

PAOLA



CUISINE LIVRE VIN

Situé au cœur du quartier Pasteur, Paola est un petit coin de détente idéal pour se restaurer ou boire un verre tout en feuilletant un bon bouquin. Typiques des anciennes tanneries, sa terrasse et sa large cave voûtée s'ouvrent côté quai sur les eaux du canal pour de magnifiques balades à pied ou en barque.

Paola est à la fois un café, une librairie d'échange et un restaurant de produits frais et locaux.

L'initiative et la rencontre culturelle y sont fortement encouragées tout au long de l'année : ateliers, expos, terrasses musicales...

*Nos viandes proviennent du Jura ou de la région Franche-Comté, notre charcuterie d'Italie, essentiellement du Piedmont et de Toscane.*

---



La  
C  
a  
R  
T  
E

## SALADES

**Italienne** : mesclun, tomates, poivrons, basilic, câpres, huile d'olive \_\_\_\_\_ 6,00€

**Chilienne** : mesclun, tomates, poivrons rouges, oignons, citron, avocats, coriandre, huile d'olive \_\_\_\_\_ 8,00€

**Océane** : mesclun, roquette, trévisse, oignons blancs, céleri, crevettes, huile d'olive \_\_\_\_\_ 9,00€

---

---

## BROCHETTES

Boeuf, légumes et champignons \_\_\_\_\_ 17,00€

Crevettes, tomates, épinards et champignons \_\_\_\_\_ 18,00€

Agneau, légumes et tomates farcies \_\_\_\_\_ 18,50€

Poulet, petits légumes farcis aux épinards \_\_\_\_\_ 19,00€

Crevettes, tomates farcies aux épinards \_\_\_\_\_ 19,00€

## PLANCHE APÉRO

6 ingrédients au choix : mortadelle aux truffes, salami Fiocco du Piedmont, jambon de Parme, viande séchée de Toscane, fromages italiens et franc-comtois

Petite planche \_\_\_\_\_ 5,50€

Grande planche \_\_\_\_\_ 9,90€

---

## LASAGNE et salade verte \_\_\_\_\_ 15,00€

---

## ASSIETTE DE PAOLA

Cœurs d'archichaut, salami Fiocco du Piedmont, poivrons et aubergines grillés, olives braisées au feu de bois, jambon San Daniel, champignons farcis, mortadelle aux truffes \_\_\_\_\_ 12,90€

## VIANDES

Carré de veau aux pruneaux d'Agen \_\_\_\_\_ 21,50€

Burger de Paola : cœur de filet mignon entouré de viande hachée et cocktail de légumes \_\_\_\_\_ 22,50€

Côte de bœuf vigneronne \_\_\_\_\_ 24,50€

---

## POISSONS ET FRUITS DE MER

Crevettes sautées

à la crème fraîche et lait de coco \_\_\_\_\_ 19,50€

Daurade royale au vin jaune du Jura \_\_\_\_\_ 19,00€

---

## GRATIN D'AUBERGINES \_\_\_\_\_ 15,00€

accompagné de salade verte

# DESSERTS

## **Café gourmand**

Assortiment de tartelettes : citron, amandine pistaches, fondant chocolat et coco, croquant praliné d'abricot, les allumettes façon tiramisu \_\_\_\_\_ 6,00€

## **Poires au sirop**

Citron, pignons de pin, vin blanc, alcool de poire\* \_\_\_\_\_ 6,90€

## **Salade de fruits à l'asiatique**

Caramboles, pamplemousses roses, kiwis, amandes effilées, alcool de riz japonais \_\_\_\_\_ 9,00€

## **Mascarpone aux fruits rouges**

Fraises, framboises, cassis, oranges, mascarpone, crème fouettée, Grand-Marnier, liqueur de cassis \_\_\_\_\_ 12,00€

*\* Disponible sans alcool*





LES

M  
E  
N  
U  
S



# LA MAÎTRESSE

37€

## CAPRICIEUSE

Salade à la taille fine : mesclun, asperges, champignons farcis au fromage, cœurs d'artichauts farcis aux fines herbes \_\_\_\_\_

