



# RESTAURANT Le Numéro 10

Plats « faits maison »(\*)

## Les Plats

Pavé de truite et vierge de légumes  
26,00 €

Tartare de bœuf 180g coupé au couteau  
24,00 €

Tartare de truite saumonée 150g au poivre Timut  
23,00 €

Faux-filet de bœuf grillé 250g :  
-beurre café de Paris- 27,00 €  
-sauce aux morilles- 30,00 €

Wok de nouilles, légumes au sésame  
20,00 €

Rosbif de boeuf sauce tartare  
19,00 €

Suprême de poulet jaune fermier de l'Ain Label Rouge,  
sauce diable  
26,00 €

**Le Régional Burger**  
steak haché de bœuf, pain bun maison à l'ail des  
ours, raclette, confit d'oignons  
22,00 €

**L'assiette des enfants**  
filet de poulet pané façon nuggets  
(jusqu'à 10 ans)  
10,00 €

**Garniture au choix :**  
-Frites maison  
-Poêlée de légumes du moment

(\*) cuisinés sur place à partir de produits bruts : [🔗 economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison](https://economie.gouv.fr/entreprises/fait-maison)  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil.  
Viande bovine Blanc Bleu origine Belgique, fournisseur boucherie **Lièvre Père & Fils à Divonne.**  
Prix TTC et service inclus.