



Le père joseph

FAMILLE ROQUES

JEMAÏA MARTY

DIRECTRICE DU RESTAURANT

FABIEN BRIZEUX

CHEF DE CUISINE

**DECOUVREZ NOTRE AUTRE ADRESSE A GENEVE : LE FLORIS
DES RESTAURANTS DU GROUPE FRANCO EUROPEAN**

Restaurant
Bar
Lounge
Terrasse
Lac
**LE
- FLORIS**

Pour tous vos évènements particuliers ou entreprises :
evenements@leperejoseph.fr

LA CARTE

• Entrées

Carpaccio du moment	13€
Velouté de saison, chapelure croustillante et comté	12€
Ravioles de champignons	15€
4 huîtres Fines de Claire n°3, brunoise de concombre et verjus	13€
Saumon gravlax, crème de chèvre frais au raifort	14€
Magret de canard épicé, topinambour et betterave confite	14€
Foie gras poêlé, pommes coing et jus corsé	18€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef	22€

• Plats

Gnocchis au beurre de sarrasin, crème de cresson, champignons, œuf	26€
Tournedos de poisson, chou-fleur, sauce crustacés	28€
Tartare du moment, mesclun et frites	26€
Basse-côte persillée, purée de patates douces et panais rôtis	28€
Retour de chasse, jeunes pousses d'épinards, salsifis, sauté d'abattis	32€
Les mijotés du chef :	33€

Des plats emblématiques revisités au fil des saisons et des inspirations du chef. Entre blanquette, bourguignon ou pot-au-feu, chaque assiette célèbre l'art du temps long et le goût des recettes bourgeoises françaises.

• Plats à partager

Mont-d'Or à la flamme (400g.), pain de campagne, mesclun de salades	32€
<i>En accord avec une planche de charcuterie basque +26€</i>	
Bar en croûte, beurre blanc	65€
Carré de cochon confit francilien, ketchup épicé	55€
Short ribs de bœuf « Angus IGP Ecosse » de 5 heures	69€
Côte de bœuf, sauce tartare	85€

Les poissons et viandes à partager sont servis avec 2 accompagnements au choix : pommes grenailles, légumes rôtis, mesclun

• Pour les enfants

Suprême de volaille ou poisson, frites, 1 boule de glace et sirop Monin	19€
---	-----

• **Fromages** - Sélection de 3 fromages MOF 14€

• **Desserts**

Mousse au chocolat tiédie, crumble cacao, glace vanille 14€

Comme un Mont-Blanc, crème de marron et coing confit 13€

Cheesecake aux fruits de saison 13€

Riz au lait, caramel au beurre salé et noix de pécan 13€

Café gourmand 14€

Vacherin exotique, mangue et agrumes confits – *à partager* 24€

Glaces, la boule : café, chocolat, citron, fraise, framboise, vanille, poire 3€

« Ma très bonne glace 100 % artisanale »

A PARTAGER

De 12h00 à 23h00

Croque-monsieur du Père Joseph 15€

Camembert rôti entier 16€

Carpaccio de bœuf, mesclun 18€

Tartare du moment, mesclun et frites 26€

Café gourmand 12€

Glaces, la boule : café, chocolat, citron, fraise, framboise, vanille, poire 3€

« Ma très bonne glace 100 % artisanale »

• **Les Planches**

Planche de fromages (mimolette, comté, Saint-Nectaire, chèvre frais) 24€

Planche de charcuterie basque (Lomo, Chorizo, Pressé de canard, faux filet fumé, jambon sec) 26€

Planche mixte 26€

Planche de crudités (concombre, carotte, concassée de tomates, houmous, crème fromagère) 19€

Planche marine (saumon gravlax, tarama, beurre d'algues) 26€

MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

Entrée, plat et dessert

39€

• Entrées

Velouté de saison, chapelure croustillante et comté

Carpaccio du moment

Saumon gravlax, crème de chèvre frais au raifort

Magret de canard épicé, topinambour et betterave confite

• Plats

Gnocchis au beurre de sarrasin, crème de cresson, champignons, œuf

Tournedos de poisson, chou-fleur, sauce crustacés

Basse-côte persillée, purée de patates douces et panais rôtis

Tartare du moment, mesclun et frites

• Desserts

Comme un Mont-Blanc, crème de marron et coing confit

Cheesecake aux fruits de saison

Riz au lait, caramel au beurre salé et noix de pécan

Tous nos plats sont réalisés sur place à partir de produits frais par notre chef Fabien Brizeux et sa brigade.

Nos fournisseurs : Metzger, Reynaud, Les Halles Trottemant...

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Prix en euros, taxes et service compris.

NOS FORMULES ET OFFRES

8h30 – 11h30

• Pour le petit-déjeuner

Express : tartines et mini viennoiseries, boisson chaude	12€
Complète : tartines et mini viennoiserie, boisson chaude, fromage blanc, granola et confiture, jus frais et œufs brouillés	18€

12h00 – 14h30

• Pour le déjeuner (hors week-end et jour férié)

Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour	26€
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	31€

17h00 – 19h00

• Happy hour (hors week-end et jour férié)

Cocktails classiques ou spritz Apérol	10€
Bière pression 50cl	7€
Verre de AOC TPMG blanc, rouge ou rosé	5€
Mocktails	6€

18h45 – 22h45

• Pour le théâtre

Menu du Père Joseph et un verre de vin en accord	35€
Sur présentation du billet du jour	