

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), Carte Ticket restaurant / La maison n'accepte pas les chèques
et Tickets restaurant papier

Origine des viandes bovines: France/ Origine des viandes de porc : France / Origine des volailles : CE

*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

	4cl
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

	4cl
Gordon's*	11.00€
Bombay Sapphire	12.00€
Hendrick's	13.00€

Les Tequilas

	4cl
Camino Real*	11.00€
José cuerva Especial	13.00€

Les Rhums

	4cl
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 Vodka

	4cl
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

	2cl
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€	Grimbergen Blanche 50cl	8.00€
Verre de Chardonnay 15cl	5.00€	Brooklyn IPA Defender 50cl	9.00€
Verre de Saint Pourcain rosé 15cl	5.00€	Cocktail <i>Sauf Astérisques</i>	9.00€
Verre de Bordeaux - Agneau 15cl	5.00€	Cocktails sans Alcool	7.00€
Kanterbräu 50cl	8.00€		
Grimbergen 50cl	8.00€		



Nos Aperitifs



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

Bière Blonde aux saveurs fines et rafraîchissantes, c'est le fruit d'une alliance entre l'orge et le blé.

6.00€ 10.00€

Grimbergen

Bière Blonde légèrement fruitée et douce-amère équilibrée, aux arômes dominants d'ananas

7.00€ 11.00€

Grimbergen blanche

Bière aux arômes d'agrumes, bergamote, coriandre et fruits jaune, bière légère au goût fruité et épicé

7.00€ 11.00€

Brooklyn IPA Defender Blonde

Bière aux saveurs amères de houblon, de malt, d'agrumes, de pamplemousse, de résine et de pin

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€

Coca- Cola zéro 33cl 6.50€

Perrier 33cl 6.50€

Ginger beer 25cl 6.00€

Sprite 25cl 6.50€

Fanta 25cl 6.50€

Limonade 25cl 6.00€

Orangina 25cl 6.50€

Vittel 25cl 6.00€

Schweppes 25cl

6.50€

Red Bull 25cl

6.50€

Fuze tea Pêche 25cl

6.50€

Jus de fruits pressés 25cl

7.50€

Au choix: orange ou citron



Jus de fruit 25 cl

6.00€

Au choix: orange ; tomate, cranberry, ananas, pomme

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 Ladoux

3.10€

Décaféiné Richard

3.10€

Café Ladoux Allongé

3.30€

Café Noisette

3.30€

Double expresso

6.00€

Chocolat chaud

6.00€

Café crème

6.00€

Lait nature

4.00€

Vin chaud ou Grog

7.50€

Café ou Chocolat Viennois

7.50€

Cappuccino

7.50€

Café frappé

7.50€

Chocolat frappé

7.50€

Irish coffee

13.00€

Café gourmand

12.00€

Thé ou Chocolat gourmand

13.00€

Café crème gourmand

13.00€

Cappuccino gourmand

14.00€

Thés verts

6.00€

Sencha, Jasmin, Menthe, Jardin des Merveilles

Thés noirs

6.00€

Earl Grey, Fruits rouges, Jardins de Darjeeling

Tisanes bio

6.00€

Verveine, Tilleul, Camomille

Nos Cocktails

Entre 4cl et 6cl d'alcool



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€
Sarti Spritz , <i>Sarti, Prosecco, Perrier</i>	13.00€



Champagne

Mimosa , <i>Champagne, jus d'orange</i>	13.00€
--	--------

Mangue Passion 4cl

13.00€

Orange citron vert 4cl

13.00€

Orange Ananas 4cl

13.00€



Nos Rhum Arrangés

Cocktails sans Alcool et Détox

Entre 33 et 40cl

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

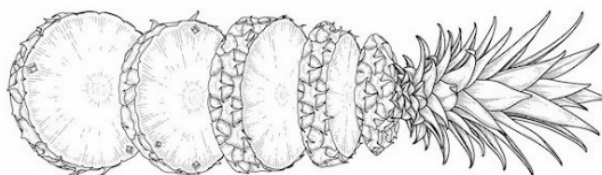
9.50€

Le détox, Concombre, céleri, pomme, citron vert

9.50€

Le 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

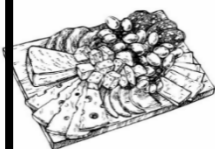
11.00€

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€

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 , aioli, 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 toast	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, <i>de la maison de l'Escargot</i>	18.00€



Les Plats

Pavé de Rumsteak d'Aubrac (180g) , sauce au choix, frites maison	27.00€
<i>Sauces : béarnaise, poivre ou roquefort</i>	
Bacon Cheeseburger du Trésor (180g) , frites maison	23.00€
Chicken burger , frites maison	21.00€
Bourguignon de bœuf « des Drailles » (180g) , pommes vapeur	24.00€
Cuisse de canard gras confite par nos soins , pommes sarladaises	25.00€
Effiloché de jarret de veau , purée maison et son jus au romarin	26.00€

Les poissons & Crustacés

Dos de saumon rouge , poêcé à épinalds frais et beurre blanc	26.00€
Homard bleu entier , bisque de crevettes et tagliatelles	78.00€



Origine des viandes bovines: France/ Origine des viandes de porc : France / Origine des volailles : CE

Tartare d'Aubrac (180g) , frites maison et salade	24.00€
Saucisse d'Auvergne de cochon Capelin, frites maison	21.00€
Saucisse d'Auvergne de cochon Capelin, aligot	24.00€

Onglet de jeune bovin de l'Aveyron (240g) , sauce au choix, aligot	31.00€
---	--------

