



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	
TARTARE DE THON (S)(N).....	115	TERRINE DE FOIE GRAS (D)(A).....	140
Hand cut Bluefin tuna, avocado, blood orange dressing, caviar		Foie gras terrine, Champagne jelly, brioche toast	
SALADE NIÇOISE (S).....	95	ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(S)(N).....	110
Confit Bluefin tuna, quail egg, tuna dressing, French beans, Niçoise olives		Snails, almond butter, toasted brioche	
TARTARE DE BOEUF (D)(S).....	105	AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D).....	95
Beef tenderloin, confit egg yolk, French fries		Eggplant mille-feuille, tomato fondue, capsicum sauce	
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ (D)(S).....	85	SALADE DE QUINOA (V)(N).....	65
Smoked salmon, crème fraîche, pickled onion		Wild quinoa, avocado, heirloom cherry tomatoes, rocket leaves, orange dressing, pistachios, raisins	
SALADE D'ARTICHAUTS (V)(D)(N).....	85		
Artichokes, caramelised walnuts, green apples			
LE MILLE-FEUILLE DE JOSETTE (D)(S).....	145		
Potato mille-feuille, Pommery mustard velouté, caviar, black truffle			

SOUPES

SOUPS

SOUPE À L'OIGNON (D).....	85
Lyonnaise onion, veal jus, puff pastry	
PALOURDES & MOULES (D)(S)(A).....	150
Clams & mussel, bread sauce, zucchini flower	

SPECIALITÉS DE JOSETTE

JOSETTE SPECIALTIES

HOMARD THERMIDOR (D)(S)(A).....	375
Whole Canadian lobster, cream sauce, gratinated cheese, caviar	
GAMBAS GRILLÉES (D)(S).....	325
Josper grilled Carabineros, chilli butter	

SÉLECTION D'HUÎTRES (S) (6 PIECES)

David Hervé N4 Oyster.....	240
Special Daniel Sorlut N2.....	275
Gillardeau N2 Oyster.....	290

SÉLECTION DE CAVIARS (S)

Oscietra Caviar 50g.....	975
Beluga Caviar 30g.....	1300
Baeri Caviar 100g.....	1500

PÂTES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

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

RISOTTO AUX POIVRONS (V)(D).....145
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).....195
Pan-fried sea bass, wild mushrooms,
gratinated hollandaise 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

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

COQUILLES SAINT-JACQUES
POÊLÉS (D)(S).....185
Seared scallop, Jerusalem artichoke purée,
chicken jus, truffle

À PARTAGER

SHARING (2 PERSONNES)

BOEUF BOURGUIGNON (D)(A).....385
Wagyu beef cheek Bourguignon, salt
crusted celeriac, carrot chips

MAGRET DE CANARD (D)(A).....315
Seared duck breast, mulled wine,
beetroot potato roulade

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 CROUTE (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, chante-
relle 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	
ÉPINARDS SAUTÉS (V)(D).....	45
Sautéed spinach	
GRATIN DAUPHINOIS (V)(D).....	45
Potato gratin	
ASPERGES GRILLÉES (V)(D).....	45
Grilled asparagus, hollandaise sauce	
PURÉE DE POMMES DE TERRE (V)(D).....	45
Mashed potatoes	

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

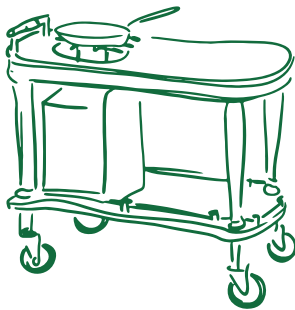
ÉCLAIR SAINT HONORÉ (D) • 65
Vanilla Chantilly cream, pastry cream,
caramelised choux

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
French cheese, selection of homemade
bread, preserves

GLACES A LA PRALINE ROSE (D)(N) • 110
Pink praline ice cream, raspberry coulis

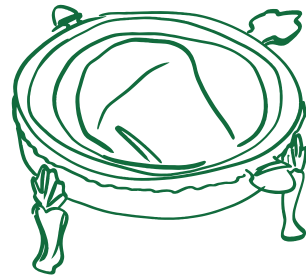


CRÊPES JOSETTE (D)(A) • 140
Crepes, orange zest, Grand Marnier

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