



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...

Asperges blanches, copeaux de Serrano, œuf poché, sauce mousseline	17.00€
Saumon gravlax, crème à l'aneth, brioche	16.00€
Dorade royale marinée au citron vert, gingembre et piment oiseau	17.00€
Raviole de foie gras, jus au Porto	19.00€
Gratin d'aubergines au vieux parmesan, pesto au basilic	16.00€

Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	32.00€
T-bone de veau pané au parmesan, concassé de tomates-basilic, pommes grenailles	29.00€
Pavé de cabillaud rôti façon thaï	27.00€
Croustillant de veau, jus corsé au romarin, millefeuille de pommes de terre	26.00€
Médallions de lotte, fricassée d'asperges vertes, pois gourmands et petits pois, sauce hollandaise à l'orange	28.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	28.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Grenouilles sautées comme en Dombes, ail et persil	26.00€
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-poires, Chantilly	11.00€
Moelleux au chocolat, sorbet framboise	11.00€
Tarte praline	11.00€
Crème caramel	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€
Cocktail gourmand	16.00€

Le Menu Paul'O 46€

Saumon gravlax, crème à l'aneth, brioche
Ou
Gratin d'aubergines au vieux parmesan, pesto au basilic

~~~

Croustillant de veau, jus corsé au romarin, millefeuille de pommes de terre  
Ou  
Pavé de cabillaud rôti façon thaï

~~~

Baba au rhum, compote pommes-poires, Chantilly
Ou
Moelleux au chocolat, sorbet framboise
Ou
Tarte praline
Ou
Crème caramel
Ou
Dôme coco cœur mangue, tartare à la mangue

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