

# 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 sardines fumées*

**COCOTTE DE COQUES EN PERSILLADE 12 €**

**STICKS DE FRITON DE COCHON, SAUCE TARTARE 11 €**

## 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 13 €**

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

**CROUSTILLANT DE CHOU FLEUR ET SA CRÈME DUBARRY 13 €**

**OEUF MOLLET CROUSTILLANT, CRÈME DE TRUFFE 14 €**

**SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN, CRÈME DE CIBOULETTE ET BLINIS MAISON 22 €**

**SIX GROS ESCARGOTS SAUVAGES DE BOURGOGNE, De la Maison de l'Escargot 18 €**

## 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 €**

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

**FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET PURÉE MAISON 33 €**

**ÉPAULE DE COCHON 'MONTS LAGAST' CONFITE ET LENTILLES VERTES DU PUY 23 €**

**SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES ET PURÉE MAISON 26 €**

**DOS DE SAUMON RÔTI, POÊLÉE D'ÉPINARDS FRAIS ET BEURRE BLANC 24 €**

**LINGUINE A LA VONGOLE ET COPEAUX DE VIEUX RODEZ 22 €**

**LES GARNITURES: FRITES MAISON, LENTILLES, POMMES VAPEUR, PÔLÉE D'ÉPINARDS, PURÉE MAISON, 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, FRITES MAISON 19 € OU ALIGOT 22 €

ONGLET DE JEUNE BOVIN DE L'AVEYRON, SAUCE AU CHOIX, ALIGOT 31 €

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

ASSIETTE DU BOUGNAT 22 €

*Assiette de charcuterie et de fromages d'Auvergne*

LA PORTION D'ALIGOT 11 €

## PLAT VÉGÉTARIEN, PATES, BRUSCHETTA & SALADE

POKE BOWL VÉGÉTARIEN ET SANS GLUTEN 20 €

*Pois chiches marinés, avocat, pousses d'épinards, pommes de terre vapeur, tomates, carottes, lentilles, maïs, betterave, haricots verts et vinaigrette au miel*

BRUSCHETTA AUVERGNATE 21 €

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

BRUSCHETTA DE LA MER 23 €

*Crevettes fraîches, duo de saumon (mariné et fumé), légumes confits, avocat, crème Philadelphia, pistou et roquette*

SALADE AUVERGNATE 22 €

*Gésiers confits, magret fumé, lardons, friton, pommes de terre, œuf dur, pomme verte, cantal et bleu d'Auvergne*

GNOCCHIS MAISON, sauce tomate, burrata et basilic 19 €

## LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne 11 €

TIRAMISU 11 €

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 13 €

TARTE TATIN, crème fraîche 11 €

TARTE TATIN, boule de glace vanille 12 €

PROFITEROLES AU CHOCOLAT 13 €

BABA AU RHUM 13 €

CRÊPES SUZETTE, flambées au Grand Marnier 14 €

CAFÉ GOURMAND 12 €

THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND 13 €

CAPPUCCINO GOURMAND 14 €

IRISH COFFEE 12 €

### MENU ENFANT 13 €

SAUCISSE D'Auvergne OU STEAK HACHÉ,  
FRITES MAISON

CRÊPE AU SUCRE OU AU CHOCOLAT

### 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.

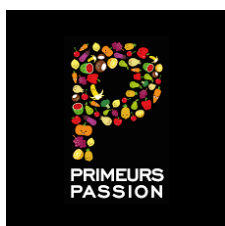


## LE SAUMON

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**