



MENU À LA CARTE

ENTRÉES

STARTERS

SALADE DE LENTILLES (V).....	60	BETTERAVES MARINÉES (D).....	65
Le Puy green lentils, green apple, white balsamic dressing		Marinated beetroots, goat cheese, crème fraîche	
CALAMARS FRITS (D)(S).....	85	CREVETTE GRILLÉES (S).....	85
Fried calamari, prawns, spicy mayo sauce		Josper grilled prawns, tomato concasé, garlic, red chilli	
RATATOUILLE	75	TERRINE DE FOIE GRAS (D)(A).....	140
Capsicum, zucchini, eggplant, tomato, tomato fondue, Parmesan cheese		Foie gras terrine, Champagne jelly, brioche toast	
TARTARE DE THON (S)(N).....	115	LE MILLE-FEUILLE DE JOSETTE (D)(S).....	145
Hand cut Bluefin tuna, avocado, blood orange dressing, caviar		Potato mille-feuille, Pommery mustard velouté, caviar, black truffle	
SALADE NIÇOISE (S).....	120	AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D).....	95
Confit Bluefin tuna, quail egg, tuna dressing, French beans, Niçoise olives		Eggplant mille-feuille, tomato fondue, capsicum sauce	
TARTARE DE BOEUF (D)(S).....	105	SALADE DE QUINOA (V)(N).....	65
Beef tenderloin, confit egg yolk, French fries		Wild quinoa, avocado, heirloom cherry tomato, rocket leaves, orange dressing, pistachio, raisin	
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ (D)(S).....	85	TARTE À LA TRUFFE NOIRE (D).....	130
Smoked salmon, crème fraîche, pickled onion		Flat bread, cheese, black truffle	
SALADE D'ARTICHAUTS (V)(D)(N).....	85		
Artichokes, caramelised walnuts, green apples			
ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N).....	110		
Snails, almond butter, toasted brioche			

SOUPES

SOUPS

SOUPE À L'OIGNON (D).....	85	SOUPE DU JOUR	55
Lyonnais onion, veal jus, puff pastry		Soup of the day	

SÉLECTION D'HUÎTRES (S) (6 PIECES)

Gillardeau N2 Oyster.....	290
Ostra Regal N3 Oyster	380
David Hervé N4 Oyster	240

SÉLECTION DE CAVIARS (S)

Oscietra Caviar 50g.....	975
Beluga Caviar 50g	3600
Kristal Caviar 100g	2500

PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

PÂTES AUX MORILLES (D).....145
Tagliolini, cream sauce, morels
ADD TRUFFLE..... 90 / 3 GRAMS

RISOTTO AUX POIVRONS (D).....115
Acquerello rice, roasted capsicum,
artichoke barigoule

TRENETTE AUX HOMARD (S).....345
Homemade trenette, whole lobster, tomato
sauce, fresh herbs (2 personnes)

LES PLATS

MAIN COURSES

FILET DE LOUP DE MER (D)(S)..... 180
Pan-fried sea bass, potato skins, maltaise
sauce

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

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

LANGOUSTINE GRILLÉES (D)(S) 315
Grilled Langoustines, chili butter

ENTRECÔTE CDP (D)(S) 295
Grilled ribeye, Josette sauce

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

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

À PARTAGER

SHARING (2 PERSONNES)

CARRÉ D'AGNEAU (D)(N) 495
700g roasted pistachio rack of lamb,
La Ratte, lamb jus

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

CÔTE DE BOEUF (D).....685
1.2kg bone-in Black Onyx ribeye,
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.....	45
French fries	
POMMES ALLUMETTES.....	45
Matchstick fries	

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES

BROCOLIS GRILLÉS.....	45
Grilled broccoli	
ÉPINARDS SAUTÉS (D).....	45
Sautéed spinach	
GRATIN DAUPHINOIS (D).....	45
Potato gratin	
ASPERGES GRILLÉES (D).....	45
Grilled asparagus, hollandaise sauce	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (D).....	45
Mashed potatoes	

DESSERTS

DESSERTS

ST. HONORÉ (D) • 65

Layers of puff pastry, vanilla Chantilly cream,
caramelized choux

CRÈME BRÛLÉE (D) • 60

Vanilla crème brûlée

PAIN PERDU (D)(N) • 85

French toast, pink praline ice cream

MILLE-FEUILLE (D)(N) • 65

Pecan white chocolate ganache, soft caramel,
caramelised pecans

LE FONDANT AU CHOCOLAT (D) • 85

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

ÎLE FLOTTANTE (D)(N) • 85

Baked meringue, vanilla crème anglaise, nuts praline

UN DÉLICE AUX FRUITS ROUGES (D) • 55

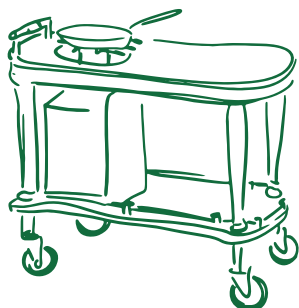
Mixed fresh berries, yoghurt ice cream, berry foam

TARTE Caramel (D) • 55

Baked caramel custard tart

SÉLECTION DE FROMAGES (D) • 140

French cheese, selection of homemade bread, preserves



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 ice cream,
Chantilly cream

SAILOR JERRY RHUM AU RAISIN • 85

GOSLINGS BLACK SEAL BEURRE NOISETTE • 95

RON ZACAPA 23 ORANGE • 125



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

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



@JOSETTEDUBAI