J

Josette

Menu À La Carte

PRÉLUDE
SMALL BITES

CHARCUTERIE (D) · 85
Thinly sliced cold meats, Comté, AOC,
red onions compote, grilled bread

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE (D) · 80
Cheese fondue with brioche, veal ham and truffle

CROQUETTES DE POMMES DE TERRES (D) · 45
Potato and mushroom croquettes with Romesco sauce

FOIE GRAS CUPOLA (D)(N) · 95
Foie gras mousse with pistachio, dried figs and gingerbread

BROCHETTES DE POULET (S) · 45
Grilled marinated chicken skewers,
preserved lemon, honey, chili and herbs

PISSALADIERE (S) · 100
French onion tart, smoked anchovies and black olives

TARTARE DE DAURADE (S) · 80
Seabream tartare, trout roe, lemon and croutons

GILLARDEAU N2 OYSTERS (S)(R) · 60 Per piece

LE CAVIAR
CAVIAR

ASTERI OSCIETRA (S)(R) · 550
50g

ASTERI KALUGA (S)(R) · 700
50g

SERVED WITH JOSETTE'S HOMEMADE BELINIS.
GLUTEN-FREE WAFERS AND CONDIMENTS (D)

LES ENTRÉES
STARTERS

Froid COLD

SALADE DE QUINOA (V)(N) · 50
Wild quinoa salad, pistachio, avocado and orange dressing

CARPACCIO DE CHAMPIGNONS (D) · 55
Mushroom carpaccio with shallots, coriander,
classic French vinaigrette

CARPACCIO DE DAURADE (S)(R) · 85
Chilled sea bream carpaccio, daikon salad, asian citrus dressing

TARTARE DE BŒUF (D)(S)(R) · 95
Angus beef tartare with potato mille-feuille, parmesan cream

CARPACCIO DE WAGYU (S)(D)(R) · 165
Wagyu carpaccio, shaved parmesan, mizuna and truffle

SALADE D'AIX-EN-PROVENCE (S) · 110
Aix salad with spicy tuna, artichokes and caviar

SALADE D'ARTICHAUTS (V)(D)(N) · 130
Whole globe artichoke, Pink Lady apple and romaine lettuce

SALADE DE HOMARD (S) · 175
Boston lobster salad, avocado, cherry tomato and basil

CHOU FRISÉ (V)(N) · 55
Kale and endive salad, spicy hazelnuts, Brussels sprout,
avocado and apple

LA BURRATA (D) · 85
Burrata with cherry tomatoes, bell pepper vinaigrette

TARTARE DE THON (S)(N)(R) · 115
Tuna tartare with hazelnuts, avocado and caviar

Chaud HOT

CALAMARS FRITS (D)(S) · 65
Crispy fried calamari, spicy mayonnaise and lemon

SOUPE DE CHAMPIGNONS (D) · 65
Mushroom soup, chicken cannelloni,
oyster mushrooms and seeds

RATATOUILLE (V)(D) · 75
Grilled aubergine with ratatouille and basil oil

CREVETTES CHAUDES ET CALAMARS (S) · 60
Warm squid and prawns with tomato and coriander

ESCARGOT DE JOSETTE (D)(N) · 110
Snails in almond butter and toasted brioche

FOIE GRAS POÊLÉ · 105
Seared foie gras with apple, lime and mâche

SALADE DE MAÏS À LA TRUFFE (D) · 65
Warm creamed corn with fresh truffle and chives

ASPERGES GRILLÉES (S)(N) · 85
Grilled asparagus, mushrooms, pine nuts,
and oyster vinaigrette

SALADE DE POULPE (D)(S) · 110
Grilled octopus salad, fondand potato,
citrus and cauliflower

(V) VEGETARIAN – (D) DAIRY – (S) SEAFOOD – (N) NUTS – (R) RAW
All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

A L'ITALIENNE
PASTA

PÂTES MEZZE MANICHE (D) · 65
Mezze maniche pasta with arrabiatta sauce, pecorino

PÂTES AUX MORILLES À LA TRUFFE (V)(D) · 150
Rigatoni, cream sauce, morels and truffle

RAVIOLI DE JOUE DE BŒUF (D) · 125
Beef cheek tortellini with artichoke and beef bacon

PÂTES DES CONNAISSEURS (D)(N) · 85
"IYKYK", Ragout of escargots with
spaghettini pasta, almonds and herbs

TAGLIOLINI GRATINÉS AU CRABE ET PARMESAN (S)(D) · 280
Gratinated tagliolini pasta with crab and parmesan

LES PLATS
MAIN

Mer FROM THE SEA

FILET DE LOUP DE MER (S) · 195
Baked seabass, potato, artichoke crisp and tomato

ESCALOPE DE SAUMON (S) · 145
Escalope of Scottish Loch Duart salmon, endive and beetroot

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES (S) · 185
Roast jumbo U5 tiger prawns, sunflower seed pistou,
lemon and olive oil

LÉGINE AUSTRALE (S)(N) · 255
Grilled Chilean seabass with picant marinade, Atlantic crab bisque

Terre FROM THE LAND

RISOTTO DE CÈPES ET TRUFFE (D) · 185
Porcini mushroom risotto with truffle

COQUELET · 150
Roast baby chicken marinated in lemon and ginger

CANARD CONFIT (D) · 185
Confit duck legs, French candied chestnuts and citrus

CORDON BLEU (D) · 175
400g veal cordon bleu, Comté AOC, truffle, veal jus

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES (D) · 250
Grilled Australian lamb cutlets marinated in olives,
stuffed aubergine and white pepper caramel

