

LE TRÉSOR

BISTRO CHIC
SPÉCIALITÉS AUVERGNATES

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), CarteTicket restaurant / **La maison n'accepte pas les chèques
et Tickets restaurant papier**

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

Nos Alcools



Whiskys et Bourbons

J & B*	11.00€
Ballantine's	11.00€
Aberlour 10 ans d'âge	13.00€
Jack Daniel's	13.00€
Jameson	12.00€
Nikka From Barrel	15.00€
Lagavulin 16 ans d'âge	18.00€
Talisker	16.00€
Bourbon Maker's Mark	15.00€
Bourbon Jim Beam White	12.00€

Les Gin

Gordon's*	11.00€
Bombay Sapphire	12.00€
Hendrick's	13.00€

Les Tequilas

Camino Real*	11.00€
José cuerva Especial	13.00€

Les Rhums

Damoiseau, <i>Guadeloupe</i> *	12.00€
Havana club, <i>Cubain</i>	13.00€
Clément, <i>Martinique</i>	13.00€
Diplomatico, <i>Venezuela</i>	13.00€
Dictador 12 ans d'âge, <i>Colombie</i>	15.00€

Les Vodkas

Wyborowa*	11.00€
Belvédère, <i>Pologne</i>	14.00€
Grey Goose, <i>France</i>	14.00€
Guillotine Heritage, <i>France</i>	16.00€
Guillotine, <i>France</i>	14.00€

Les Shots

Shots Classique*	6.00€
Shot Supérieur	7.00€

Accompagnement Red Bull : 3.00€ / Accompagnement Soft : coca, tonic, perrier, limonade, jus de fruits 2.00€

Happy Hours de 17h00 à 20h00

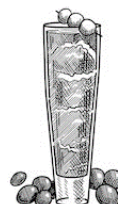
Tous les jours sauf Weekend et Jours Fériés.



Ricard 2cl/Pastis 2cl/Kir 12cl	5.00€	Brooklyn Lager 50cl	8.00€
Verre de Chardonnay	5.00€	Grimbergen Blanche 50cl	8.00€
Verre de Saint Pourcain rosé	5.00€	Brooklyn IPA Defender 50cl	9.00€
Verre de Bordeaux -Agneau rouge	5.00€	Cocktail <i>Sauf Astérisques</i>	9.00€
Kanterbräu 50cl	7.00€	Cocktails sans Alcool	7.00€
Grimbergen 50cl	8.00€	<i>Hors cocktail Detox et Vitaminé</i>	



Nos Apéritifs



Ricard 2cl	6.00€	Apérol 5cl	7.00€
Pastis 2cl	6.00€	Gentiane 5cl	7.00€
Lillet Blanc 5cl	7.00€	Kir Birlou au Sauvignon blanc 12cl	7.00€
Porto rouge 5cl	7.00€	Kir au Sauvignon blanc 12 cl	6.50€
Porto blanc 5cl	7.00€	Kir Royal 12cl	13.00€
Martini rouge 5cl	7.00€	Coupe de prosecco 12cl	9.00€
Martini blanc 5cl	7.00€	Coupe de champagne Mercier 12 cl	13.00€
Martini dry 5cl	7.00€	Piscine de champagne Mercier 15 cl	15.00€
Campari 5cl	7.00€		

Au choix : crème de cassis, pêche, mûre ou framboise



Nos Bières et Cidre

PRESSIONS

	25cl	50cl
Kanterbräu <i>Bière Blonde aux saveurs fines et rafraîchissantes, c'est le fruit d'une alliance entre l'orge et le blé.</i>	6.00€	10.00€
Grimbergen <i>Bière Blonde légèrement fruitée et douce-amère équilibrée, aux arômes dominants d'ananas</i>	7.00€	11.00€
Brooklyn Lager <i>Bière Blonde aux arômes floraux, bien équilibrée par des notes de malt, fine et légère en bouche</i>	7.00€	11.00€
Grimbergen blanche <i>Bière aux arômes d'agrumes, bergamote, coriandre et fruits jaune, bière légère au goût fruité et épicé</i>	7.00€	11.00€
Brooklyn IPA Defender Blonde <i>Bière aux saveurs amères de houblon, de malt, d'agrumes, de pamplemousse, de résine et de pin</i>	7.50€	12.00€
Monaco	6.00€	10.00€
Panaché	6.00€	10.00€
Picon bière	7.00€	11.00€

