



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

Tataki de bœuf, caviar d'aubergine, cacahuètes et kimchi	13€
Velouté d'asperges blanches, crème de noisette	12€
Ravioles de champignons	15€
4 huîtres Fines de Claire n°3, concombre et verjus	13€
Maquereaux marinés, crème de petit pois et chèvre frais, algue dulse	13€
Foie gras poêlé, légumes de saison et jus corsé	18€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef	22€

• Plats

Asperges grillées, poireau fumé beurre blanc, vierge sésame ciboulette	28€
Poisson snacké, tombée de chou chinois, fèves et pickles de radis	28€
Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles	26€
Basse-côte persillée, croustillant de carotte et maïs grillé	28€
L'agneau de 7 heures braisé, purée de patates douces, carottes rôties	29€
Côte de veau à la milanaise, purée de pommes de terre à l'ail	31€

Suggestion du jour : voir l'ardoise

• Plats à partager

Bar en croûte, beurre blanc	65€
Short ribs de bœuf « Angus IGP Ecosse » de 5 heures	90€
Carré de cochon confit francilien, ketchup épicé	55€
Côte de bœuf maturée 30 jours, 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 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€
Cheesecake sur son sablé, fraises au shiso	13€
Café gourmand	14€
Mille-feuille de brie noisette ou assiette de fromages	14€
Glaces, la boule : café, chocolat, vanille	3€
Sorbets : citron, fraise, framboise, poire, mangue, passion	
<i>« Ma très bonne glace 100 % artisanale »</i>	

À TOUT MOMENT

De 12h00 à 23h00

Le Croque-monsieur du Père Joseph	15€
Le Croque au fromage truffé	15€
Camembert rôti entier, pommes grenailles et mesclun	18€
Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles	26€
Café gourmand	14€
Madeleine de Proust, romarin, citron confit	6€
Glaces, la boule : café, chocolat, vanille	3€
Sorbets : citron, fraise, framboise, poire, mangue, passion	
<i>« Ma très bonne glace 100 % artisanale »</i>	

- **Les Planches**

Planche de fromages sélection M.O.F.	24€
Planche de charcuterie basque	26€
Planche mixte	26€
Planche de crudités et houmous	19€
Planche marine	26€

MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

Entrée, plat et dessert

39€

• Entrées

Tataki de bœuf, caviar d'aubergine, cacahuètes et kimchi

Velouté d'asperges blanches, crème de noisette

Maquereaux marinés, crème de petit pois et chèvre frais, algue dulse

• Plats

Asperges grillées, poireau fumé beurre blanc, vierge sésame ciboulette

Poisson snacké, tombée de chou chinois, fèves et pickles de radis

Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles

Basse-côte persillée, croustillant de carotte et maïs grillé

• Fromage ou Dessert

Mille-feuille de brie noisette

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

Madeleine de Proust, romarin, citron confit

Profiteroles au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat

Cheesecake sur son sablé, fraise au shizo

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