauce béarnaise,
jardinière de légumes

OU

Filet de dorade sébaste, émulsion de
cresson, riz poêlé.

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.

CHAPITRE 1

64 €

PRÉLUDE

TRUITE DE CHARLES MURGAT

Juste fumée, pickles et pamplemousse.

CAILLE

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.

CHAPITRE 2

92 €

PRÉLUDE

ASPERGES VERTES

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

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

Blancs: 15cl 75cl

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 €