



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, potimarron, champignons

Poireaux vinaigrette fumés, tartare d'huîtres, crème iodée

Gravlax de saumon, radis, crème au raifort

Pressé de veau, sauce chimichurri, coulis de cresson

• Plats

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

Poisson snacké, chou rôti, beurre moussant et crème de crustacés

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

Le mijoté du chef

• Dessert

Entremet chocolat caramel

Brunoise de kiwi aux herbes fraîche, sorbet et meringue

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

Madeleine de Proust, myrtille et thym citron

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, 21h00 pour le dîner.

LA CARTE

• Entrées

Chou farci, potimarron, champignons	12€
Pressé de veau, sauce chimichurri, coulis de cresson	13€
Gravlax de saumon, radis, crème au raifort	14€
Ravioles de volaille, sauce crustacés, pétales de katsuobushi	16€
Poireaux vinaigrette fumés, tartare d'huîtres, crème iodée	13€
Tartare de langoustines, stracciatella, pousses de roquette	17€
Foie gras poêlé, chutney pomme-poire, jus corsé	19€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef	21€
Dégustation de 3 entrées prestige	28€

• Plats

Aubergines grillées, caviar d'aubergines, dés de tomates, feta	22€
Poisson snacké, chou rôti, beurre moussant et crème de crustacés	24€
Bouillabaisse du Père Joseph	28€
Sole meunière, env.300/400gr	35€
Basse-côte persillée, carottes braisées, jus de volaille corsé	26€
Canard sauvage, crème de betterave, panais et maïs grillés	28€
Tartare du moment, mesclun, pommes grenailles	24€
Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles	21€
Les mijotés du chef	22€

Des plats emblématiques revisités au fil des saisons. Entre blanquette, bourguignon ou pot-au-feu, chaque assiette célèbre l'art du temps long et le goût des recettes bourgeoises françaises.

• Autour de la flamme

Belles pièces de viande à partager, sourcées avec soin et cuites au feu du Josper — un four au charbon qui saisit les chairs à haute température tout en préservant moelleux et arômes. Servies avec deux accompagnements au choix : pommes grenailles, légumes rôtis, purée ou mesclun.

Rib's de cochon Duroc, ketchup épicé	55€
Brisket de bœuf « Angus » confit	68€
Côte de bœuf maturée 30 jours, sauce béarnaise	78€

• Pour les enfants

Suprême de volaille ou poisson, frites, 1 boule de glace et sirop Monin	19€
---	-----

• Fromages

Brillat-savarin à la truffe	13€
Sélection de 3 fromages MOF	14€

• Desserts

Entremet chocolat caramel	14€
Brunoise de kiwi aux herbes fraîches, sorbet et meringue	12€
Madeleine de Proust, myrtille et thym citron	6€
Profiterole au sarrasin, glace vanille et sauce chocolat	12€
Riz au lait, caramel au beurre salé et noix de pécan	11€
Café ou thé 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 à la truffe melanosporum	15€
Camembert rôti entier, pommes grenailles et mesclun	18€
Tartare du moment, mesclun, 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.