



Situé sur l'île de la Table Ronde, à la croisée de Solaize et de Vernaison, le restaurant Chez Paul'O vous accueille été comme hiver sur son site remarquable en mode *openair*.

Le concept du restaurant repose sur ce subtil mélange d'esprit guinguette et de bistro chic, réparti en univers qui se jouent des intérieurs et des extérieurs au fil des espaces...restaurant, terrasses, salons, bar d'été et terrain de pétanque.

La Carte

Entrées...

Œufs pochés aux morilles, copeaux de foie gras	18.00€
Méli-mélo de légumes grillés et chèvre frais, pesto et basilic	16.00€
Tartare de dorade royale aux fruits de la passion, salade d'herbes	18.00€
Millefeuille d'aubergines et épaule d'agneau confite aux épices douces, jus au romarin	17.00€
Gambas en carpaccio et en tempura, sauce vierge et framboises	20.00€

Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Poulet de Bresse rôti, jus corsé, pommes allumettes	28.00€
Croustillant de paleron de veau, sauce Diable, millefeuille de pommes de terre	28.00€
Tentacule de poulpe grillé, mousseline de carottes et patates douces, au lait de coco et vanille	28.00€
Pavé de skrei à la plancha, julienne de légumes et coriandre fraîche, sauce thaï	27.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	30.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages...

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	7.00€
Saint Nectaire fermier	7.00€
Faisselle à la crème ou au coulis de fruits rouges	6.00€

Desserts...

Baba au rhum, gelée passion, Chantilly	11.00€
Royal au chocolat	11.00€
Tarte praline	11.00€
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	11.00€
Gratin de fruits rouges	11.00€

Et aussi...pour les gourmands

Café ou Déca gourmand	12.00€
Thé gourmand	12.00€
Cocktail gourmand	16.00€

Nos fournisseurs : France Frais Rhône Alpes pour les glaces.

Selon nos arrivages de produits frais, certains plats peuvent ne pas être disponibles. Nous vous signalons que tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes (gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques...) : tableau disponible auprès de votre serveur.

Prix net. Service compris.

Apéritifs sans alcool...

cl

Coca, Coca Zéro, Coca Cherry	33	4.50€
Limonade, Diabolo	25	4.50€
Sirops : Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Pamplemousse...	25	3.50€
San Bitter	10	3.50€
Cocktail sans Alcool	15	8.00€
Virgin Mojito	20	9.00€
Fuzetea, Oasis tropical	25	4.50€
Orangina	25	4.50€
Badoit rouge	33	4.50€
Schweppes Tonic, Sprite	25	4.50€
Jus de Fruits Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate	25	4.50€

Apéritifs alcoolisés...

St Tropez	15	10.00€
Rosé Pamplemousse	12	10.00€
Planteur	15	9.00€
Spritz	15	10.00€
Mojito	20	12.00€
Mojito Royal	20	16.00€
Kir Cassis, Mûre, Framboise, Châtaigne, Pêche, Communard	12	7.00€
Kir Royal Cassis, Mûre, Framboise, Châtaigne, Pêche	12	13.00€
Coupe de Champagne	12	12.00€
Martini Blanc, Rouge, Rosé	8	6.00€
Americano « Maison »	10	12.00€
Porto Blanc, Rouge	8	6.00€
Suze, Campari	8	6.00€
Apéritifs anisés	2	6.00€
Pression Paulaner, Panaché, Monaco	25	4.50€
Pression Sirop, Picon	25	5.00€
Heineken bouteille	25	5.00€

Eaux Minérales...

	50cl	75cl	100cl
Evian	4.50€	-	6.50€
Ferrarelle	-	-	6.50€
Badoit	4.50€	-	6.50€
Chateldon, St Géron (selon arrivage)	-	9.00€	-

Boissons chaudes...

Café, Décaféiné	2.60€
Grand Crème	3.80€
Thé, Infusion	3.80€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.