BOUTEILLES

		33cl
Desperados		8.50€
Corona		8.50€
Appie Cidre - brut		8.50€

Nos Softs et Eaux Minérales

Coca- Cola 33 cl	6.50€	Schweppes 25cl	6.50€
Coca- Cola zéro 33cl	6.50€	Red Bull 25cl	6.50€
Perrier 33cl	6.50€	Fuze tea Pêche 25cl	6.50€
Ginger beer 25cl	6.00€	Jus de fruits pressés 25cl	7.50€
Sprite 25cl	6.50€	<u>Au choix</u> : orange ou citron	
Fanta 25cl	6.50€	Jus de fruit 25 cl	6.00€
Limonade 25cl	6.00€	<u>Au choix</u> : orange ; tomate, cranberry, ananas, pomme	
Orangina 25cl	6.50€		
Vittel 25cl	6.00€	San Pellegrino 50cl*	Vittel 50cl* 7.00€
		San Pellegrino 100cl*	Vittel 100cl* 9.00€
		Chateldon 75cl*	10.00€



Supplément sirop: grenadine, menthe, citron, orgeat, fraise, pêche 0.50€

*Les eaux (50cl, 75cl et 100cl) ne sont servies que lors d'un repas.



Nos Boissons Chaudes

Café expresso Massaya bio	3.10€	Chocolat frappé	7.50€
Décaféiné Solela bio	3.10€	Irish coffee	13.00€
Café Massaya Bio Allongé	3.30€	Café gourmand	12.00€
Café Noisette	3.30€	Thé ou Chocolat gourmand	13.00€
Double espresso	6.00€	Café crème gourmand	13.00€
Chocolat chaud	6.00€	Cappuccino gourmand	14.00€
Café crème	6.00€	Thés verts	6.00€
Lait nature	4.00€	<i>Sencha, Jasmin, Menthe, Jardin des Merveilles</i>	
Vin chaud ou Grog	7.50€	Thés noirs	6.00€
Café ou Chocolat Viennois	7.50€	<i>Earl Grey, Fruits rouges, Jardins de Darjeeling</i>	
Cappuccino	7.50€	Tisanes bio	6.00€
Café frappé	7.50€	<i>Verveine, Tilleul, Camomille</i>	

Nos Cocktails



Rhum

Ti Punch , <i>Rhum, citron vert, cassonade</i>	12.00€
Cuba Libre , <i>Rhum ambré, Coca Cola, citron vert</i>	13.00€
Long Island , <i>Rhum, vodka, gin, tequila, triple sec, Coca Cola, citron</i>	13.00€
Pina Colada , <i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco</i>	13.00€
Mojito , <i>Havana club, Perrier, menthe fraîche, citron vert, angostura, cassonade</i>	13.00€
Caipirinha , <i>Cachaça, citron vert, cassonade</i>	13.00€
Daiquiri , <i>Rhum, cointreau, citron pressé, sirop de sucre de canne</i>	13.00€
Mojito Royal , <i>Havana club, Champagne, menthe fraîche, citron vert, angostura, cassonade *</i>	16.00€

Gin & Lillet

Gin Fizz , <i>Gin, Triple sec, Schweppes, citron</i>	13.00€
Negroni , <i>Gin, Martini rouge, Martini Dry, Campari *</i>	14.00€
Lillet Tonic , <i>Lillet blanc, Schweppes</i>	13.00€



Whisky, Martini & Amaretto

Whisky Sour , <i>Whisky, citron, cassonade</i>	13.00€
Bourbon Sour , <i>Bourbon, citron cassonade</i>	13.00€
Amaretto Sour , <i>Amaretto, citron, cassonade</i>	13.00€
Americano , <i>Martini rouge, Martini blanc, campari</i>	13.00€



Tequila & Vodka

Margarita , <i>Tequila, triple sec, citron</i>	13.00€
Sex on the beach , <i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>	13.00€
Moscow Mule , <i>Vodka, ginger Beer, citron vert *</i>	14.00€
Cosmopolitan , <i>Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron</i>	13.00€
Bloody Mary , <i>Vodka, jus de tomate, épices, citron</i>	13.00€
Espresso Martini , <i>Vodka, kahlua, espresso *</i>	14.00€
Pornstar Martini , <i>Vodka, purée de fruit de la passion, citron vert, extrait de vanille, shot de Champagne *</i>	16.00€

