

**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](mailto:evenements@leperejoseph.fr)

# LA CARTE

## • Entrées

Œuf du moment	10€
Tartelette tomates-stracciatella, eau de tomate	13€
Ceviche de poisson, fraise, concombre et piment doux	14€
Tarama d'œufs de cabillaud fumés, toast au beurre	10€
Gravlax de truite de l'Eure, taboulé de fenouil aux herbes fraîches	14€
Langoustines et couteaux grillés au barbecue, sauce au poivre vert	18€
Terrine du Père Joseph, pickles, tombée d'oignons	12€
Tataki de bœuf au barbecue, crème d'aubergines, cacahuètes torréfiées	14€
Foie gras poêlé, chutney et jus corsé	19€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef	21€
Dégustation de 3 entrées prestige	30€

## • Plats

Aubergines grillées au barbecue, vierge tomates et feta	23€
Vitello tonnato, sucrine rôtie, copeaux de Grana Padano	23€
Poisson du moment, risotto de petit épeautre, légumes confits	24€
Dorade façon bouillabaisse, coquillages, pommes de terre fondantes, toast et aioli au piment fumé	26€
Tentacule géant d'encornet au barbecue, crème de pois chiche et artichaut beurre noisette	26€
Sole meunière env. 400 g, purée de pommes de terre*	36€
Haut de cuisse de volaille fermière, poivrons confits et piperade	19€
Pièce du boucher au barbecue, mille-feuille de pommes de terre et purée, jus de volaille	26€
Tartare du moment, mesclun, pommes grenailles	24€
Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles	21€
Côte de bœuf au barbecue, sauce tartare et barbecue – pour 2 personnes – Servie avec pommes grenailles confites et mesclun*	78€

## • 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€
--	-----

## • Fromages

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

## • Desserts

Profiterole au sarrasin, glace vanille, sauce chocolat 14€

Entremets chocolat caramel 13€

Brioche perdue pralinée cacahuète, marmelade, glace au fromage blanc 13€

Panna cotta au lait ribot, cookie pécan et fruits du verger – à partager 22€

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

Fruits du moment 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 fumés, toast au beurre 10€

Le Croque-monsieur du Père Joseph 16€

Friture de petits poissons, sauce tartare 16€

Piment végétarien grillé au Jospet, fromage frais aux herbes 14€

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€

# MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

## Entrée, plat et dessert

36€

### • Entrées

Œuf du moment

Tartelette tomates-stracciatella, eau de tomate

Tarama d'œufs de cabillaud fumés, toast au beurre

Gravlax de truite de l'Eure, taboulé de fenouil aux herbes fraîches

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

### • Plats

Aubergines grillées au barbecue, vierge tomates et feta

Poisson du moment, risotto de petit épeautre, légumes confits

Haut de cuisse de volaille fermière, poivrons confits et piperade

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

Tartare du moment, mesclun, pommes grenailles

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

### • Desserts

Entremets chocolat caramel

Brioche perdue pralinée cacahuète, marmelade et glace au fromage blanc

Riz au lait, crème de lait et riz soufflé

Le fruit du moment

## 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**

Tartine, viennoiseries et 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 Jospet (à volonté)**

Brochettes de volaille, sauce barbecue

Accompagnements au choix :

- Pommes de terre rôties au Jospet, 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 viennoiseries, 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)
Bière pression (5 dl)
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (1,2 dl)

## 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