

Pj RESTAURANT
BAR
LOUNGE

Le père joseph

FAMILLE ROQUES

JEMAÏA MARTY
DIRECTRICE DU RESTAURANT

FABIEN BRIZEUX
CHEF DE CUISINE

Pour tous vos événements particuliers ou entreprises :
evenements@leperejoseph.fr

LA CARTE

• Entrées

Œuf du moment	10€
Asperges vertes grillées, brouillade d'œufs aux herbes fraîches	14€
Carpaccio du moment	12€
Tarama d'œufs de cabillaud fumé, toast au beurre	10€
Gravlax de truite de l'Eure, vinaigrette ponzu, radis et crème fumée	14€
Langoustines et couteaux grillés au barbecue, sauce au poivre vert	18€
Terrine du Père Joseph, pickles, tombée d'oignons	14€
Tataki de bœuf au barbecue, crème d'aubergines, cacahuètes torréfiées	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	30€

• Plats

Asperges blanches au barbecue, mousseline et vierge aux agrumes	23€
Poisson du moment, petit épeautre façon risotto, légumes étuvés	24€
Dorade façon bouillabaisse, coquillages, pommes de terre fondantes, toast et aioli au piment fumé	26€
Tentacule géant d'encornet caramélisé au barbecue, crème de pois chiche, artichaut poivrade	26€
Sole meunière env. 400 g, purée de pommes de terre*	36€
Volaille fermière confite, pommes de terre, chou rouge et brocolis	19€
Pièce du boucher au barbecue, mille-feuille et purée de pommes de terre, jus de volaille	26€
Tartare du moment, mesclun, pommes grenailles	24€
Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles	21€

• A partager

Côte de bœuf au barbecue, sauce tartare et barbecue – pour 2 personnes	78€
Servie avec pommes grenailles confites et mesclun*	

• 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 caramel praliné 13€

Vacherin aux agrumes, glace pignons de pin 12€

Ile flottante du Père Joseph 12€

Riz au lait, crème de lait et riz soufflé 11€

Fraise au shiso, glace à l'amande douce 13€

Café ou thé gourmand 14€

Glaces/sorbets, la boule : café, chocolat, vanille, pistache, fraise, framboise, citron, mangue, passion 3,5€

À TOUT MOMENT*

De 12h00 à 23h00

Tarama aux œufs de cabillaud fumé, toast au beurre 10€

Le Croque-monsieur du Père Joseph 16€

Arancini mozzarella et truffe noire Melanosporum 16€

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 (cf. prix carte)

• Les Planches

Planche de fromages 26€

Planche de charcuterie 26€

Planche mixte 26€

Planche de crudités et crème de légumes 19€

• Pour les enfants

Haut de cuisse de volaille ou poisson, pommes grenailles, 1 boule de glace et sirop Monin (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche) 19€

MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

Entrée, plat et dessert

36€

• Entrées

Œuf du moment

Asperges vertes grillées, brouillade d'œufs aux herbes fraîches

Tarama d'œufs de cabillaud fumé, toast au beurre

Gravlax de truite de l'Eure, vinaigrette ponzu, radis et crème fumée

Tataki de bœuf au barbecue, crème d'aubergines, cacahuètes torrifiées

• Plats

Asperges blanches grillées au Jospier, mousseline et vierge aux agrumes

Poisson du moment, risotto de petit épeautre, légumes étuvés

Volaille fermière confite, pommes de terre, chou rouge et brocolis

Pièce du boucher au barbecue, mille-feuille et purée de pommes de terre,
jus de volaille (supplément 3€)

Tartare du moment, mesclun, pommes grenailles

Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles

• Desserts

Entremet chocolat caramel et praliné

Le fruit aux herbes fraîches et sorbet

Riz au lait, crème de lait et riz soufflé

Tarte tatin, crème de tonka

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.

BRUNCH DU PERE JOSEPH

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

36€

• Douceurs de Malmaison

Pain de campagne, viennoiseries du jour, madeleines dorées

Beurre, confiture

Salade de fruits frais de saison

Fromage blanc, granola croustillant, miel

• Les Œufs (au choix)

Œufs Bénédicte, tombée d'épinards, blinis sarrasin, sauce hollandaise

Œufs brouillés à la truffe, pain toasté, mesclun

• Au feu du Jospé (à volonté)

Brochettes de volaille, sauce barbecue

Accompagnements au choix :

- Pommes de terre rôties au Jospé, 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 Turbulent VDF Domaine Sérol (supplément 5€)

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, Terre Azur...

La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Prix en euros, taxes et service compris.

* hors carte