Les Spritz

Apérol Spritz , <i>Apérol, Prosecco, Perrier</i>	13.00€
Campari Spritz , <i>Campari, Prosecco, Perrier</i>	13.00€
Limoncello Spritz , <i>Limoncello, Prosecco, Perrier</i>	13.00€
Ugo Spritz , <i>Liqueur de Sureau, Prosecco, Perrier</i>	13.00€
Gentiane Spritz , <i>Gentiane, Prosecco, Perrier</i>	13.00€



Champagne

Mimosa, *Champagne, jus d'orange*



13.00€

Nos Rhum Arrangés

Mangue Passion *4cl*

13.00€

Orange citron vert *4cl*

13.00€

Orange Ananas *4cl*

13.00€

Cocktails sans Alcool et Détox

Yellow Cranberry, *Jus de Cranberry, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de sucre de canne*

9.50€

Virgin Colada, *Jus d'ananas, crème de coco*

9.50€

Virgin Spritz, *Crodino, Perrier*

9.50€

Virgin Mojito, *Menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier*

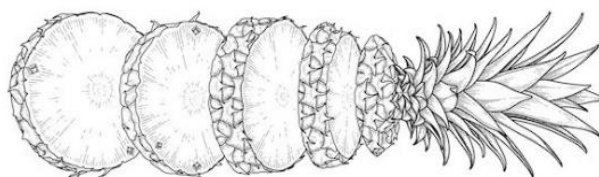
9.50€

Le détox, *Concombre, céleri, pomme, citron vert*

9.50€

La vitaminé, *Carotte, orange, gingembre, citron*

9.50€



Nos Digestifs et Liqueurs 4cl

Armagnac Jeanneau VSOP

12.00€

Amaretto

11.00€

Cognac Courvoisier VS

12.00€

Fleur de Sureau

11.00€

Cognac Martell VSOP

14.00€

Grand Marnier

11.00€

Poire Williams

12.00€

Cointreau

11.00€

Vieille Prune de Souillac

14.00€

Limoncello

11.00€

Eau de vie Mirabelle

12.00€

Bailey's

11.00€

Calvados Père Magloire VSOP

12.00€

Manzana

11.00€

Liqueur Chartreuse verte

11.00€

Birlou

11.00€

Get 31

11.00€

Kahlua

11.00€

Get 27

11.00€

Menthe Pastille

11.00€





A Partager

Assiette du Bougnat <i>Assiette de charcuterie et fromages d'Auvergne</i>	22.00€
Guacamole maison et chips maison	12.00€
Le saucisson d'Auvergne entier	14.00€
Boîte de sprats à l'huile et ses toasts (<i>variété de sardines fumées</i>)	13.00€
Croquettes d'Aligot maison Par 3	7.00€
Croquettes d'Aligot maison Par 6	13.00€
Oreilles de cochon snackées sur lit de salade	14.00€

L'écailler du Trésor



Les 6 huîtres « Fine de Claire » d'Oléron N°3	17.00€
Les 12 huîtres « Fine de Claire » d'Oléron N°3	29.00€
Les 6 huîtres Spéciales de Quiberon creuses de Bretagne N°2	19.00€
Les 12 huîtres Spéciales de Quiberon creuses de Bretagne N°2	31.00€
L'assiette De l'écailler <i>3 huîtres « Fine de Claire » d'Oléron, 3 huîtres Spéciales de Quiberon creuses de Bretagne, crevettes roses et bulots</i>	33.00€
Rosace de crevettes roses, environ 200g	16.00€
Portion de bulots, aïoli, environ 250g	13.00€

Les Entrées



Soupe du jour	10.00€
Terrine du chef	11.00€
Gratinée à l'oignon	13.00€
Os à moëlle et ses toasts	13.00€
Œuf mollet croustillant, crème de truffe	14.00€
Crèmeux de champignons et crevettes sautées	15.00€
Saumon fumé tranché main, crème de ciboulette et blinis maison	22.00€
Six escargots sauvages de Bourgogne, de la maison de l'Escargot	18.00€




Les Plats

Pavé de cœur de Rumsteak, sauce au choix, frites maison <i>Sauces: béarnaise, poivre, ou roquefort</i>	25.00€
Bacon Cheeseburger du Trésor, frites maison	23.00€
Chicken burger, frites maison	21.00€
Bourguignon de bœuf « des Drailles », pommes vapeur	24.00€
Fricassée de ris de veau aux morilles, purée maison	34.00€
Effiloché de jarret de veau, purée maison et son jus au romarin	26.00€

