



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

Chou farci, potimarron, champignons	12€
Poireaux vinaigrette fumés, tartare d'huîtres, crème iodée	13€
Gravlax de saumon et radis, marinade betteraves-raifort	14€
Saint-Jacques rôties, topinambour, chips, jus de bardé	19€
Terrine de veau, sauce chimichurri, coulis de cresson	13€
Ravioles de volaille, sauce crustacés, pétales de katsuobushi	16€
Foie gras poêlé, chutney pomme-poire, jus corsé	19€
Dégustation de 3 entrées, à la discrédition du chef	21€
Dégustation de 3 entrées prestige	28€

• Plats

Champignons poêlés, salsifis rôtis et gnocchis au pecorino	22€
Poisson nacré, curry vert, pommes de terre au beurre, chou chinois	24€
La Bouillabaisse du Père Joseph	30€
Basse-côte de bœuf au BBQ, carottes braisées, ketchup épicé	26€
Retour de chasse, panais rôtis, coulis de betteraves	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 bourgeois françaises.

• Desserts et fromages

Sélection de 3 fromages du MOF Xavier Thuret, compotée de figues, noix	15€
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/sorbets, la boule : café, chocolat, vanille, citron, fraise, framboise, poire, mangue, passion	3€

• Autour de la flamme * hors carte

Des plats de caractère préparés au feu du Josper, un four au charbon qui saisit les produits à haute température tout en préservant moelleux et arômes. Belles pièces de viande à partager, fromages fondu ou légumes rôtis, sourcés avec soin et sublimés par la flamme. Servis 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€
Mont d'Or rôti au Josper	
Sole meunière, env.300/400gr selon arrivage	35€

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€

• Pour les enfants

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

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 et radis, marinade betteraves-raifort

Terrine de veau, sauce chimichurri, coulis de cresson

• Plats

Champignons poêlés, salsifis rôtis et gnocchis au pecorino

Poisson nacré, curry vert, pommes de terre au beurre, chou chinois

Basse-côte de bœuf au BBQ, carottes braisées, ketchup épicé

Le mijoté du Père Joseph

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.

• 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.

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.