RESTAURANT
BAR
LOUNGE

Le père joseph

FAMILLE ROQUES

Cuisine de tradition française et cuissons à la braise

JEMAÏA MARTY
DIRECTRICE DU RESTAURANT

FABIEN BRIZEUX
CHEF DE CUISINE

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Maison de qualité
CLUB GASTRONOMIQUE
Prosper Montagné

le Collège Culinaire de France

Pour tous vos évènements 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

Soupe à l'oignon en velouté, Comté AOP, croûtons dorés

Tartelette aux champignons de Paris, stracciatella et noix

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

Boudin noir croustillant, pomme confite, crème de betteraves

• Plats

Légumes d'automne braisés, œuf parfait, chapelure croustillante JOSPER

Pêche du moment, risotto de petits épeautres à l'encre de seiche, légumes grillés, mousse de crustacés (+3€) JOSPER

Pièce du boucher au Josper, purée et mille-feuille de pommes de terre, sauce au poivre vert (+3€) JOSPER

Le mijoté du chef : *un classique de nos régions, patiemment cuisiné, de saison*

• Desserts

Entremets chocolat–caramel

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

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.

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

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	12€
Friture de petits poissons, sauce tartare	15€
Le Croque-monsieur du Père Joseph	16€
Camembert rôti entier, pommes grenailles, mesclun JOSPER	18€

• Entrées

Œuf du moment	12€
Soupe à l'oignon en velouté, Comté AOP, croûtons dorés	12€
Tartelette aux champignons de Paris, stracciatella et noix	13€
Gravlax de truite de l'Eure, poireaux fumés, crème d'amande à l'ail noir	14€
Langues d'oursin, brouillade d'œufs et ciboulette, mousse d'oursins*	19€
Boudin noir croustillant, pomme confite, crème de betteraves	14€
Foie gras de canard grillé au Josper, chutney de poire, jus corsé* JOSPER	19€
Dégustation de 3 entrées, à la discrétion du chef*	21€
Dégustation de 3 entrées prestige*	30€

• Plats

Légumes d'automne braisés, œuf parfait, chapelure croustillante JOSPER	23€
Pêche du moment, risotto de petits épeautres à l'encre de seiche, légumes grillés, mousse de crustacés JOSPER	24€
Saint-Jacques rôties, crème de panais, tétragones, beurre blanc aux agrumes	29€
Bouillabaisse du Père Joseph, coquillages, pommes de terre fondantes, toast et aïoli au piment fumé JOSPER *La spécialité de la maison*	32€
Sole meunière, purée de pommes de terre, beurre citronné*	39€
Tartare de bœuf du moment, mesclun, pommes grenailles	24€
Le mijoté du chef : *un classique de nos régions, patiemment cuisiné, de saison*	24€
Pièce du boucher au Josper, purée et mille-feuille de pommes de terre, sauce au poivre vert JOSPER	26€
Retour de chasse, abats et suggestions du jour	*Voir l'ardoise*

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

• 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€

Nos belles pièces sont prévues pour deux convives, servies 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€
Baba au rhum ambré, poire, gingembre, chantilly	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 Sorbet/la boule : citron, fraise, framboise, mangue, passion	3,5€
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

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	12€
Friture de petits poissons, sauce tartare	15€
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€
Baba au rhum ambré, poire, gingembre, chantilly	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 Sorbet/la boule : citron, fraise, framboise, mangue, passion	3,5€
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 Voyage

38€

• Douceurs de Malmaison

Tartines, viennoiseries et douceur
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

Brochette de volaille (à volonté), sauce barbecue JOSPER
Accompagnement de saison

• Boissons incluses

1 jus d'orange pressé
1 boisson chaude au choix (expresso, allongé, thé, latte ou chocolat chaud)

+ 1 bulle de Gamay Turbulent VDF Domaine Sérol (supplément 5€)

• Nos petits aussi : brunch enfant à 19 €, en propre ou en partage d'un brunch adulte.

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

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