



TUESDAY NIGHT BRUNCH  
7PM – 10PM

NON-ALCOHOLIC • 450

HOUSE BEVERAGES • 600

CHAMPAGNE • 850

# ENTRÉES

## STARTERS

### HUÎTRES ET CAVIAR (S)

One round of oysters and caviar

### CARPACCIO DE DAURADE (N)(S)

Chilled sea bream carpaccio, Asian citrus dressing

### PAVÉS LANDAIS ET PAIN D'ÉPICES (D)(N)

Foie gras terrine with pistachio  
and dry figs, gingerbread

### ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N)

Snails, almond butter, toasted brioche

### TARTARE DE THON (S)(N)

Hand cut Bluefin tuna, avocado,  
blood orange dressing, caviar

### CREVETTE GRILLÉES (S)

Josper grilled prawns, garlic, red chilli

### AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D)

Eggplant mille-feuille, tomato fondue,  
capsicum sauce

# LES PLATS

## MAIN COURSES

### PÂTES AUX MORILLES (V/D)

Rigatoni, cream sauce, morels

### FILET DE LOUP DE MER (D/S)

Baked seabass, diced potato, globe artichoke crisp, baby spinach and semi dried tomatoes

### ENTRECÔTE (D/S)

Grilled ribeye, shallot purée, baby spinach  
A CHOICE OF SAUCE: Josette sauce, peppercorn, or mushroom

### POULET GRILLÉ

Seared Label Rouge chicken, toasted brioche, roasted eggplant and bell pepper, chicken jus

### TOURNEDOS ROSSINI (D)

Grilled tenderloin, foie gras and Périgueux sauce, black truffle

## SELECTION D'ACCOMPAGNEMENT

# DESSERTS

## DESSERTS

### BARRE CHOCOLAT AU LAIT ET NOIX DE PÉCAN (D/N)

Milk chocolate pecan bar

### CRÈME BRÛLÉE (D)

Vanilla crème brûlée

### ST. HONORÉ ÉCLAIR (D)

Vanilla Chantilly cream, pastry cream, caramelised choux

# BOISSONS

## BEVERAGES

### HOUSE SPIRITS

Absolut Blue / Havana Club 3YO /  
Bombay Sapphir

### BEER

1664

### WINE

White, Red, Rosé

### CHAMPAGNE

### BRANDY OLD FASHIONED

Brandy, cherry, bitters

### LA BOHÈME

Absolut, St-Germain, elderflower  
liqueur Pink Cucumber Cordial

### JOSETTE SPRITZ

Sparkling wine, Italian Aperitivo,  
soda, orange

### LES COULEURS DE JOSETTE

Havana Club 3YO,  
almond, raspberry & lychee soda

### ESPRESSO DE JOSETTE

Amazza cafe liqueur, demerara & Café  
Richard Rouge



## SATURDAY BRUNCH MENU 12PM-5PM

NON-ALCOHOLIC • 395

HOUSE BEVERAGES • 550

CHAMPAGNE • 750



VIENNOISERIES ET CORBEILLE DE PAIN  
Viennoiserie and bread basket

## ENTRÉES

### STARTERS

#### ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE (D)

Brioche bread, scrambled egg,  
black truffle

#### TARTARE DE THON (S)(N)

Hand cut Bluefin tuna, avocado, blood  
orange dressing, caviar

#### ŒUFS MI-CUIT (D)

Whole organic egg, toasted brioche,  
creamy mushroom

#### CREVETTES GRILLÉES (S)

Josper grilled prawns, garlic, red chilli

#### ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N)

Snails, almond butter, toasted brioche

#### AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D)

Eggplant mille-feuille, tomato fondue,  
capsicum sauce

#### BETTERAVES MARINÉES (D)

Marinated beetroot, goat cheese  
and crème fraîche

## SUPPLÉMENTS

#### HUÎTRES

Gillardaeu N2.....290

#### CAVIARS

Baeri 30g.....485

Oscieta 30g.....585

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

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

# LES PLATS

## MAIN COURSES

### PÂTES AUX MORILLES (V)(D)

Rigatoni, cream sauce, morels

### FILET DE LOUP DE MER (D)(S)

Baked seabass, diced potato, globe artichoke crisp,  
baby spinach and semi dried tomatoes

### ESCALOPE DE SAUMON (S)

Seared escalope of salmon, marinated beetroot,  
mixed endive, puffed rice, sweet mustard dressing

### ENTRECÔTE (D)(S)

Grilled ribeye, shallot purée, baby spinach

A CHOICE OF SAUCE: Josette sauce, peppercorn, or mushroom

### POULET GRILLÉ

Seared Label Rouge chicken, toasted brioche,  
roasted eggplant and bell pepper, chicken jus

### CORDON BLEU (D)

400g veal cordon bleu,

Comté cheese AOC, truffle, veal jus

## SELECTION D'ACCOMPAGNEMENT

# DESSERTS

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE (D)

Vanilla crème brûlée

### BARRE CHOCOLAT AU LAIT ET

### CACAHUÈTE (D)(N)

Milk chocolate peanut bar

### ST. HONORÉ ÉCLAIR (D)

Vanilla Chantilly cream, pastry cream,  
caramelised choux

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES (D)

Fresh red fruit pavlova compote,  
raspberry sorbet, red fruit coulis

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

# BOISSONS

## BEVERAGES

### HOUSE SPIRITS

Absolut Blue / Havana Club 3YO /  
Bombay Sapphire

### BEER

1664

### WINE

White, Red, Rosé

### CHAMPAGNE

### BRANDY OLD FASHIONED

Brandy, cherry, bitters

### LA BOHÈME

Absolut, St-Germain, elderflower  
liqueur Pink Cucumber Cordial

### JOSETTE SPRITZ

Sparkling wine, Italian Aperitivo,  
soda, orange

### LES COULEURS DE JOSETTE

Havana Club 3YO,  
almond, raspberry & lychee soda

## SHARING JUGS



### BLOODY MARY FRANÇAIS

Vodka, tomato juice, Josette spice mix,  
Dijon mustard