



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

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 discrétion 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€
Ile 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

BRUNCH DU PERE JOSEPH

Chaque dimanche • 11h30 – 14h00
(*Dernière commande : 13h45*)
Servi dans l'Alcôve et la Salle des Nuages

• Douceurs de Malmaison

36€

Pain de campagne, viennoiseries du jour, madeleines dorées
Beurre de baratte, confiture maison
Salade de fruits frais de saison
Fromage blanc fermier, granola croustillant, miel

• Les Œufs (au choix)

Œufs Bénédicte, tombée d'épinards, blinis de sarrasin, sauce béarnaise,
galette de pomme de terre croustillante
Œufs brouillés à la truffe, pain toasté, mesclun

• Au feu du Josper (à volonté)

Brochettes de volaille, sauce barbecue ou laqué au miso
Accompagnements au choix :

- Pommes de terre rôties au Josper, crème aux herbes
- Salade de céréales, feta, concombre
- Mesclun

• Boissons incluses

1 jus de fruits pressé (orange ou citron)
1 boisson chaude au choix
+ 1 bulle de Gamay La Turbulent VDF Domaine Sérol : supplément 5 €

