

Pj RESTAURANT
BAR
LOUNGE

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

Tartelette tomate cerise et straciatella, tomate confite	11€
Ceviche, leche nectarine, maïs et patate douce grillés, condiment poivron	14€
Gravlax de saumon, radis et crème de chèvre au raifort	12€
Raviole de chou-rave au tourteau, herbes fraîches et vinaigrette	14€
4 huîtres Fines de Claire n°3, concombre et verjus	13€
Veau pesto sur une fondu d'artichaut, lard de Colonnata et câpres	12€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef	20€

• Plats

Aubergines grillées, caviar d'aubergines, dés de tomates et feta	24€
Poisson rôti, tian de légumes confits, mousse corail et vierge fraîche	25€
Ceviche, leche nectarine, maïs et patate douce grillés, condiment poivron	26€
Basse-côte persillée, croustillant de carottes, haricots verts et jus de volaille	25€
Tartare du moment, mesclun et pommes grenailles	26€
Carpaccio de bœuf, pecorino, câpres, mesclun et pommes grenailles	23€
Effiloché d'agneau de 7 heures, purée de pommes de terre et carottes rôties	26€
Salade de sarrasin et boulgour, chèvre frais, légumes et fruits d'été	22€
Suggestion du jour : voir l'ardoise	

• Plats à partager

Bar en croûte, beurre blanc	65€
Carré de cochon confit francilien, ketchup épicé	50€
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€
- Feuille à feuille de Casanu affiné à la bière ou assiette de fromages 13€

• Desserts

- Crème chocolat caramel, praliné cacahuète/pécan, glace au lait 14€
- Madeleine de Proust myrtille et thym citron 6€
- Profiteroles au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat 12€
- Riz au lait, caramel au beurre salé et noix de pécan 10€
- Cheesecake sur son sablé, fruits de saison et herbes fraîches 12€
- Café gourmand 14€
- Glaces, la boule : café, chocolat, vanille 3€
- Sorbets : citron, fraise, framboise, poire, mangue, passion
« Ma très bonne glace 100 % artisanale »

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 du moment, mesclun et pommes grenailles 26€
- Carpaccio de bœuf, pecorino, câpres, mesclun et pommes grenailles 23€
- Café gourmand 14€
- Madeleine de Proust, myrtille et thym citron 6€
- Glaces, la boule : café, chocolat, vanille 3€
- Sorbets : citron, fraise, framboise, poire, mangue, passion
« Ma très bonne glace 100 % artisanale »

• Les Planches

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

MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

Entrée, plat et dessert

39€

• Entrées

Tartelette tomate cerise et stracciatella, condiment tomate confite

Gravlax de saumon, radis et crème de chèvre au raifort

Veau pesto sur une fondu d'artichaut, lard de Colonnata et câpres

• Plats

Aubergines grillées, caviar d'aubergines, dés de tomates et feta

Poisson rôti, tian de légumes confits, mousse corail et vierge fraîche

Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles

Basse-côte persillée, croustillant de carottes, haricots verts et jus de volaille

• Fromage ou Dessert

Feuille à feuille de Casanu affiné à la bière

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

Madeleine de Proust, myrtille et thym citron

Profiteroles au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat

Cheesecake sur son sablé, fruits de saison et herbes fraîches

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 viennoiseries, boisson chaude, fromage blanc, granola et confiture, jus frais et œufs brouillés	18€

12h00 – 14h30

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

Plat du jour	18€
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	