Côte de bœuf d'Aubrac (environ 1kg),

98.00€

Trois sauces, salade, aligot

Assiette du Bougnat

22.00€

Assiette de charcuteries et fromages d'Auvergne

La portion d'aligot

11.00€



Bruschetta, Salade & Végétarien



Bruschetta Auvergnate

21.00€

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

Salade César

21.00€

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

Ratatouille et riz Basmati

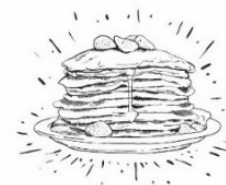
19.00€

Tagliatelles aux morilles, copeaux de vieux Rodez

26.00€

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

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€

Salade de fruits frais, sorbet citron

12.00€

Crêpes Au Sucre

7.50€

Profiteroles au chocolat

13.00€

Crêpes Au Chocolat

8.50€

Crêpes Suzette, Flambées au

14.00€

Crêpes Chantilly maison et

9.50€

Grand Marnier

boule de glace Vanille Bourbon

Le Menu Enfant

14.00 €

Saucisse d'Auvergne **ou** Steak haché

(180g), frites Maison

Crêpes au sucre ou au chocolat



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

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	10.00€	32.00€	46.00€	
Graves AOP - Château Haut Selve			46.00€	82.00€
Lalande de Pomerol AOP - Château Bechereau - La vallée			49.00€	
Moulis en Medoc AOC - N°2 de Maucaillou			58.00€	
Saint Julien AOP - Les Fiefs de Lagrange - Château Lagrange			86.00€	
<u>Val de Loire</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Saumur Champigny AOP - François Xavier Barc - Les calcaires			35.00€	
<u>Beaujolais</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Brouilly AOP - Louis Tête	9.00€	29.00€	37.00€	
<u>Auvergne</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Saint Pourçain AOC - La cuvée du Boss	6.00€	19.00€	27.00€	
<u>Les Bourgognes</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Mâcon Serrières AOP - Les Gravières - Domaine Balandras	9.50€	30.00€	38.00€	
Mercurey AOP - Domaine Michel Juillot - Les vignes de Maillonge			78.00€	138.00 €
Chassagne Montrachet AOP - Louis Latour			89.00€	
<u>Vallée du Rhône et Grand Sud</u>	15cl	50cl	75cl	150cl
Merlot - IGP Pays d'Oc - Baron Philippe de Rothschild	7.00€	25.00€	33.00€	
Syrah Baies Noires - IGP Pays D'Oc - Maison Brotte	7.00€	25.00€	33.00€	
Côtes du Rhône AOC - M. Chapoutier - Belleruche	8.00€	27.00€	35.00€	64.00€
Corbières - Baisers Volés	8.00€	27.00€	35.00€	
Saint Joseph AOP - Les vins de Vienne	12.00€	38.00€	68.00€	118.00 €



Les vins Blancs

15cl	50cl	75cl
------	------	------

Sauvignon Blanc - IGP Pays d'OC - Cave des 9 clés	6.00€	19.00€	
Chardonnay - IGP Pays d'OC - Barron Philippe de Rothschild	7.00€	25.00€	33.00€
Viognier - IGP Pays d'OC - Baies Dorée - Maison Brotte	7.00€	25.00€	33.00€
Côtes de Gascogne IGP - Villa Chambre d'Amour - Vin doux	8.00€	27.00€	35.00€
Muscadet Côtes de Grandlieu Sur lie AOC - Domaine du Haut Bourg	8.00€	27.00€	35.00€
Chablis AOC - Domaine des Chaumes	11.00€	35.00€	49.00€
Sancerre AOP - Domaine Fleuriet & Fils	12.00€	38.00€	58.00€

Les vins Rosés



	15cl	50cl	75cl	150cl
Syrah Grenache - IGP OC - Cave des 9 clés	6.00€	19.00€		
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 - Domaine St Julien les Vignes Bio	8.00€	27.00€	35.00 €	
Côtes de Provence AOP - Miraval	11.00 €	35.00€	49.00 €	89.00€

Les Champagnes et Prosecco

	12cl	Piscine	75cl
Champagne Mercier Brut	13.00€	15.00 €	79.00€
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, 3EME Grand Cru Classe	2000	700 €
Pomerol , Château Petit Village	2000	180 €
Saint Julien , Château Léoville Poyferre, 2EME 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 €
<u>Vallée de Languedoc et du Rhône</u>		
Tête de Belier , Château Puech Haut	2021	80 €
Châteauneuf du Pape , Clos de l'Oratoire des Papes	2022	98 €
Côte Rôtie , « La Chana », domaine Duclos	2022	98 €
<u>Les Bourgognes</u>		
Clos Vougeot , Domaine Gros Frère et Sœur, Grand Cru	2017	330 €
Nuits Saint Georges , « Les fleurières », domaine JJ Confuron	2019	110 €
Gevrey Chambertin , Jean-Jacques Girard, Vieilles Vignes	2022	125 €
Pommard , Les Chanlins, J.P Desauge	2019	110 €
Volnay AOP , Domaine Vincent Bouzereau	2018	105 €
<u>Les Magnums de Bourgogne</u>		150cl
Pommard , Hospices de Beaune	2016	335 €
Beaune , 1 ^{ER} cru Hospices de Beaune	2018	190 €
<u>Les Vins Blancs</u>		75cl
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.



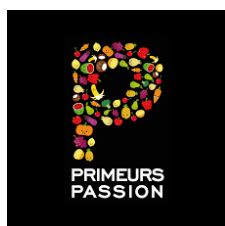
LA VIANDE

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/ Origine des viandes de porc : France / Origine des volailles : CE

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