



# MENU À LA CARTE

### SÉLECTION D'HUÎTRES (S) (PER PIECE)

Gillardeau N2 Oyster..... 55

### SÉLECTION DE CAVIARS (S)

Oscietra Caviar 50g..... 975

Beluga Caviar 30g ..... 1300

Baeri Caviar 100g..... 1500

## ENTRÉES

### STARTERS

LA BURRATA (D) ..... 85  
Burrata, marinated peppers, basil

CALAMARS FRITS (D)(S)..... 85  
Fried calamari, prawns, spicy mayo sauce

TARTARE DE THON (S)(N)..... 115  
Hand cut Bluefin tuna, avocado, blood orange dressing, caviar

SALADE NIÇOISE (S)..... 95  
Confit Bluefin tuna, potato, quail egg, tuna dressing, French beans, Niçoise olives

TARTARE DE BOEUF (D)(S)..... 105  
Beef tenderloin, confit egg yolk, potato mille-feuille

CARPACCIO DE DAURADE (N)(S)..... 85  
Chilled sea bream carpaccio, Asian citrus dressing

SALADE D'ARTICHAUTS (V)(D)(N)..... 85  
Artichokes, caramelised walnuts, green apples

SALADE DE HARICOTS VERTS (V)(N)..... 55  
Green beans, Comté cheese, walnuts

SALADE DE LENTILLES (V)..... 55  
Lentils, kale salad, apple, sweet peppers, white balsamic dressing

CREVETTES GRILLÉES (S)..... 90  
Josper grilled prawns, garlic, red chilli

PAVÉS LANDAIS ET PAIN D'ÉPICES (D)(N)... 140  
Foie gras terrine with pistachio and dry figs, gingerbread

ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N)..... 110  
Snails, almond butter, toasted brioche

SALADE DE POULPE (S)..... 110  
Grilled octopus, potato, cevennes onions, black olives

AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D)..... 75  
Eggplant mille-feuille, tomato fondue, capsicum sauce

SALADE DE QUINOA (V)(N)..... 65  
Wild quinoa, avocado, heirloom cherry tomatoes, rocket leaves, orange dressing, pistachios, raisins

## SOUPES

### SOUPS

SOUPE À L'OIGNON (D)..... 85  
Lyonnais onion, veal jus, puff pastry

(V) VEGETARIAN - (D) DAIRY - (S) SEAFOOD - (N) NUTS - (A) ALCOHOL

All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

## PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

PÂTES AUX MORILLES  
À LA TRUFFE (V)(D).....180  
Rigatoni, cream sauce, morels, truffle

RISOTTO À LA COURGE (V)(D).....145  
Acquerello rice, butternut squash,  
parmesan

TRENETTE AUX HOMARD (S).....385  
Homemade trenette, whole lobster, tomato  
sauce, fresh herbs (2 personnes)

## LES PLATS

MAIN COURSES

FILET DE LOUP DE MER (D)(S).....195  
Pan-fried sea bass, wild mushrooms,  
gratinated hollandaise sauce

PAVÉ DE SAUMON (D)(S).....145  
Grilled salmon, fennel purée, trout roe

HOMARD THERMIDOR (D)(S)(A).....385  
Whole Canadian lobster, cream sauce,  
gratinated cheese, caviar

TOURNEDOS ROSSINI (D).....380  
Grilled tenderloin, foie gras and Périgueux  
sauce, black truffle

ENTRECÔTE (D)(S).....295  
Grilled ribeye, shallot purée, baby spinach  
A CHOICE OF SAUCE: Josette sauce, peppercorn, or mushroom

POULET GRILLÉ.....140  
Seared Label Rouge chicken, toasted brioche,  
roasted eggplant and bell pepper, chicken jus

CANARD CONFIT (D).....185  
Duck confit, orange glaze, black pepper, chestnut

CORDON BLEU (D).....155  
400g veal cordon bleu, Comté cheese AOC,  
truffle, veal jus

## À PARTAGER

SHARING (2 PERSONNES)

SOLE MEUNIÈRE (D)(S).....575  
1kg Dover sole, lemon butter sauce

CÔTE DE BOEUF (D).....685  
1.2kg bone-in Black Onyx ribeye,  
La Ratte, Périgueux sauce

LOUP DE MER EN CROÛTE (D)(S).....495  
1kg whole sea bass, pastry crust, yuzu  
beurre blanc

## RÔTISSERIE

ROTISSERIE

POULET ENTIER LABEL ROUGE (D).....395  
Whole rotisserie chicken, chicken jus,  
chanterelle mushrooms, herbs Provençale,  
olives

(V) VEGETARIAN - (D) DAIRY - (S) SEAFOOD - (N) NUTS - (A) ALCOHOL

All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

## SÉLECTION DE FRITES

SELECTION OF FRIES

POMMES FRITES (V).....	45
French fries	
POMMES ALLUMETTES (V).....	45
Matchstick fries	

## ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

BROCOLIS GRILLÉS (V).....	45
Grilled broccoli	
GRATIN DAUPHINOIS (V) (D).....	45
Potato gratin	
ASPERGES GRILLÉES (D).....	45
Grilled asparagus, hollandaise sauce	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (V)(D).....	45
Mashed potatoes	
MANGE TOUT (V).....	45
Snow peas, confit shallots	
MAIS (V).....	45
Grilled sweetcorn, togarashi, lime	

# DESSERTS

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE (D) • 60

Vanilla crème brûlée

### PAIN PERDU (D)(N) • 85

French toast, pink praline ice cream

### MILLE-FEUILLE (D)(N) • 65

Vanilla pecan pastry cream, soft caramel, caramelised pecans

### LE FONDANT AU CHOCOLAT (D) • 85

Chocolate fondant, warm white & dark chocolate sauce, vanilla ice cream

### ÉCLAIR SAINT HONORÉ (D) • 65

Vanilla Chantilly cream, pastry cream, caramelised choux

### UN DÉLICE AUX FRUITS ROUGES (D) • 55

Mixed fresh berries, yoghurt ice cream, berry foam

### TARTE CARAMEL (D) • 55

Baked caramel custard tart

### SÉLECTION DE FROMAGES (D) • 140

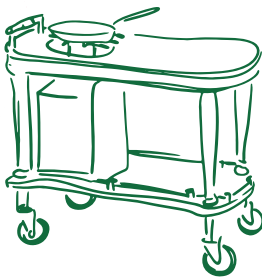
Selection of French and British, artisanal cheeses

### GLACES A LA PRALINE ROSE (D)(N) • 110

Pink praline ice cream, raspberry coulis

### LE CHEESECAKE (D)(N) • 80

Cheesecake, raspberry compote



### CRÊPES JOSETTE (D)(A) • 140

Crepes, orange zest, Grand Marnier

Our own take on the classic French dessert, flambéed and served tableside. Magnifique!

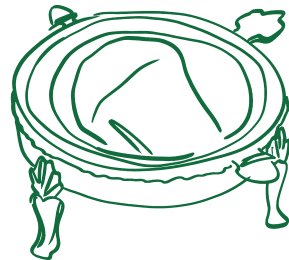
### LE BABA DE JOSETTE (D)(A)

Rhum baba, vanilla, Chantilly cream

SAILOR JERRY RHUM AU RAISIN • 85

GOSLINGS BLACK SEAL • 95

RON ZACAPA 23 ORANGE • 125



(D) DAIRY - (N) NUTS - (A) ALCOHOL

All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.



@JOSETTEDUBAI