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…

Salade de homard, coulis de tomates au basilic	18.00€
Tataki de thon, salade thaï à la coriandre fraîche	16.00€
Trio de tomates à l'ancienne, burrata crémeuse (125g), huile d'olives, basilic	17.00€
Carpaccio de bœuf, câprons et parmesan, salade de roquette	17.00€
Gratin d'aubergines au vieux parmesan, pesto au basilic	16.00€

Plats…

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	32.00€
Demi-poulet fermier rôti, jus au thym, frites, salade	28.00€
Gambas flambées au Pastis, fenouil caramélisé	28.00€
Steak de thon mi-cuit, légumes grillés (aubergines, courgettes et tomates cerise), pesto	26.00€
Filet mignon de veau, ragoût de blé et d'épeautre aux citrons confits et aux olives de Kalamata	27.00€

Suggestions…

Pièce du boucher, pommes purée maison	28.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Grenouilles sautées comme en Dombes, ail et persil	26.00€

Fromages…

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

Desserts…

Baba au rhum, gelée au citron, Chantilly	11.00€
Moelleux au chocolat, sorbet framboise	11.00€
Tarte fraises-framboises	11.00€
Crumble à la rhubarbe	11.00€
Dôme coco cœur mangue, tartare à la mangue	11.00€

Et aussi…pour les gourmands

Café ou Déca gourmand	12.00€
Thé gourmand	12.00€

Le Menu Paul'O 46€

Gravlax de saumon, crème à l'aneth, brioche
Ou
Gratin d'aubergines au vieux parmesan, pesto au basilic

~~~

Filet mignon de veau, ragoût de blé et d'épeautre aux citrons confits
et aux olives de Kalamata
Ou
Steak de thon mi-cuit, légumes grillés
(aubergines, courgettes et tomates cerise), pesto

~~~

Baba au rhum, gelée au citron, Chantilly
Ou
Moelleux au chocolat, sorbet framboise
Ou
Tarte fraises-framboises
Ou
Crumble à la rhubarbe
Ou
Dôme coco cœur mangue, tartare à la mangue

Nos fournisseurs : La Compagnie des Desserts pour les babas et Gineys pour le sorbet
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.