



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 en meurette	16.00€
Risotto au curry et lait de coco, gambas rôties	18.00€
Velouté de courge, Chantilly à la fourme d'Ambert, huile de noix	16.00€
Moelleux au crabe, consommé de homard, citronnelle et coriandre fraîches	17.00€
Poêlée de sot-l'y-laisse, purée d'ail, crème de persil plat	18.00€

Plats...

Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	35.00€
Rognon de veau entier aux deux moutardes, gratin de macaroni	26.00€
Médallions de lotte à l'armoricaine et légumes fanes	29.00€
Noix de joue de bœuf au vinaigre balsamique, carottes confites, pommes purée maison	26.00€
Spaghetti aux coquillages façon vongole	27.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	30.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Blanquette de veau, riz pilaf	22.00€
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, compote pommes-coings, Chantilly	11.00€
Moelleux aux châtaignes	11.00€
Croustillant au chocolat, coulis de fruits rouges	11.00€
Gâteau lyonnais	11.00€
Poire au vin rouge et aux épices douces	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 49€

Velouté de courge, Chantilly à la fourme d'Ambert, huile de noix

Ou

Œufs en meurette

~~~

Noix de joue de bœuf au vinaigre balsamique, carottes confites, pommes purée maison

Ou

Spaghetti aux coquillages façon vongole

~~~

Baba au rhum, compote pommes-coings, Chantilly

Ou

Moelleux aux châtaignes

Ou

Croustillant au chocolat, coulis de fruits rouges

Ou

Gâteau lyonnais

Ou

Poire au vin rouge et aux épices douces

Le Menu Lyonnais 34€

Salade lyonnaise

Ou

Velouté de courge, Chantilly à la fourme d'Ambert, huile de noix

~~~

Andouillette, sauce aux deux moutardes, gratin dauphinois

Ou

Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf

~~~

Flan cévenol

Ou

Gâteau lyonnais

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.