

# 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](http://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 sardine fumée*

## 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

**GASPACHO OU SOUPE DU JOUR 10 €**

**TERRINE DU CHEF 11 €**

**GRATINÉE À L'OIGNON 13 €**

**FONDUE D'AUBERGINES ET FÉTA, CRÈME À LA MENTHE ET BASILIC 12 €**

**TARTARE DE THON FRAIS ET AVOCAT 14 €**

**SALADE DE TOMATES À L'ANCIENNE ET BURRATA, SAUCE PISTOU 15 €**

**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 CŒUR DE RUMSTEAK, 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 €**

**WOK DE POULET, FAÇON THAÏ 21 €**

**CARPACCIO DE BŒUF D'AUBRAC, SAUCE PISTOU, VIEUX RODEZ ET POMMES GRENAILLE 27 €**

**CÔTES D'AGNEAU PREMIÈRES, LÉGUMES CONFITS ET JUS AU ROMARIN 28 €**

**FILET DE DAURADE, POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS, SAUCE VIERGE 24 €**

**RIZ VÉNÉRÉ ET SES GROSSES CREVETTES, CRÈME SAFRANÉE 26 €**

**LES GARNITURES: FRITES MAISON, LÉGUMES CONFITS, POMMES GRENAILLE, POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS, SALADE VERTE, 7 €**  
**CHANGEMENT DE GARNITURE POUR ALIGOT 5 €**

## LA SELECTION DU TRESOR

**TARTARE D'AUBRAC, FRITES MAISON, SALADE 24 €**

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

**ONGLET DE JEUNE BOVIN DE L'AVEYRON, SAUCE AU CHOIX, ALIGOT 29 €**

**CÔTE DE BOEUF D'AUBRAC (environ 1,2 kg), TROIS SAUCES, SALADE ET ALIGOT 98 €**

**CARPACCIO DE BŒUF D'AUBRAC, SAUCE PISTOU, VIEUX RODEZ ET POMMES GRENAILLE 27 €**

**ASSIETTE DU BOUGNAT 22 €**

*Assiette de charcuterie et de fromages d'Auvergne*

**LA PORTION D'ALIGOT 11 €**

## PLAT VÉGÉTARIEN ET SANS GLUTEN, BRUSCHETTA & SALADES

**POKE BOWL VÉGÉTARIEN ET SANS GLUTEN 19 €**

*Lentilles, carottes râpées, guacamole, haricots verts, pois gourmands, pois chiches, betteraves, pastèque, pousses d'épinard et sauce vinaigrette au wasabi*

**BRUSCHETTA AUVERGNATE 20 €**

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

**SALADE CÉSAR 21 €**

*Crispy de poulet, salade, tomates, concombre, croûtons, oeuf dur et sauce caesar*

**SALADE ITALIENNE 21 €**

*Jambon de pays Capelin, burrata, légumes confits, roquette, melon, tomates confites et pistou*

**SALADE NICOISE 22 €**

*Thon frais poêlé, oignons, haricots verts, poivrons, œuf dur, anchois, tomates et olives noires*

**SALADE DE TOMATES À L'ANCIENNE ET BURRATA, sauce pistou 15 €**

## LES DESSERTS

**ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne 11 €**

**NOUGAT GLACÉ MAISON AUX FRUITS CONFITS 12 €**

**PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS ROUGES 10 €**

**PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 12 €**

**CARPACCIO D'ANANAS AU BASILIC, SORBET CITRON 11 €**

**CAFÉ GOURMAND 12 €**

**TIRAMISU SPÉCULOOS 11 €**

**THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND 13 €**

**PROFITEROLES AU CHOCOLAT 12 €**

**CAPPUCCINO GOURMAND 14 €**

**TARTE CITRON MERINGUÉE 12 €**

**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 Delas propose chaque jour, depuis 1969, des produits de la mer de qualité. Reconnu dans quarante-cinq pays, ils fournissent les tables des grands chefs Parisiens avec des produits authentiques, frais et d'une excellente qualité.



## 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**