



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...

Tomate farcie à la stracciatella, coulis d'avocat au vinaigre de framboise	18.00€
Méli-mélo de légumes grillés et chèvre frais, pesto et basilic	17.00€
Tartare de dorade royale au citron vert et gingembre, salade d'herbes	18.00€
Millefeuille d'aubergines et épaule d'agneau confite aux épices douces, jus au romarin	17.00€
Salade de concombre et thon cru marinés à l'huile de sésame et au vinaigre de riz, coriandre fraîche (plat pimenté)	18.00€

Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Poulet de Bresse rôti, jus corsé, pommes allumettes	28.00€
Souris d'agneau aux épices douces et citrons confits, olives violette, semoule	28.00€
Tentacule de poulpe grillé, mousseline de carottes et patates douces, au lait de coco et vanille	30.00€
Pavé de maigre rôti, sauce vierge, concassé de tomates et fenouil caramélisé	28.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	30.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Grenouilles fraîches sautées comme en Dombes (350g), ail et persil	36.00€
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€
Croustillant au chocolat	11.00€
Millefeuille à l'ananas rôti au rhum, mousse coco	11.00€
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	11.00€
Crème catalane aux fruits rouges	11.00€

Et aussi...pour les gourmands

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

Le Menu de Paul'O

48€

Millefeuille d'aubergines et épaule d'agneau confite aux épices douces, jus au romarin

Ou

Méli-mélo de légumes grillés et chèvre frais, pesto et basilic

~~~

Souris d'agneau aux épices douces et citrons confits, olives violette, semoule

Ou

Pavé de maigre rôti, sauce vierge, concassé de tomates et fenouil caramélisé

~~~

Dessert au choix sur la carte

Nos fournisseurs : Histoire de Glaces 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	33	4.50€
Limonade, Diabolo	25	4.50€
Sirops : Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Pamplemousse...	25	3.50€
Cocktail sans Alcool	15	8.00€
Virgin Mojito	20	9.00€
Fuzetea	25	4.50€
Badoit rouge	33	4.50€
Schweppes	25	4.50€
Jus de Fruits Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate	25	4.50€
Fraise, Cranberry, Mangue		

Apéritifs alcoolisés...

Rosé Pamplemousse	12	10.00€
Planteur	15	10.00€
Spritz, Apérol, Campari, St Germain	15	10.00€
Mojito	20	12.00€
Mojito Royal	20	16.00€
Kir Cassis, Mûre, Framboise, Châtaigne, Pêche, Communard	12	7.00€
Kir Royal	12	13.00€
Coupe de Champagne	12	12.00€
Martini Blanc, Martini Rouge	6	6.00€
Vermouth Bonbon Sauvage orangé	12	9.00€
Americano Maison	12	12.00€
Porto Blanc, Porto Rouge	6	6.00€
Suze, Campari	6	6.00€
Ricard, Pastis, Casanis	4	6.00€
Pression Paulaner Blonde ou Blanche	25	4.50€
Pression Sirop, Picon, Monaco, Panaché	25	5.00€

Eaux Minérales...

	50cl	70cl	100cl
Evian	4.50€	-	6.50€
Badoit	4.50€	-	6.50€
Chateldon	-	9.00€	-

Boissons chaudes...

Expresso, Décaféiné, Ristretto	2.60€
Grand Crème	3.80€
Thé, Infuson	3.80€
Double Expresso, Cappucino	5.20€

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