



TUESDAY NIGHT BRUNCH
7PM – 10PM

NON-ALCOHOLIC • 450

HOUSE BEVERAGES • 600

CHAMPAGNE • 850

ENTRÉES

STARTERS

HUÎTRES ET CAVIAR (S)

One round of oysters and caviar

CARPACCIO DE DAURADE (N)(S)

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)

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

CREVETTE GRILLÉES (S)

Josper grilled prawns, garlic, red chilli

AUBERGINE MILLE-FEUILLE (V)(D)

Eggplant mille-feuille, tomato fondue,
capsicum sauce

LES PLATS

MAIN COURSES

PÂTES AUX MORILLES (V)(D)
Rigatoni, cream sauce, morels

FILET DE LOUP DE MER (D)(S)
Pan-fried sea bass, wild mushrooms,
gratinated hollandaise sauce

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

BOISSONS

BEVERAGES

HOUSE SPIRITS

Absolut Blue / Havana Club 3YO /
Bombay Sapphir

BEER

1664

WINE

White, Red, Rosé

CHAMPAGNE

BRANDY OLD FASHIONED

Brandy, cherry, bitters

LA BOHÈME

Absolut, St-Germain, elderflower
liqueur Pink Cucumber Cordial

JOSETTE SPRITZ

Sparkling wine, Italian Aperitivo,
soda, orange

LES COULEURS DE JOSETTE

Havana Club 3YO,
almond, raspberry & lychee soda

ESPRESSO DE JOSETTE

Amazza cafe liqueur, demerara & Café
Richard Rouge



SATURDAY BRUNCH MENU

12PM-5PM

NON-ALCOHOLIC • 395

HOUSE BEVERAGES • 550

CHAMPAGNE • 750



VIENNOISERIES ET CORBEILLE DE PAIN
Viennoiserie and bread basket

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)

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

CREVETTES GRILLÉES (S)

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

HUÎTRES

Gillardaeu N2.....290

CAVIARS

Baeri 30g.....485

Oscieta 30g.....585

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

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

LES PLATS

MAIN COURSES

PÂTES AUX MORILLES (V)(D)

Rigatoni, cream sauce, morels

FILET DE LOUP DE MER (D)(S)

Pan-fried sea bass, wild mushrooms,
gratinated hollandaise sauce

PAVÉ DE SAUMON (D)(S)

Grilled salmon, fennel purée, trout roe

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

BOISSONS

BEVERAGES

HOUSE SPIRITS

Absolut Blue / Havana Club 3YO /
Bombay Sapphir

BEER

1664

WINE

White, Red, Rosé

CHAMPAGNE

BRANDY OLD FASHIONED

Brandy, cherry, bitters

LA BOHÈME

Absolut, St-Germain, elderflower
liqueur Pink Cucumber Cordial

JOSETTE SPRITZ

Sparkling wine, Italian Aperitivo,
soda, orange

LES COULEURS DE JOSETTE

Havana Club 3YO,
almond, raspberry & lychee soda

SHARING JUGS



BLOODY MARY FRANÇAIS

Vodka, tomato juice, Josette spice mix,
Dijon mustard