



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...

Tataki de bœuf, salade thaï à la coriandre fraîche	16.00€
Figues rôties au miel, gorgonzola, noix et mesclun de salades	17.00€
Fricassée de cèpes en persillade	18.00€
Filets de maquereau marinés au vinaigre de tomates et épices douces	17.00€
Salade de haricots coco, effiloché de morue et poulpe sauté	17.00€
Gravlax de saumon, crème à l'aneth, brioche	16.00€

## Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	32.00€
Médallions de lotte, coulis de poivrons, risotto au chorizo	28.00€
Filet de turbot meunière, fricassée de cèpes	32.00€
Médallions d'andouillette aux deux moutardes, pommes purée maison	26.00€
Côte de cochon échine noir de Bigorre, jus au thym, gratin de macaroni	28.00€

## Suggestions...

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

## 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, crème anglaise	11.00€
Tarte praline	11.00€
Poire pochée, sablé breton	11.00€
Verrine mousse mascarpone et prunes rôties	11.00€

## Et aussi...pour les gourmands

Café ou Déca gourmand	13.00€
Thé gourmand	13.00€

## Le Menu Paul'O 46€

Tataki de bœuf, salade thaï à la coriandre fraîche

Ou

Gravlax de saumon, crème à l'aneth, brioche

~~~

Médailles d'andouillette aux deux moutardes, pommes purée maison

Ou

Médailles de lotte, coulis de poivrons, risotto au chorizo

~~~

Baba au rhum, gelée au citron, Chantilly

Ou

Moelleux au chocolat, crème anglaise

Ou

Tarte praline

Ou

Poire pochée, sablé breton

Ou

Verrine mousse mascarpone et prunes rôties

Nos fournisseurs : Transgourmet 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.