

Josette

J



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

PISSALADIÈRE (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 • 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 sweet corn, 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, fondant 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 spaghetti pasta, almonds and herbs

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)(D) • 185

Roast jumbo tiger prawns with 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 PAPILOTTE (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 (D)(S) • 45

Sautéed Charlotte potatoes with caviar cream

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

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

SÉLECTION D'ÉCLAIRS (D) • 40

Selection of éclairs (per piece)

MILLE-FEUILLE (D)(N) • 75

Vanilla pecan pastry cream, soft caramel, caramelized pecans

MOUSSE AU CHOCOLAT (D) • 75

Hot chocolate mousse, vanilla ice cream

LE GÂTEAU JOSETTE (D) • 65

55% chocolate layered cake

CRÈME BRÛLÉE (D) • 65

Vanilla crème brûlée

LE CHEESECAKE (D)(N) • 95

Vanilla cheesecake with raspberries

CHOCOLAT TIÈDE (D) • 75

Warm chocolate souffle tart with coffee ice cream

LE BABA DE JOSETTE (D) • 125

Warm baba, rotisserie spiced pineapple, pink peppercorn 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



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 (ND)

Pomelo jellies

Salted miso caramel tartlet

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

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

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

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