

LE TRÉSOR

BISTRO CHIC – SPÉCIALITÉS AUVERGNATES

BAR À HUITRES

9 rue du Trésor, 75004 Paris

+33 (0) 1 42 71 35 17

www.restaurantletresor.com

Tout fait maison, à partir d'ingrédients frais et crus, y compris les sauces et le pain du burger.



Tous nos prix sont nets en euros et service compris / All our prices are net in euros inclusive of service and tax

Carte Bancaire, Visa, American Express (10€ minimum), Ticket restaurant / La maison n'accepte pas les chèques

Liste des allergènes : Céréales gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride et sulfites, lupin et mollusques.

Présence d'allergènes, merci de nous informer de vos allergies lors de la prise de commande.

À PARTAGER

ASSIETTE DU BOUGNAT 22 €

Assiette de charcuterie et fromages d'Auvergne

GUACAMOLE MAISON ET CHIPS MAISON 12 €

LE SAUCISSON D'AUVERGNE ENTIER 14 €

PORTION DE BULOTS, AÏOLI 13 €

environ 250g

ROSACE DE CREVETTES ROSES 16 €

environ 200g

BOITE DE SPRATS À L'HUILE, ET SES TOASTS 13 €

Variété de sardines fumées

L'ÉCAILLER DU TRÉSOR

LES HÛÎTRES "FINE DE CLAIRE" D'OLÉRON N°3

Par 6: 17 € Par 12: 29 €

**LES HÛÎTRES SPECIALES DE QUIBERON CREUSES DE
BRETAGNE N°2**

Par 6: 19 € Par 12: 31 €

L'ASSIETTE DU TRÉSOR 33 €

*3 huîtres "Fine de Claire" d'Oléron n°3, 3 huîtres spéciales
de Quiberon creuses de Bretagne n°2,
crevettes roses et bulots*

ROSACE DE CREVETTES ROSES 16 €

environ 200g

PORTION DE BULOTS, AÏOLI 13 €

environ 250g

LES ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 10 €

TERRINE DU CHEF 11 €

GRATINÉE À L'OIGNON 13 €

OS À MOËLLE ET SES TOASTS 12 €

HARENGS FUMÉS, POMMES À L'HUILE 12 €

OEUF MOLLET CROUSTILLANT, CRÈME DE TRUFFE 13 €

SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN, CRÈME DE CIBOULETTE ET BLINIS MAISON 21 €

ESCARGOTS SAUVAGES DE BOURGOGNE, De la Maison de l'Escargot

Par six 17 € / Par douze 31 €

LES PLATS

PAVÉ DE BOEUF, FRITES MAISON 24 €

Sauces au choix: béarnaise, poivre, roquefort ou moutarde à l'ancienne.

BACON CHEESEBURGER DU TRÉSOR, FRITES MAISON 22 €

CHICKEN BURGER, FRITES MAISON 21 €

BOURGUIGNON DE BŒUF " DES DRAILLES " ET POMMES VAPEUR 24 €

SOURIS D'AGNEAU DANS SON JUS ET PURÉE MAISON 28 €

DOS DE SAUMON RÔTI, POÊLÉE D'ÉPINARDS FRAIS, FUMET CRÉMEUX DE POISSON 24 €

RISOTTO DE BELLES GAMBAS "BLACK TIGER" ET SA BISQUE DE CREVETTES 26 €

POULPE GRILLÉ HUILE D'OLIVE ET PIMENT D'ESPELETTE, PURÉE MAISON 28 €

LES GARNITURES: FRITES MAISON, PÔLÉE D'ÉPINARDS, POMMES VAPEUR, PURÉE MAISON, SALADE VERTE 7 €

CHANGEMENT DE GARNITURE POUR ALIGOT 5 €

LA SELECTION DU TRESOR

TARTARE D'AUBRAC, FRITES MAISON, SALADE 23 €

SAUCISSE D'Auvergne de Cochon Capelin, avec frites maison 19 € ou Aligot 22 €

ONGLET DE JEUNE BOVIN DE L'AVEYRON, SAUCE AU CHOIX, ALIGOT 28 €

CÔTE DE BOEUF D'AUBRAC (environ 1 kg), TROIS SAUCES, SALADE ET ALIGOT 93 €

ASSIETTE DU BOUGNAT 22 €

Assiette de charcuterie et de fromages d'Auvergne

LA PORTION D'ALIGOT 11 €

PLAT VÉGÉTARIEN, BRUSCHETTA & SALADE

POKE BOWL VEGETARIEN 19 €

Pois chiche mariné, avocat, pousses d'épinards, pomme de terre vapeur, tomates, carottes, lentilles, maïs, germes de betterave, haricots verts et sauce soja

