

BOISSONS

BEVERAGES



BLOODY MARY FRANÇAIS
Shhh it's a secret



MIMOSA
Prosecco, Fresh orange juice



L'ARGRUME
Cointreau, Grapefruit Soda, Lime



JOSETTE ESPRESSO MARTINI
St. Remy XO, coffee liqueur, coffee



HUGO SPRITZ
Elderflower, Prosecco, Soda



BRANDY OLD FASHIONED
Cherry brandy old Fashioned



SATURDAY BRUNCH MENU

NON-ALCOHOLIC • 395
HOUSE BEVERAGES • 550
CHAMPAGNE • 750

HOUSE SPIRITS

Ketel One / Havana Club 3 / Beefeater

BEER
Peroni

WINE
White, Red, Rosé

CHAMPAGNE

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



ENTRÉES

STARTERS

ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE (D)

Brioche bread, scrambled egg,
black truffle

ŒUFS MI-CUIT (D)

Whole organic egg, toasted brioche,
creamy mushroom

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

Snails, almond butter, toasted brioche

TARTARE DE THON (S)(N)(R)

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

CREVETTES GRILLÉES (S)(R)

Josper grilled prawns, garlic, red chilli

AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D)

Eggplant mille-feuille, tomato fondue,
capsicum sauce

BETTERAVES MARINÉES (D)

Marinated beetroot, goat cheese
and crème fraîche

SUPPLÉMENTS

HÛÎTRES (S)(R)

Gillardeau N2.....290

CAVIARS (S)(R)

Baeri 30g.....485

Oscieta 30g.....585

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 - (R) RAW
All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

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

BOISSONS

BEVERAGES



L'AGRUME

Cointreau, Grapefruit Soda, Lime



JOSETTE ESPRESSO MARTINI

St. Remy XO, coffee liqueur, coffee



LA BOHÈME

Ketel One, St-Germain, elderflower
liqueur, pink cucumber cordial



BRANDY OLD FASHIONED

Cherry brandy old Fashioned



HUGO SPRITZ

Sparkling wine, elderflower, soda

HOUSE SPIRITS

Ketel One / Havana Club 3YO / Beefeater

BEER

Peroni

WINE

White, Red, Rosé

CHAMPAGNE



TUESDAY NIGHT BRUNCH

NON-ALCOHOLIC • 450

HOUSE BEVERAGES • 600

CHAMPAGNE • 850

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

ENTRÉES

STARTERS

HUÎTRES ET CAVIAR (S)(R)
One round of oysters and caviar

CARPACCIO DE DAURADE (N)(S)(R)
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)(R)
Hand cut Bluefin tuna, avocado,
blood orange dressing, caviar

CREVETTE GRILLÉES (S)(D)
Jospier grilled prawns, garlic, red chilli

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

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

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

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