



# 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](mailto:evenements@leperejoseph.fr)

# LA CARTE

## • Entrées

Carpaccio du moment	13€
Velouté de saison	12€
Ravioles de champignons	15€
4 huîtres Fines de Claire n°3, gratinées au vin jaune	13€
Saumon gravlax, radis, crème de chèvre frais au raifort	14€
Chou-fleur rôti au miso, vinaigrette noisette et cacahuète	13€
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, poireaux fumés	26€
Tournedos de poisson, chou-fleur, sauce aux crustacés	28€
Tartare du moment, mesclun et frites	26€
Basse-côte persillée, purée de patates douces et panais rôtis	28€
Pithiviers de canette et foie gras à la truffe, jus aux aïrelles	36€
Les mijotés du chef :	29€

*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 » braisés pendant 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€

Profiteroles au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat 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€

Mont-d'Or à la flamme (400g.), pain de campagne, mesclun de salades 32€

*En accord avec une planche de charcuterie basque +26€*

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, 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

Carpaccio du moment

Saumon gravlax, radis, crème de chèvre frais au raifort

Chou-fleur rôti au miso, vinaigrette noisette et cacahuète

## • Plats

Gnocchis au beurre de sarrasin, crème de cresson, champignons, poireaux fumés

Tournedos de poisson, chou-fleur, sauce aux 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

Profiteroles au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat

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 Aperol	10€
Bière pression (5 dl)	7€
Verre de vin AOC TPMG blanc, rouge ou rosé (1 dl)	5€
Mocktails (cocktails sans alcool)	6€

## 18h45 – 22h45

### • Pour le théâtre

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