

Josette

J



Menu À La Carte

ALL SERVED WITH COMPLIMENTARY FRESHLY BAKED BREAD
AND FRAGRANT HERBS DE PROVENCE

CRU
RAW

TARTARE DE THON (S)(N)(R) • 115

Tuna tartare, avocado, hazelnuts, caviar

🌿 TARTARE DE BŒUF (D)(S)(R) • 95

Hand cut Angus beef tartare, potato mille-feuille,
parmesan cream, shimeji mushroom

CARPACCIO DE WAGYU (S)(D)(R) • 165

Wagyu carpaccio, beef tartare, shaved parmesan,
mizuna, truffle

CARPACCIO DE DAURADE (S)(R) • 95

Chilled sea bream carpaccio, daikon salad,
Asian citrus dressing

DIBBA BAY N2 OYSTERS • 44 Per piece

LES ENTRÉES
STARTERS

CHOU FLEUR (V)(D)(N) • 65

Shaved Cauliflower, Comte cheese, toasted almonds, orange, basil

🌿 FOIE GRAS CUPOLA (D)(N) • 95

Josette foie gras mousse with pistachio,
dried figs and gingerbread

🌿 CARPACCIO DE CHAMPIGNONS (D)(V) • 55

Mushroom carpaccio, shallots, coriander,
classic French vinaigrette

SALADE DE QUINOA (V)(N) • 60

Wild quinoa salad, pistachio, avocado, orange dressing

SALADE D'ARTICHAUTS (V)(D)(N) • 130

Whole globe artichoke, pink lady apple, romaine lettuce

SALADE DE POULPE (D)(S) • 110

Josper gilled octopus, fondant potato, cauliflower, citrus

🌿 CREVETTES GRILLÉES (S)(D) • 110

Josper grilled prawns, garlic, red chilli

SALADE DE MAÏS • 65

Warm creamed corn, crispy corn and chives

Add on black truffle 25

🌿 CREVETTES CHAUDES (S) • 80

Warm prawns, squid, extra virgin olive oil, coriander

CROQUE-MONSIEUR DELUXE • 80

Comte, veal ham, truffle and brioche

SOUPE DE CHAMPIGNONS (D) • 65

Mushroom soup, chicken cannelloni,
oyster mushrooms, mix seeds

RATATOUILLE (V)(D) • 75

Baked aubergine, provencial vegetables, basil

🌿 ESCARGOTS DE JOSETTE (D)(N) • 105

Burgundy snails almond butter, toasted brioche

FOIE GRAS POÊLÉ (S) • 105

Seared foie gras with apple, lime and mâche,
gluten free wafer

CALAMARS FRITS • 70

Crispy fried calamari, sweet chilly dip, tartare sauce

LA BURRATA (D) • 90

Burrata, cherry tomatoes, bell pepper vinaigrette

A L'ITALIENNE
PASTA AND RISOTTO

PÂTES MEZZE MANICHE (D) • 65

Mezze maniche pasta with arrabiatta sauce, pecorino

🌿 PÂTES AUX ESCARGOTS (D)(N) • 85

Spaghetti, escargots ragout, almonds, herbs

RISOTTO DE CÈPES ET TRUFFE (D) • 105

Roasted Porcini mushroom risotto, truffle

🌿 PÂTES AUX MORILLES À LA TRUFFE (V)(D) • 130

Rigatoni, morel mushrooms cream, truffle

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

ASTERI CAVIAR
CAVIAR

Caviar & Condiments
HOME-MADE BLINIS, CREME FRAICHE,
SHALLOTS, CHIVES

ASTÉRI OSCIETRA

30g • 270

ASTÉRI KALUGA

30g • 390

Champagne and Caviar
TWO GLASSES OF CHAMPAGNE & 15G CAVIAR • 225



JOSETTE CHAMPAGNE

AN EXCLUSIVE BLEND FROM OVER 70 CRUS



15G ASTERI OSCIETRA

PAIRED WITH CONDIMENTS AND HOME-MADE BLINIS

Caviar Signature

MEZZE MANICHE AU CAVIAR (D) • 155

Mezze Maniche, Oscietra Caviar,
Crème Fraîche d'Isigny

COQUELET PANÉ AU CAVIAR (D) • 165

Breaded baby chicken, Baeri Caviar,
bone marrow mayonnaise, mash potato,
chicken jus

LES PLATS
MAINS

FILET DE LOUP DE MER (S) • 195

Mediterranean baked seabass, potato,
artichoke crisp, tomato

ESCALOPE DE SAUMON (S) • 145

Escalope of Scottish Loch Duart salmon, endive, beetroot

🌿 CREVETTES GÉANTES GRILLÉES (S)(D) • 185

Roast jumbo tiger prawns, sunflower seed pistou,
lemon and olive oil

COQUELET • 120

Roasted baby chicken, French beans, mushrooms

🌿 CANARD CONFIT (D) • 185

Confit duck legs, candied chestnuts, citrus, chicken jus

CORDON BLEU (D) • 175

400g veal cordon bleu, Comté AOC, truffle, veal jus

🌿 CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES (D) • 245

Grilled Australian lamb cutlets, roasted aubergine,
caramale pepper

ENTRECÔTE (D)(S) • 305

Josper grilled Australian wagyu 300g rib-eye, shallot purée
A CHOICE OF SAUCE: Josette sauce or peppercorn sauce

🌿 TOURNEDOS ROSSINI (D) • 365

Josper grilled Australian beef tenderloin, foie gras, brioche,
Périgord sauce

STEAK AU POIVRE (D) • 180

200g Australian tenderloin, green peppercorn sauce

🌿 BAGUETTE À L'ENTRECÔTE • 135

Milk bread baguette, Angus beef, Josette signature sauce, fries

À PARTAGER

JOSETTE SHARING EXPERIENCE

DAURADE ENTIÈRE EN PAPILLOTE (S) • 350 (2 persons)

Whole baked papillote seabream, provencal sauce

MOULES (D)(S) • 175 (2 persons)

500gr live mussels, sauce beurre blanc,
French fries, cooked tables side

🌿 SOLE MEUNIÈRE (D)(S) • 695 (2-3 persons)

700g pan-fried Dover sole, meuniere sauce

LOUP DE MER GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS (D)(S) • 425

(2-3 persons)
Josper grilled whole Mediterranean sea bass 900g,
sauce vierge

TRENETTE AUX HOMARD (S) • 365 (2-3 persons)

Josette's homemade trenette pasta, Canadian lobster,
bisque and herbs

🌿 CÔTE DE BŒUF (D) • 785 (3-4 persons)

Josper-grilled Angus 1.2 kg rib of beef, roasted Charlotte
potatoes, bone marrow, cherry tomatoes

ÉPAULE D'AGNEAU • 475 (2-3 persons)

Pot-roasted lamb shoulder, lamb bun, couscous

SECONDAIRES
SIDE ORDERS

PETITE MIX SALADE (V) • 45

Mix leaf salad, maison
vinaigrette

BROCOLIS GRILLÉS (V) • 45

Grilled broccoli

ASPERGES GRILLÉES (D) • 50

Grilled asparagus, hollandaise
sauce

POMMES FRITES (V) • 45

French fries

🌿 GRATIN DAUPHINOIS (V)(D) • 45

Potato gratin

PURÉE DE POMMES DE TERRE (V)(D) • 45

Mashed potatoes

🌿 POTATO WEDGES • 45

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