



Le père joseph

FAMILLE ROQUES

Cuisine de tradition française et cuissons à la braise

JEMAÏA MARTY

DIRECTRICE DU RESTAURANT

FABIEN BRIZEUX

CHEF DE CUISINE

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

MENU DU PERE JOSEPH

Tous les jours, pour le déjeuner ou le dîner

Entrée, plat et dessert

36€

• Entrées

Œuf du moment

Tartelette aux champignons de Paris, stracciatella et noix

Gravlax de truite de l'Eure, poireaux fumés, crème d'amande à l'ail

Pressé de boudin croustillant, *mole rouge*, pomme confite

Picanha de bœuf à la flamme, crème de betterave aux amandes et cacahuètes,
poire fumée JOSPÉR

• Plats

Artichaut camus et châtaignes braisées, crème fumée et *ponzu* JOSPÉR

Pêche du moment en croûte de pain, cocos de Paimpol au beurre d'algues,
tétragones (+3€) JOSPÉR

Filet de canard sauvage au barbecue, potimarron et légumes d'automne, jus de
viande JOSPÉR

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

Pièce du boucher au Jospér, purée et mille-feuille de pommes de terre, jus de
volaille (+3€) JOSPÉR

• Desserts

Entremets chocolat-caramel

Brioche perdue aux noix de pécan, banane confite, glace au yaourt de Saint-Malo
JOSPÉR

Riz au lait à l'ancienne, crème de lait, céréales soufflées

Mont-blanc, crème de marrons, meringue, chantilly

Fruit du moment – fruits frais travaillés au fil des saisons

MENU EN TOUTE CONFIANCE

69€

Laissez le Père Joseph choisir pour vous.

Servi en 6 temps, ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.

Dernière commande : 13h30 pour le déjeuner, 21h00 pour le dîner.

JOSPÉR – La signature de la maison : plats saisis à la braise dans notre four à charbon de bois

* Les plats et rubriques signalés par un astérisque sont exclus des offres promotionnelles et réductions

LA CARTE

• Hors d'œuvres*

Les 3/6/12 huîtres Fines de Claire n°3, verjus et concombre	9€/18€/36€
Tarama aux œufs de cabillaud fumés	10€
Friture de petits poissons, sauce tartare	15€
Terrine du Père Joseph, pickles, oignons caramélisés	13€
Le Croque-monsieur du Père Joseph	16€
Camembert rôti entier, pommes grenailles, mesclun JOSPÉR	18€

• Entrées

Œuf du moment	12€
Tartelette aux champignons de Paris, stracciatella et noix	13€
Gravlax de truite de l'Eure, poireaux fumés, crème d'amande à l'ail	14€
Langoustines et couteaux grillés au Josper, sauce au poivre vert JOSPÉR	19€
Pressé de boudin croustillant, <i>mole rouge</i> , pomme confite	14€
<i>Picanha</i> de bœuf à la flamme, crème de betterave aux amandes et cacahuètes, poire fumée JOSPÉR	14€
Foie gras de canard grillé au Josper, chutney de poire, jus corsé JOSPÉR	19€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef*	21€
Dégustation de 3 entrées prestige*	30€

• Plats

Artichaut camus et châtaignes braisées, crème fumée, <i>ponzu</i> JOSPÉR	23€
Pêche du moment en croûte de pain, cocos de Paimpol au beurre d'algues, tétragones JOSPÉR	24€
Bouillabaisse du Père Joseph, coquillages, pommes de terre fondantes, toast et aioli au piment fumé JOSPÉR	29€
Sole meunière, purée de pommes de terre, beurre citronné*	39€
Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles	19€
Tartare de bœuf du moment, mesclun, pommes grenailles	24€
Pièce du boucher au Josper, purée et mille-feuille de pommes de terre, jus de volaille JOSPÉR	26€
Filet de canard sauvage grillé, légumes d'automne, jus de viande JOSPÉR	23€
Agneau de 7 heures croustillant, crème de pommes de terre, légumes grillés, jus d'agneau	26€
Gibiers, abats et suggestions du jour	Voir l'ardoise.

JOSPÉR – La signature de la maison : plats saisis à la braise dans notre four à charbon de bois

* Les plats et rubriques signalés par un astérisque sont exclus des offres promotionnelles et réductions

• Nos belles pièces à partager*

Au Père Joseph, la braise s'appelle Josper.

