



## TUESDAY NIGHT BRUNCH 7PM – 10PM

NON-ALCOHOLIC • 450

HOUSE BEVERAGES • 600

CHAMPAGNE • 850

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

# ENTRÉES

## STARTERS

### HÙITRES 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)  
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

# 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



### JOSETTE SPRITZ

Sparkling wine, Italian aperitivo,  
soda, orange

## HOUSE SPIRITS

Ketel One / Havana Club 3YO / Tanqueray London Dry

### BEER

1664

### WINE

White, Red, Rosé

### CHAMPAGNE



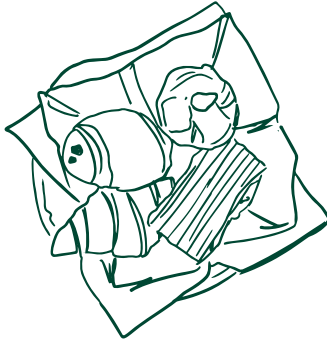
## SATURDAY BRUNCH MENU 12PM-5PM

NON-ALCOHOLIC • 395

HOUSE BEVERAGES • 550

CHAMPAGNE • 750

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



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

#### HŪÎTRES

Gillardaeu N2.....290

#### CAVIARS

Baeri 30g.....485

Oscietra 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)  
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

# 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

## HOUSE SPIRITS

Ketel One / Havana Club 3 / Tanqueray London Dry

### BEER

1664

### WINE

White, Red, Rosé

### CHAMPAGNE