



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 pochés aux morilles	17.00€
Saumon gravlax, crème à l'aneth, brioche	16.00€
Velouté de moules et salade de fenouil	16.00€
Raviole de foie gras, jus au Porto	19.00€
Gratin d'aubergines au vieux parmesan	16.00€

Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	32.00€
Foie de veau à l'anglaise déglacé au vinaigre de Xérès, gratin de macaroni	26.00€
Pavé de skrei, crème curry-coco, mousseline de carottes et patates douces à la vanille	26.00€
Croustillant de veau, jus corsé au romarin, millefeuille de pommes de terre	26.00€
Pavé de bar, sauce hollandaise à l'orange, fricassée d'asperges vertes, pois gourmands et petits pois	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€
Gâteau aux pommes et caramel	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

~~~

Croustillant de veau, jus corsé au romarin, millefeuille de pommes de terre

Ou

Pavé de skrei, crème curry-coco, mousseline de carottes et patates douces à la vanille

~~~

Baba au rhum, compote pommes-poires, Chantilly

Ou

Gâteau aux pommes et caramel

Ou

Tarte praline

Ou

Crème caramel

Ou

Dôme coco cœur mangue, tartare à la mangue

Le Menu Lyonnais 34€

Salade lyonnaise

Ou

Pommes de terre et hareng fumé

~~~

Andouillette, sauce aux deux moutardes, gratin de macaroni

Ou

Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf

~~~

Crème caramel

Ou

Tarte praline

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.