Bavette Aberdeen IGP Scotland, sauce au poivre JOSPER 60€

Côte de bœuf accompagnée de nos trois sauces : sauce tartare, sauce au poivre et jus de viande JOSPER 78€

Bar entier grillé au Josper JOSPER Sur commande

Les viandes et poissons à partager sont servis avec 2 accompagnements au choix : pommes grenailles, légumes rôtis, purée de pommes de terre, mesclun

• 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 AOP, chutney de poire, mesclun 15€

• Desserts

Riz au lait à l'ancienne, crème de lait, céréales soufflées 11€

Mousse chocolat–caramel, crumble cacao, glace amande, praliné noisette 13€

Brioche perdue aux noix de pécan, banane confite, glace au yaourt de Saint-Malo JOSPER 13€

Profiterole au sarrasin, glace vanille, sauce chocolat 13€

Mont-blanc, crème de marrons, meringue, chantilly 13€

Fruit du moment – fruits frais travaillés au fil des saisons 13€

Café ou thé gourmand ou bulle gourmande 14€/15€/16€

Glaces/la boule : café, chocolat, vanille, pistache, yaourt de Saint-Malo 3,5€

Sorbet/la boule : citron, fraise, framboise, mangue, passion

Nos coupes glacées arrosées : 13€

- Café et Baileys
- Chocolat et Starlino
- Citron et vodka, dit « Le Colonel »
- Framboise et Soho

À TOUT MOMENT

Les bonnes choses n'attendent pas.

De 8h30 à 23h00

• Hors d'œuvres*

Les 3/6/12 huîtres Fines de Claire n°3, verjus et concombre	9€/18€/36€
Tarama aux œufs de cabillaud fumés	10€
Friture de petits poissons, sauce tartare	15€
Terrine du Père Joseph, pickles, oignons caramélisés	13€
Le Croque-monsieur du Père Joseph	16€
Camembert rôti entier, pommes grenailles, mesclun JOSPER	18€

• Les Planches*

Planche de crudités et crème de légumes de saison	19€
Planche de fromages	26€
Planche de charcuterie	26€
Planche mixte	26€

• Plats

Tartare de bœuf du moment, mesclun, pommes grenailles	24€
Carpaccio de bœuf au pecorino, câpres, mesclun, pommes grenailles	19€

• Desserts

Riz au lait à l'ancienne, crème de lait, céréales soufflées	11€
Mousse chocolat-caramel, crumble cacao, glace amande, praliné noisette	13€
Brioche perdue aux noix de pécan, banane confite, glace au yaourt de Saint-Malo JOSPER	13€
Profiterole au sarrasin, glace vanille, sauce chocolat	13€
Mont-blanc, crème de marrons, meringue, chantilly	13€
Fruit du moment – fruits frais travaillés au fil des saisons	13€
Café ou thé gourmand ou bulle gourmande	14€/15€/16€
Glaces/la boule : café, chocolat, vanille, pistache, yaourt de Saint-Malo	3,5€
Sorbet/la boule : citron, fraise, framboise, mangue, passion	
Nos coupes glacées arrosées :	13€
- Café et Baileys	
- Chocolat et Starlino	
- Citron et vodka, dit « Le Colonel »	
- Framboise et Soho	

JOSPER – La signature de la maison : plats saisis à la braise dans notre four à charbon de bois

* Les plats et rubriques signalés par un astérisque sont exclus des offres promotionnelles et réductions

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

Tartines, viennoiseries et madeleines dorées
Beurre, confiture
Brunoise de fruits frais de saison
Fromage blanc, granola croustillant, miel

• Les Œufs (au choix)

Œufs brouillés, bacon et mesclun
Œuf bénédictine, tombée d'épinards, blinis au sarrasin, sauce hollandaise

• Au feu du Josper (à volonté)

Brochettes de volaille, sauce barbecue [JOSPER](#)

Accompagnements :

- Pomme de terre au four, crème aux herbes
- Salade de céréales, feta, concombre

• Boissons incluses

1 jus d'orange pressé
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)

Spritz sans alcool (1,5 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 et sa brigade.

Nos fournisseurs : Metzger, Reynaud, Atypique, Terre Azur...

Prix en euros, taxes et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

JOSPER – La signature de la maison : plats saisis à la braise dans notre four à charbon de bois

* Les plats et rubriques signalés par un astérisque sont exclus des offres promotionnelles et réductions