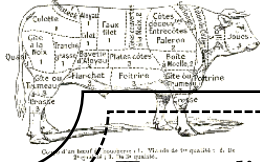
Les poissons Et Crustacés



Filet de bar rôti, poêlée d'épinards frais et beurre blanc	24.00€
Homard bleu entier, bisque de crevettes et tagliatelles	78.00€

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

Origine des viandes bovines: France



La sélection du Trésor

Tartare d'Aubrac, frites maison et salade	24.00€
Saucisse d'Auvergne de cochon Capelin, frites maison	19.00€
Saucisse d'Auvergne de cochon Capelin, aligot	23.00€
Onglet de jeune bovin de l'Aveyron, sauce au choix, aligot	31.00€
Côte de bœuf d'Aubrac (environ 1kg), Trois sauces, salade, aligot	98.00€
Assiette du Bougnat	22.00€
Assiette de charcuteries et fromages d'Auvergne	
La portion d'aligot	11.00€



Bruschetta, Salade Et Végétarien



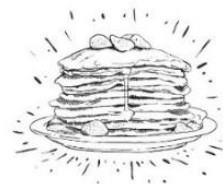
Bruschetta Auvergnate	21.00€
<i>Jambon de pays Capelin, légumes confits, chèvre frais, copeaux de Vieux Rodez, pistou et roquette</i>	
Salade César	21.00€
<i>Crispy de poulet, salade, tomates, concombre, croûtons, œuf dur et sauce caesar</i>	
Ratatouille et riz Basmati	19.00€
Tagliatelles aux morilles, copeaux de vieux Rodez	26.00€
Gnocchis maison, crème de truffe, champignons et copeaux de vieux Rodez	23.00€

Les garnitures : Frites maison, Epinards frais, Pommes vapeur, Purée maison, Salade verte 7.00€

Changement de garniture pour Aligot 5.00€

Les Desserts

Assiette de fromages d'Auvergne	11.00€	Coupe Colonel	14.00€
Crème brûlée à la vanille	11.00€	Café Gourmand	12.00€
Tarte Tatin, crème fraîche	12.00€	Thé Gourmand	13.00€
Tarte Tatin, boule de glace vanille	13.00€	Chocolat Gourmand	13.00€
Pavlova aux fruits rouges	13.00€	Cappuccino Gourmand	14.00€
Mille-feuille à la vanille bourbon	14.00€	Crêpes Au Sucre	7.50€
Forêt Noire revisitée	13.00€	Crêpes Au Chocolat	8.50€
Crêpes Suzette, Flambées au Grand Marnier	14.00€	Crêpes Chantilly maison et boule de glace Vanille Bourbon	9.50€



Le Menu Enfant

13.00 €

Saucisse d'Auvergne ou Steak haché,
frites Maison
Crêpes au sucre ou au chocolat

La Formule Bistrot 21.00 €

Du Lundi au Vendredi de 12h00 à 15h00,
Hors weekend et jour Fériés

Soupe du Jour ou Entrée du Jour
et Plat du Jour



La Carte des Vins

Les vins Rouges

<u>Les Bordeaux</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Bordeaux AOC - Agneau rouge Maison Rothschild	7.00€	25.00€	33.00€	
Saint Emilion AOP - L'esprit du Château Belle Assise Coureau	9.50€	29.00€	38.00€	
Graves AOP - Château Haut Selve	9.50€	29.00€	38.00€	72.00€
Lalande de Pomerol AOP - Château de Jard Chatain			48.00€	
Moulis AOP - N°2 de Château Maucaillou			58.00€	
Saint Julien AOP - Les Fiefs de Lagrange - Château Lagrange			64.00€	
<u>Val de Loire</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Saumur Champigny AOP - François Xavier Barc - Les calcaires	8.00€	27.00€	35.00€	
<u>Beaujolais</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Brouilly - Louis Tête	8.00€	27.00€	35.00€	
Saint Amour AOP - Domaine des Pierres			38.00€	
<u>Auvergne</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Saint Pourçain AOC - La cuvée du Boss	6.00€	19.00€	27.00€	
Côtes d'Auvergne AOP - La Légendaire			38.00€	
<u>Les Bourgognes</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Mâcon Serrières AOP - Les Gravières - Dom. Balandras	8.50€	28.00€	36.00€	
Mercurey AOP - Domaine Michel Juillot - Les vignes de Maillonge			56.00€	98.00€
Chassagne Montrachet AOP - Louis Latour			89.00€	
<u>Vallée du Rhône et Grand Sud</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Côtes du Rhône AOC - M. Chapoutier - Belleruche	7.00€	25.00€	33.00€	62.00€
Collines Rhodaniennes IGP - Les Vins de Vienne - Syrah	7.00€	25.00€	33.00€	
Côtes du Roussillon AOP - Walden - Hervé Bizeul	8.00€	27.00€	35.00€	
Corbières - Baisers Volés	8.00€	27.00€	35.00€	
Saint Joseph AOP - Les vins de Vienne	10.00€	32.00€	46.00€	86.00€
Pic Saint Loup AOP - Terre Haute Altitude 192			38.00€	
Châteauneuf du Pape AOC - M. Chapoutier - La bernardine			64.00€	



