



MENU À LA CARTE

SÉLECTION D'HUÎTRES (S) (PER PIECE)

Gillardeau N2 Oyster..... 55

SÉLECTION DE CAVIARS (S)

Oscietra Caviar 50g.....975

Beluga Caviar 30g1300

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).....115
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)..... 95
Josper grilled prawns, garlic, red chilli

PAVÉS LANDAIS ET PAIN D'ÉPICES (D)(N).....155
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)..... 95
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
Lyonnaise 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
Baked seabass, diced potato, globe artichoke
crisp, baby spinach and semi dried tomatoes

ESCALOPE DE SAUMON (S).....145
Seared escalope of salmon, marinated
beetroot, mixed endive, puffed rice, sweet
mustard dressing

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).....350
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).....165
400g veal cordon bleu, Comté cheese AOC,
truffle, veal jus

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES (N).....250
Charcoal grilled lamb cutlets, pointy cabbage,
hazelnut pesto, nut crumb, chives

À PARTAGER

SHARING (2 PERSONNES)

DAURADE ENTIÈRE
EN PAPILOTTE (S).....285
Whole Mediterranean sea bream baked
in papillotte, herbs de Provence, tomato,
olives

SOLE MEUNIÈRE (D)(S).....650
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 ENTIÈRE 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

MILLE-FEUILLE (D)(N) • 65

Vanilla pecan pastry cream, soft caramel, caramelised pecans

GLACES A LA PRALINE ROSE (D)(N) • 110

Pink praline ice cream, raspberry coulis

MOELLEUX AU CHOCOLAT (D) • 85

Warm chocolate mousse, vanilla ice cream

PAIN PERDU (V)(D)(N) • 85

French toast, pink praline ice cream

LE CHEESECAKE (D)(N) • 80

Cheesecake, raspberry compote

ÉCLAIR SAINT HONORÉ (D) • 65

Vanilla Chantilly cream, pastry cream, caramelised choux

TARTE CARAMEL (D) • 55

Baked caramel custard tart

UN DÉLICE AUX FRUITS ROUGES (D) • 55

Mixed fresh berries, yoghurt ice cream, berry foam

SÉLECTION DE FROMAGES (D) • 140

Selection of French and British, artisanal cheeses

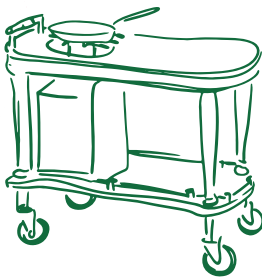
MOUSSE AU CHOCOLAT (D)(N) • 90

Chocolate mousse with a selection of toppings:

PEANUT COOKIE

POPPING CANDY

HAZELNUT CRUMBLE



CRÊPES JOSETTE (D)(A) • 140

Crepes, orange zest, Grand Marnier

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

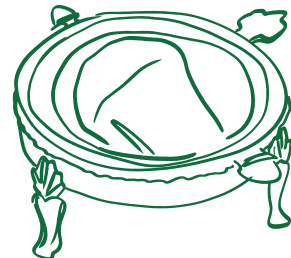
LE BABA DE JOSETTE (D)(A)

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