CÔTE COURTE DE BŒUF (D) · 340
Slow-cooked wagyu short rib of beef, spiced apricot purée,
foie gras and Emmental dumplings

ENTRECÔTE (D)(S) · 315
Josper grilled Australian wagyu 300g rib-eye, shallot purée
A CHOICE OF SAUCE: Josette sauce or peppercorn sauce

TOURNEDOS ROSSINI (D) · 375
Grilled beef tenderloin, foie gras, brioche and truffle sauce

PARTAGE
JOSETTE SHARING EXPERIENCE

DAURADE ENTIÈRE EN PAPILLOTTE (S) · 350
Whole Mediterranean sea bream baked in papillotte,
Provençal style, basmati rice

MOULES (D)(S) · 175
500gr live mussels, cooked table side with
sauce Beurre Blanc and French fries

SOLE, SAUCE BÉARNAISE (D)(S) · 750
700g grilled or pan-fried wild dover sole, daikon,
dill with fish bone reduction and Béarnaise sauce

**LOUP DE MER
GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS (D)(S) · 425**
Whole Mediterranean sea bass 900g,
grilled over charcoal with rosemary and garlic,
sauce vierge, lemon and iceberg lettuce

TRENETTE AUX HOMARD (S) · 385
Josette's homemade trenette, Boston lobster,
bisque and herbs

ÉPAULE D'AGNEAU · 500
Pot-roasted lamb shoulder, baked in hay and lavender,
lamb bun and couscous

CÔTE DE BŒUF (D) · 750
Josper-grilled Angus 1.2 kg rib of beef, roasted Charlotte
potatoes, bone marrow and cherry tomatoes

SECONDARIES
SIDE ORDERS

PETITE MIX SALADE (V) · 45
Mix leaf salad, maison vinaigrette

BROCOLIS GRILLÉS (V) · 45
Grilled broccoli

ASPERGES GRILLÉES (D) · 45
Grilled asparagus, hollandaise sauce

POMMES FRITES (V) · 45
French fries

POMMES ALLUMETTES (V) · 45
Matchstick fries

GRATIN DAUPHINOIS (V)(D) · 45
Potato gratin

POMMES DE TERRE SAUTÉES · 45
Sautéed Charlotte potatoes, crispy shallots

PURÉE DE POMMES DE TERRE (V)(D) · 45
Mashed potatoes

RIZ PILAF · 45
Pilaf rice our way

(V) VEGETARIAN – (D) DAIRY – (S) SEAFOOD – (N) NUTS – (R) RAW
All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

COFFEE

AMERICANO	30	35
CAPPUCINO	30	35
ESPRESSO	25	30
FLAT WHITE		30
LATTE	30	35
Caramel, cinnamon, hazelnut		5
SPANISH LATTE	35	40
MOCHA	35	40
FRENCH PRESS		40

Single Origin Blend, organically grown in Mexico with 70% Arabica and 30% Robusta

ALTERNATIVE MILK: ALMOND, OAT, COCONUT

TEA

ENGLISH BREAKFAST	30
EARL GREY	30
GREEN	30
CHAMOMILE	30
ROOIBOS, VANILLA, EARL GREY	30
HIBISCUS, RED FRUITS	30
MOROCCAN MINT	30
MATCHA LATTE	40

CHOCOLAT CHAUD · 60
66% Valrhona chocolate, milk, vanilla Chantilly

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

Josette

Desserts

"A little too much is just enough for me."
- Jean Cocteau

SÉLECTION DE FROMAGES (D) · 140
Selection of French and British, artisanal cheeses

COMTÉ (JURA)
Unpasteurised, firm texture, nutty

VALENÇAY (LOIRE VALLEY)
Unpasteurised, moist, firm texture, goat cheese

TOME DE SAVOIE (RHÔNE-ALPES)
Unpasteurised, firm texture, nutty

BRIE DE MEAUX (PARIS)
Unpasteurised, soft, creamy texture

COLSTON BASSETT STILTON (NOTTINGHAMSHIRE)
Pasteurised, smooth, blue

PAIN PERDU (D) · 75
French toast with strawberries

MILLE-FEUILLE (D)(N) · 75
Vanilla pecan pastry cream,
soft caramel, caramelized pecans

LE GÂTEAU JOSETTE (D) · 65
55% chocolate layered cake

LE CHEESCAKE (D)(N) · 95
Vanilla cheesecake with raspberries

LE BABA DE JOSETTE (D) · 125
Warm baba, rotisserie spiced pineapple,
pink peppercorn cream

SÉLECTION D'ÉCLAIRS (D) · 40
Selection of éclairs (per piece)

MOUSSE AU CHOCOLAT (D) · 75
Hot chocolate mousse,
vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE (D) · 65
Vanilla crème brûlée

CHOCOLAT TIÈDE (D) · 75
Warm chocolate souffle tart
with coffee ice cream

GLACE CRÈME BRÛLÉE (D) · 125
Vanilla crème brûlée ice cream

MARI (D)(N) · 65
Cold chocolate mousse,
berries and cream

FEMME (D)(N) · 65
Chilled yogurt mousse
with raspberries

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

CRÊPES JOSETTE (V)(D)(A) · 140
Crepes, orange segments, Grand Marnier

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

SELECTION OF PETTIE FOURS
Chocolate truffles (N)(D)
Pomelo jellies
Salted miso caramel tartlet

(D) DAIRY – (N) NUTS – (A) ALCOHOL
All prices are subject to 7% municipality fees and 5% VAT.