



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...

Poêlée de coquillages, tomates cerise et coriandre fraîche	20.00€
Figues rôties au miel, gorgonzola, noix et mesclun de salades	18.00€
Œuf Bénédicte au saumon	19.00€
Carpaccio de tête de veau, sauce ravigote	18.00€
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€
Côte de cochon, sauce caramel coco-citron vert, risotto d'épeautre	29.00€
Médallions de lotte, curry vert, brunoise de légumes, riz pilaf	29.00€
Pavé de maigre rôti, coulis tomates-basilic, mousseline de fenouil	29.00€
Croustillant de paleron de veau, jus au thym, millefeuille de pommes de terre	29.00€

## Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	31.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Grenouilles fraîches sautées comme en Dombes (350g), ail et persil	37.00€
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, compotes pommes-coings, Chantilly	11.00€
Riz au lait coco, tartare de mangue	11.00€
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges	11.00€
Zuppa Inglese	11.00€
Profiterole à l'italienne, sauce chocolat	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

49€

Figues rôties au miel, gorgonzola, noix et mesclun de salades

Ou

Poêlée de sot-l'y-laisse, purée d'ail, crème de persil plat

~~~

Croustillant de paleron de veau, jus au thym, millefeuille de pommes de terre

Ou

Pavé de maigre rôti, coulis tomates-basilic, mousseline de fenouil

~~~

Dessert au choix sur la carte

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.

### Apéritifs sans alcool...

	cl	
Coca, Coca Zéro	33	4.80€
Limonade, Diabolo	25	4.80€
Sirops : Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Pamplemousse...	25	4.00€
Cocktail sans alcool	15	8.00€
Virgin Mojito	20	9.00€
Fuzetea	25	4.80€
Badoit rouge	33	4.80€
Schweppes	25	4.80€
Jus de Fruits Pomme, Orange, Ananas, Abricot, Tomate	25	4.80€
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	6.50€
Americano Maison	12	12.00€
Porto Blanc, Porto Rouge	6	6.00€
Suze, Campari	6	6.50€
Ricard, Pastis, Casanis	4	6.50€
Pression Paulaner Blonde ou Blanche	25	4.80€
Pression Sirop, Monaco, Panaché	25	5.00€
Picon	25	5.50€

### Eaux Minérales...

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

### Boissons chaudes...

Expresso, Décaféiné, Ristretto	2.80€
Grand Crème	4.00€
Thé, Infusion	4.50€
Double Expresso, Cappuccino	5.60€

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