Les vins Blancs

	15cl	50cl	75cl
Sauvignon Blanc - IGP OC Cave des 9 clés	5.50€	16.00€	
Chardonnay IGP - Pays d'OC - Orchys	7.00€	25.00€	33.00€
Viognier Le Versant IGP - Pays d'OC les Vignobles Foncalieu	7.00€	25.00€	33.00€
Côtes de Gascogne IGP- Villa Chambre d'Amour - Vin doux	7.00€	25.00€	33.00€
Muscadet Sèvre et Maine Sur lie AOP Château de l'Aulnaye	8.00€	27.00€	35.00€
Graves AOC - Réserve Mouton Cadet Maison Rothschild	9.00€	29.00€	37.00€
Chablis AOP - Château de Fleys	10.00€	32.00€	46.00€
Sancerre AOP - Pascal Jolivet	12.00€	38.00€	54.00€

Les vins Rosés



	15cl	50cl	75cl	150cl
Syrah Grenache - IGP OC Cave des 9 clés	5.50€	16.00€		
Ile de Beauté IGP - Terra d'Ortolo			27.00€	
Saint Pourçain AOC rosé - La cuvée du Boss	6.00€	19.00€	27.00€	
Coteaux d'Aix en Provence AOP - Dom. St Julien les Vignes Bio	8.00€	27.00€	35.00€	
Côtes de Provence AOP - Miraval	10.00€	32.00€	46.00€	84.00€

Les Champagnes et Prosecco

	12cl	15cl	75cl
Champagne Mercier Brut	13.00€	15.00€	78.00€
Champagne AOC - Ruinart « R » Brut			105.00€
Champagne Moët & Chandon Impérial			115.00€
Champagne AOP - Ruinart « Blanc de blancs »			160.00€
Champagne Dom Pérignon Millésimé			430.00€
Prosecco Riccadonna - Extra Dry	9.00€		44.00€



Retrouvez notre Vin du moment sur l'ardoise





Les Trésors Cachés

Les Vins Rouges

<u>Les Bordeaux</u>	Millésime	75cl
Margaux, Château Palmer, 3 ^{EME} Grand Cru Classe	2000	700 €
Pomerol, Château Petit Village	2000	180 €
Saint Julien, Château Léoville Poyferre, 2 ^{EME} Cru Classe	2003	300 €
Haut Médoc, Château La Lagune	2006	150 €
Pessac Léognan, Château Smith Haut Lafitte	2006	350 €
Saint Emilion, 350° de Bellevue, Grand Cru	2016	80 €
Bordeaux, Esprit De Pavie	2016	58 €

Vallée de Languedoc et du Rhône

Tête de Belier, Château Puech Haut	2020	80 €
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes	2021	98 €
Côte Rôtie, « La Chana », domaine Duclos	2022	98 €

Les Bourgognes

Clos Vougeot, Domaine Gros Frère et Sœur, Grand Cru	2017	330 €
Nuits Saint Georges, « Les fleurières », domaine J.J Confuron	2019	110 €
Gevrey Chambertin AOP, Frédéric Magnien, Vieilles Vignes	2019	110 €
Pommard, Les Chanlins, J.P Desauge	2019	110 €
Volnay AOP, Domaine Vincent Bouzereau	2018	105 €

Les Magnums de Bourgogne

Pommard, Hospices de Beaune	2016	230 €
Beaune, 1 ^{ER} cru Hospices de Beaune	2018	190 €

Les Vins Blancs

Meursault, Villages, domaine Vincent Bouzereau	2022	110 €
Puligny Montrachet AOP, Vincent Girardin, Vieilles Vignes	2020	130 €

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.

LE POISSON

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), Carte Ticket restaurant / La maison n'accepte pas les chèques et les Tickets restaurants / Présence d'allergènes, merci de nous informer de vos allergies lors de la prise de commande