



# 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](mailto: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 barde        | 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 discrétion 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 bourgeoises françaises.*

## • Desserts et fromages

|   |     |
|---|-----|
| Sélection de 3 fromages du <i>MOF Xavier Thuret</i> , 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 Jospier, un four au charbon qui saisit les produits à haute température tout en préservant moelleux et arômes. Belles pièces de viande à partager, fromages fondus 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 Jospier                      |     |
| 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.