



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

MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

Entrée, plat et dessert

36€

• Entrées

Chou farci, coco Paimpol et consommé de champignons

Pressé de veau sauce chimichuri, coulis de poivron et cresson

Gravlax de saumon, radis et crème de chèvre au raifort

Tartare de langoustines, stracciatella et pousses de roquette – suppl. 3€

• Plats

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

Bouillabaisse du Père Joseph – suppl. 4€

Poisson rôti, julienne de légumes confits, mousse corail, vierge

Basse-côte persillée, carottes nouvelles, jus de volaille corsé

Tartare ou carpaccio du moment, mesclun et pommes grenailles

• Fromage ou Dessert

Pastilla de curé nantais

Tarte Tatin caramélisée

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

Café gourmand – suppl. 3€

MENU EN TOUTE CONFIANCE

69€

Le chef et sa brigade vous proposent un menu à l'aveugle.
Servi en 6 temps, ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.
Dernière commande : 13h30 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.

LA CARTE

• Entrées

Chou farci, coco Paimpol et consommé de champignons	12€
Pressé de veau sauce chimichuri, coulis de poivron et cresson	13€
Gravlax de saumon, radis et crème de chèvre au raifort	14€
Raviole de volaille, sauce homardine, pétale de katsuobushi	16€
4 huîtres Fines de Claire n°3, concombre et verjus	13€
Tartare de langoustines, stracciatella et pousses de roquette	17€
Foie gras poêlé, chutney pomme et poire, jus corsé	19€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef	21€
Dégustation de 3 entrées prestiges	28€

• Plats

Aubergines grillées, caviar d'aubergines, dés de tomates, feta	22€
Poisson rôti, julienne de légumes confits, mousse corail, vierge	24€
Bouillabaisse du Père Joseph	28€
Basse-côte persillée, carottes nouvelles, jus de volaille corsé	26€
Tartare du moment, mesclun et pommes grenailles	24€
Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles	21€
Effiloché d'agneau de 7 heures, purée de pommes de terre, carottes rôties	28€
Suggestion du jour : voir l'ardoise	

• Plats à partager

Bar en croûte de sel, beurre blanc	60€
Carré de cochon confit francilien, ketchup épicé	49€
Côte de bœuf maturée 30 jours, sauce tartare	75€

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€
- Pastilla de curé nantais 12€

- **Desserts**

- Crème chocolat caramel, praliné cacahuète-pécan, glace au lait 14€
- Tarte Tatin caramélisée 12€
- 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 11€
- 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

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 24€
- Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles 21€
- 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

- **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€

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)

Plat du jour	18€
Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour	24€
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	28€

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

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, Ma très bonne glace 100% artisanale... La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Prix en euros, taxes et service compris.