

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](mailto:evenements@leperejoseph.fr)

# LA CARTE

## • Entrées

|   |     |
|---|-----|
| Œuf du moment   | 10€ |
| Gnocchi, poireau confit, beurre blanc, œuf de lompe               | 13€ |
| Gravlax de saumon, vinaigrette ponzu, radis et betteraves confits | 14€ |
| Langoustines et couteaux grillés au BBQ, sauce au poivre vert     | 18€ |
| Terrine du Père Joseph, pickles, tombée d'oignons                 | 14€ |
| Foie gras poêlé, chutney pomme-poire, jus corsé                   | 19€ |
| Dégustation de 3 entrées, à la discréction du chef                | 21€ |
| Dégustation de 3 entrées prestige                                 | 28€ |

## • Plats

|  |     |
|--|-----|
| Choux farcis, potimarron, champignons, bouillon de légumes                       | 22€ |
| Poisson étuvé, mousseline de potimarron, salsifis rôtis, bisque crustacés        | 25€ |
| Noix de Saint-Jacques, panais, coulis de cresson, beurre noisette                | 30€ |
| Pièce du boucher au BBQ, mille-feuille de pommes de terre, beurre maître d'hôtel | 26€ |
| Tartare du moment, mesclun, pommes grenailles                                    | 24€ |
| Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles                | 21€ |
| Mont d'Or rôti, pommes grenailles, mesclun – pour 2 pers.                        | 31€ |

## • Les incontournables du Père Joseph\*

Des plats que l'on vient chercher, et que l'on retrouve toute l'année.

|   |     |
|---|-----|
| Bouillabaisse   | 30€ |
| Sole meunière env. 400gr, purée de pommes de terre                    | 35€ |
| Côte de bœuf au BBQ, sauce tartare – pour 2 pers. – 2 accompagnements | 78€ |
| Le mijoté du chef   | 23€ |

*Un grand classique de la cuisine française revisité au fil des saisons.  
Une ode au temps long et aux recettes qui réchauffent.*

## • Fromages

|   |     |
|---|-----|
| Assiette de 3 fromages, chutney poire, mesclun : comté 24 mois, brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine | 15€ |
|---|-----|

## • Desserts

|   |      |
|---|------|
| Profiterole au sarrasin, glace vanille, sauce chocolat  | 13€  |
| Entremet chocolat praliné   | 13€  |
| Vacherin aux agrumes, marmelade citronnée, glace pignons de pin   | 12€  |
| Île flottante du Père Joseph  | 12€  |
| Riz au lait, caramel au beurre salé et noix de pécan  | 11€  |
| Madeleine de Proust, myrtille, thym citron  | 6€   |
| Café ou thé gourmand  | 14€  |
| Glaces/sorbets, la boule : café, chocolat, vanille, pistache, fraise, citron vert-menthe, mangue, passion | 3,5€ |

## À TOUT MOMENT\*

De 12h00 à 23h00

|   |     |
|---|-----|
| Tarama aux œufs de cabillaud fumé, toast beurré                   | 12€ |
| Le Croque-monsieur du Père Joseph                                 | 15€ |
| Le Croque à la truffe melanosporum                                | 15€ |
| Camembert rôti entier, pommes grenailles, mesclun                 | 18€ |
| Tartare du moment, mesclun, pommes grenailles                     | 24€ |
| Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles | 21€ |
| Café gourmand, thé gourmand, et tous nos desserts                 |     |

## • Les Planches

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Planche de fromages             | 24€ |
| Planche de charcuterie basque   | 26€ |
| Planche mixte                   | 26€ |
| Planche de crudités et tapenade | 19€ |

## • 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

Œuf du moment

Terrine du Père Joseph, pickles, tombée d'oignons

Gravlax de saumon, vinaigrette ponzu, radis et betteraves confits

Gnocchi, poireau confit, beurre blanc, œuf de lompe

### • Plats

Choux farcis, potimarron, champignons, bouillon de légumes

Poisson étuvé, mousseline de potimarron, salsifis rôtis, bisque crustacés

Basse-côte de bœuf au BBQ, mille-feuille de pommes de terre, beurre maître d'hôtel

Le mijoté du chef

*Un grand classique de la cuisine française revisité au fil des saisons.  
Une ode au temps long et aux recettes qui réchauffent.*

### • Dessert

Entremet chocolat praliné

Vacherin aux agrumes, marmelade citronnée, glace pignons de pin

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) 5€

|  |
|--|
| Spritz Aperol (1,5 dl)                     |
| Mojito (1 dl)                              |
| Moscow ou London Mule (1,5 dl)             |
| Bière pression (5 dl)                      |
| Verre de vin blanc, rouge ou rosé (1,2 dl) |
| Mocktails (cocktails sans alcool)          |

## 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.

\* hors carte