Tartine de Saint-Jacques et copeaux de cerneaux de noix \_\_\_\_\_

Daurade royale aux légumes et patates douces \_\_\_\_\_

Glace au coulis de framboise, mangue et litchi \_\_\_\_\_



## LES TANNEURS

24€

Salade aux jeunes pousses, émincé de filet mignon,  
spaghetti de courgettes et coquillages \_\_\_\_\_

Effeillé de cabillaud sur son lit de légumes \_\_\_\_\_

Café gourmand ou glace \_\_\_\_\_



## IL PASTORE

33,50€

Salade de jeunes poireaux, Saint-Jacques, coquillages  
et crustacés \_\_\_\_\_

Gambas aux flageolets normands \_\_\_\_\_

Glace sur coupe de fruits au Limoncello \_\_\_\_\_



LES

V  
I  
N  
S

## BLANC

Côte du Jura 37,50 cl _____	15,00€
Arbois 37,50 cl _____	15,00€
Pinot d'Auxerrois vieille vigne (Alsace) 75 cl _____	22,50€
Gewurztraminer (Alsace) 75 cl _____	24,00€
Béthanie (Jura) 75 cl _____	27,00€
Béthanie (Jura) 37,5 cl _____	15,00€
Savagnin (Jura) 75 cl _____	35,00€
Vin de paille (Jura) 75cl _____	58,00€

---

---

---

## ROSÉ

Abbaye Frontfroide (Corbières) 75 cl _____	17,50€
Le Liby (Ardèche) 75 cl _____	17,50€

## ROUGE

Les Amoureuses (Ardèche) 75 cl _____	23,00€
Le Liby (Ardèche) 75 cl _____	24,50€
Béthanie (Jura) 75 cl _____	27,00€
Béthanie (Jura) 37,50 cl _____	19,00€
Pouilly fumé (Jura) 75 cl _____	28,50€
Pic Saint-Loup (Languedoc) 75 cl _____	27,00€
Saint-Éstèphe (Jura) 75 cl _____	32,00€
Esprits de Pavis (Bordeaux) 75 cl _____	35,00€
Savagnin (Jura) 75 cl _____	35,00€
Pinot noir vieille vigne (Alsace) 75 cl _____	35,00€



# PÉTILLANT

Crémant du Jura 75 cl _____	18,50€
Crémant du Jura 37,50 cl _____	13,50€
Crémant d'Alsace 75 cl _____	18,50€
Crémant d'Alsace 37,50 cl _____	13,50€
Chianti 75cl _____	15,00€
Lambrusco 75cl _____	22,00€

## DÉCOUVREZ NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE

Vin au verre _____	5,00€
Pichet 25 cl _____	4,50€
Pichet 50 cl _____	7,70€
Pichet 100 cl _____	12,90€



# B O I S S O N S

## CHAUD

Ristretto _____	1,80€
Expresso _____	1,80€
Lungo _____	1,80€
Capuccino _____	2,50€
Café viennois _____	3,00€
Thé _____	2,20€
Chocolat chaud _____	2,50€

---

---

---

## FROID

Eau pétillante 50 cl _____	2,30€
Eau naturelle 50 cl _____	2,30€
Coca Cola 25 cl _____	3,00€
Fanta 25 cl _____	3,00€
Ice tea 25 cl _____	3,00€
Jus de fruit 25 cl _____	3,00€
Jus de fruit artisanal 25 cl _____	3,50€



# BIÈRES

## Entre 2 mondes

L'Inuk blanche 33 cl (4,6°)	3,00€
L'Artiste blonde 33 cl (5,5°)	4,00€
L'Indian rousse 33 cl (6°)	4,00€

## La Dormoyse

Blanche 33 cl (4,9°)	3,50€
Brune 33 cl (7°)	4,00€
Triple 33 cl (8°)	4,50€
Pression 25 cl	3,50€
Pression 50 cl	4,50€



25 RUE PASTEUR

*ENTRÉE QUAI DES TANNEURS*

39100 DOLE

OUVERT  
DU LUNDI AU SAMEDI

CAFÉ LITTÉRAIRE : 8H30-14H / 16H30-18H

CUISINE : 10H-14H / 18H30-21H

*FERMÉ MARDI ET DIMANCHE*

09 80 49 96 46

[CONTACT@PAOLA-DOLE.FR](mailto:CONTACT@PAOLA-DOLE.FR)