BRUSCHETTA AUVERGNATE 19 €

Jambon de pays Capelin, légumes confits, chèvre frais, copeaux de Vieux Rodez, pistou et roquette

COBB SALADE 21 €

Poulet vapeur, avocat, œuf poché, bleu d'auvergne, bacon, tomates et oignons rouges

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne 11 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 10 €

PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS ROUGES 10 €

TARTE TATIN crème fraîche 11 €

TARTE TATIN avec boule de glace vanille 12 €

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES 11 €

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 12 €

CAFÉ GOURMAND 12 €

THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND 13 €

CAPPUCCINO GOURMAND 14 €

IRISH COFFEE 11 €

MENU ENFANT 13 €

SAUCISSE D'Auvergne ou STEAK HACHÉ,
FRITES MAISON

PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS ROUGES

FORMULE BISTRO 19 €

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 15H00,

HORS WEEK-END ET JOURS FERIÉS

SOUPE DU JOUR OU ENTRÉE DU JOUR
ET
PLAT DU JOUR



Tout fait maison, à partir d'ingrédients frais et crus, y compris les sauces et le pain du burger.

Origine des viandes bovines: France

LE TRÉSOR VOUS PRÉSENTE

Depuis de nombreuses années le Trésor s'entoure des meilleurs fournisseurs présents sur le marché



L'ÉPICERIE

Depuis 1884 les établissements Jacquier bénéficient d'un véritable savoir-faire dans l'épicerie fine et restent l'un des plus anciens distributeurs d'épicerie à Paris. Forte de sa notoriété et de son savoir-faire, la Maison Jacquier œuvre depuis 130 ans auprès des restaurateurs afin de proposer des produits d'épicerie toujours plus qualitatifs et raffinés.

LES HUITRES ET POISSONS

La Maison Blanc propose chaque jour depuis 1982 des produits de la mer de qualité. Spécialisée dans les huîtres, celles-ci arrivent tout droit des bassins d'ostréiculture afin de garantir une fraîcheur et une excellente qualité du produit.

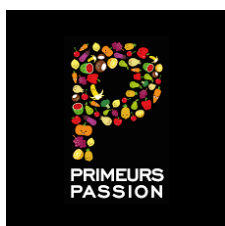


LE SAUMON

Marina Sea Food est devenu un fournisseur incontournable de saumon frais, saumon fumé, saumon mariné et de produits de la mer haut de gamme. Depuis 1975, cette entreprise familiale met le savoir-faire et la qualité au cœur de ses priorités constituant un axe central autour duquel s'organise la société

LA VIANDE

Éleveur / boucher depuis 7 générations, la Table de Solange rend accessible ce qui se fait de mieux dans nos campagnes. Œuvrant pour une agriculture responsable, elle garantit une viande de qualité, en travaillant des produits d'excellence dans le respect des terres.



LES FRUITS ET LEGUMES

Primeur Passion sélectionne chaque jour les meilleurs fruits et légumes pour garantir des produits frais de qualité incomparable. A la recherche permanente de petits producteurs engagés dans l'agriculture raisonnée et durable en France, il s'engage au quotidien à soutenir une agriculture locale.

LES ESCARGOTS

Attachée à un savoir faire ancestral, la Maison de l'Escargot maîtrise en intégralité le processus de fabrication de l'authentique Escargot de Bourgogne. De la cuisson au beurrage en passant par le calibrage et l'encoquillage, depuis 1894, toutes ces étapes sont faites à la main pour garantir un produit de qualité



LA MAISON DE L'ESCARGOT
à Paris depuis 1894

Tout fait maison, à partir d'ingrédients frais et crus, y compris les sauces et le pain du burger.



Origine des viandes bovines: France

En fonction du marché, certains plats peuvent venir à manquer

Carte Bancaire, Visa, American Express (10€ minimum), Ticket restaurant / La maison n'accepte pas les chèques

Présence d'allergènes, merci de nous informer de vos allergies lors de la prise de commande