



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 en meurette	16.00€
Tartare de dorade royale, fruits de la passion et salade d'herbes	18.00€
Velouté de courge, Chantilly à la fourme d'Ambert, huile de noix	16.00€
Marbré de queue de bœuf et foie gras, confiture d'oignons rouges et poivre de Sichuan	17.00€
Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth, toast brioché	18.00€

Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	35.00€
Rognon de veau entier aux deux moutardes, gratin de macaroni	26.00€
Médallions de lotte à l'armoricaine et légumes fanes	29.00€
Noix de joue de bœuf au vinaigre balsamique, carottes confites, pommes purée maison	26.00€
Cabillaud cuit vapeur, mousseline de carottes-gingembre et pak choï émulsion de homard, coriandre et citronnelle fraîches	28.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	30.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Suggestion de la semaine (voir votre serveur)	22.00€

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, compote pommes-coings, Chantilly	11.00€
Moelleux aux châtaignes	11.00€
Croustillant au chocolat, coulis de fruits rouges	11.00€
Gâteau lyonnais	11.00€
Gratin de suprêmes d'agrumes au Grand Marnier	11.00€

Et aussi...pour les gourmands

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

Le Menu Paul'O 49€

Velouté de courge, Chantilly à la fourme d'Ambert, huile de noix

Ou

Œufs en meurette

~~~

Noix de joue de bœuf au vinaigre balsamique, carottes confites, pommes purée maison

Ou

Cabillaud cuit vapeur, mousseline de carottes-gingembre et pak choï,  
émulsion de homard, coriandre et citronnelle fraîches

~~~

Baba au rhum, compote pommes-coings, Chantilly

Ou

Moelleux aux châtaignes

Ou

Croustillant au chocolat, coulis de fruits rouges

Ou

Gâteau lyonnais

Ou

Gratin de suprêmes d'agrumes au Grand Marnier

Le Menu Lyonnais 34€

Salade lyonnaise

Ou

Velouté de courge, Chantilly à la fourme d'Ambert, huile de noix

~~~

Andouillette, sauce aux deux moutardes, gratin dauphinois

Ou

Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf

~~~

Flan cévenol

Ou

Gâteau lyonnais

Ou

Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges

Nos fournisseurs : La Compagnie des Desserts pour les babas.

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.