



JOSÉPHINE

| | | |
|--------------------|---|----------|
| STARTERS | Soufflé au Saint-Félicien · <i>Saint-Félicien cheese soufflé *</i> | 10.5 |
| | Poireaux vinaigrette · <i>Leek vinaigrette *</i> | 8.5 |
| | Steak tartare | 11 /19.5 |
| | Asperges blanche, vinaigrette · <i>White asparagus, vinaigrette*</i> | 12 |
| | Salade composée · <i>Today's salad *</i> | 11 |
| | Soupe à l'oignon · <i>French onion soup</i> | 13.5 |
| | Cuisses de grenouilles à l'ail · <i>Frogs legs in garlic butter</i> | 21 |
| | Terrine de campagne · <i>Country style terrine, cornichons (George Jephson)</i> | 17.5 |
| MAINS | Aile de raie Grenobloise · <i>Skate wing, brown butter & caper sauce, croutons</i> | 38.5 |
| | Cabillaud au beurre blanc à l'échalote · <i>Cornish cod, shallot beurre blanc *</i> | 26.5 |
| | Vol-au-vent a la Lyonnaise · <i>Puff pastry, chicken & mushroom*</i> | 26 |
| | Tronçon de barbue, sauce Hollandaise · <i>Roast brill, Hollandaise sauce</i> | 42 |
| | Ris de veau aux morilles · <i>Veal sweetbread, morel mushroom sauce</i> | 49.5 |
| | Fillet de boeuf au poivre · <i>Beef fillet, peppercorn sauce</i> | 43 |
| | Canard à l'orange, endive · <i>Duck in an orange sauce, braised endive</i> | 27 |
| | Pintade rôti, crème de langoustine et estragon · <i>Roast guinea fowl, langoustine & tarragon cream</i> | 42 |
| | Gratin d'endive · <i>Chicory endive Gratin*</i> | 20 |
| TO SHARE (FOR 2/3) | Lapin à la moutarde · <i>French rabbit, mustard & tarragon sauce</i> | 68 |
| | Poulet rôti, salade et pommes de terre · <i>Rotisserie chicken, salad & potatoes</i> | 56 |
| PDT | Pommes duchesse | 7 |
| | Purée de pommes de terre | 7 |
| | Gratin Dauphinois (for 2) | 18 |
| | Pomme vapeur | 7 |
| | Frites | 7 |
| SALAD & GARNITURE | Salade de saison · <i>Seasonal leaf salad</i> | 7 |
| | Haricots vert à la Lyonnaise · <i>Green beans, confit shallots</i> | 7 |
| | Carrots Vichy · <i>Carrots braised in Vichy water</i> | 7 |
| LES FROMAGES | Plateau des fromages · <i>French cheese board</i> | 18pp |
| | Cervelle de Canut · <i>French curd cheese, shallot, sherry vinegar & herb dressing</i> | 10 |
| DESSERT | Tarte au prâlines · <i>Pink praline tart</i> | 10 |
| | Choux à la crème Chantilly · <i>Choux pastry, vanilla Chantilly cream</i> | 9 |
| | Tarte au citron meringue · <i>Lemon meringue tart</i> | 9 |
| | Baba au vieux rhum · <i>Rum baba, vanilla Chantilly cream</i> | 13 |
| | Nougat glacé, coulis de framboise · <i>Iced nougat parfait, raspberry sauce</i> | 9 |
| TO SHARE | Mousse au chocolat · <i>Chocolate mousse</i> | 17.5 |

| | |
|-------------------|--|
| MENU DE CANUT | Oeuf meurette, garniture Grand-Mère · <i>Poached eggs, red wine sauce, mushroom & bacon *</i> |
| | Quenelle de brochet, sauce Nantua · <i>Pike mousse, langoustine sauce</i> |
| 2 COURSES · 24.50 | Salade Lyonnaise · <i>Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons *</i> |
| 3 COURSES · 29.50 | Jambon persillé · <i>Parsley ham hock terrine (George Jephson)</i> |
| | Andouillette AAAAA (Charcuterie Bobosse), sauce moutarde · <i>Tripe sausage, Dijon mustard sauce</i> |
| | Saucisson brioché, sauce Beaujolais · <i>Brioche & Morteau sausage, red wine sauce</i> |
| | Boudin noir aux deux pommes · <i>Black pudding, apple & mashed potato</i> |
| | Pied de porc pané, sauce aux herbes · <i>Pigs trotter croquette, herb & grain mustard sauce</i> |
| | Bugnes Lyonnaise, sauce au chocolat · <i>Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce</i> |
| | Oeuf à la neige, praline rose · <i>Floating island, pink pralines, custard</i> |

Can be adapted for vegetarians

For food allergies and intolerances please alert your server. A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive. Cover charge £2.50