



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 de radis Green Meat et croquettes de feta	13€
Velouté de saison	12€
Ravioles de champignons	15€
4 huîtres Fines de Claire n°3, concombre et verjus	13€
Saumon gravlax, radis, crème de chèvre frais au raifort	14€
Pressé de veau aux petits légumes, vierge citronnée, pickles	14€
Foie gras poêlé, pommes coing et jus corsé	19€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef	22€

• Plats

Asperges blanches grillées, poireau fumé beurre blanc, vierge sésame ciboulette	28€
Côte de veau à la milanaise, purée de pommes de terre rôties à l'ail	29€
Poisson nacré au tamarin, risotto de cèleri et courgettes grillés	28€
Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles	26€
Basse-côte persillée, aubergines et pomme de terre rôties, tahini, jus de volaille	28€
L'agneau de 7 heures braisé, purée de patates douces, carottes rôties	29€
Suggestion du jour – voir l'ardoise	

• Plats à partager

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	85€
Côte de bœuf maturée 30 jours, sauce tartare	89€

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 praliné, crumble cacao, glace vanille 14€

Madeleine de Proust, Romarin citron confit 6€

Profiteroles au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat 13€

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

Brunoise de fraises aux herbes fraîches, sorbet fraise et meringue 13€

Brioche perdue, praliné rhubarbe confite glace cheesecake

Café gourmand 14€

Mille-feuille de brie noisette 14€

Glaces : café, chocolat, vanille 3€

Sorbet : citron, fraise, framboise, poire

« *Ma très bonne glace 100 % artisanale* »

À TOUT MOMENT

De 12h00 à 23h00

Le Croque-monsieur du Père Joseph 15€

Le Croque truffe 15€

Camembert rôti entier 16€

Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles 26€

Café gourmand 12€

Madeleine de Proust, romarin citron confit 6€

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

« *Ma très bonne glace 100 % artisanale* »

• **Les Planches**

Planche de fromages 24€

Planche de charcuterie basque 26€

Planche mixte 26€

Planche de crudités 19€

Planche marine 26€

MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

Entrée, plat et dessert

39€

• Entrées

Velouté de saison

Carpaccio de radis Green Meat et croquettes de feta

Saumon gravlax, radis, crème de chèvre frais au raifort

Pressé de veau aux petits légumes, vierge citronnée, pickles

• Plats

Asperges blanches grillées, poireau fumé beurre blanc, vierge sésame ciboulette

Poisson nacré au tamarin, risotto de cèleri et courgettes grillés

Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles

Basse-côte persillée, aubergines et pomme de terre rôties, tahini, jus de volaille

• Desserts

Madeleine de Proust, romarin citron confit

Profiteroles au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat

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

Mille-feuille de brie noisette

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

Nos fournisseurs : Metzger, Reynaud, Atypique légumes français...

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	