



JOSEPHINE

COCKTAILS

Pêche Spritz N/A 10	Midi apéritif, peach, soda
Pomme et Pêche 16	Domaine de la flaguerie calvados (2yr), peach, lillet blanc, bubbles
Fleur Royale 16	Lillet rosé, elderflower, raspberry, crémant de bourgogne

Josephine Martini 16	Renais gin, noilly prat, capers
Groscillier à Maquereau 16	Cointreau pomelo, gooseberry, yuzu sake, jasmine silver tip tea, soda
Beurre Noisette Old Fashioned 18	Domaine des hautes glaces single malt, brown butter, cherry, bitters

STARTERS

Steak tartare DF 12 / 19.5	
Truite d'eau douce marinée à l'aneth DF 12.5	Dill-marinated chalk stream trout
St Jacques aux agrumes 26	Citrus marinated scallop & olive oil
Asperges Polonaise v 20	Green asparagus, Polonaise dressing
Velouté à l'ail des ours, creme fraiche, saucisse de Morteau 14	Wild garlic velouté, Morteau sausage
Terrine de campagne GF/DF 17.5	Country-style terrine, cornichons

(GEORGE JEPHS ON)

MAIN COURSES

Lieu jaune à la Creole GF 30	Cornish pollock, Creole style
Paillard de poulet, harissa, citron, câpres, salade verte 27	Chicken paillard, harissa, lemon, capers, green salad
Sole de Cornwall, beurre de crevettes, salade d'endives 40	Cornish sole, shrimp butter, warm endive salad
Foie de veau, persillade 27	Calves liver, persillade
Côte de porc aux carottes, thym citron 30	Pork cutlet, carrots & lemon thyme
Ravioles du Dauphiné au persil v 16	Cheese ravioli, parsley

PDT

Pommes Duchesse 7	
Purée de pommes de terre GF 7	
Pommes vapeur GF 7	
Frites DF 7	
Gratin Dauphinois GF 18	For two people

DESSERTS

Fraise Melba 10	Strawberry Melba
Nougat glacé, coulis de framboise GF/V 11	Iced nougat parfait, raspberry sauce
Banana split GFO/VE 18	
Plateau de fromages v 18PP	Selection of cheeses

LES INCONTOURNABLES

Poireaux vinaigrette GF/V 9.5	Leek vinaigrette
Soufflé au Saint-Félicien GF/V 10.5	Saint-Félicien cheese soufflé
Soupe à l'oignon 14.5	French onion soup
Cuisses de grenouille à l'ail 21	Frogs legs in garlic butter

LES INCONTOURNABLES

Ris de veau aux morilles 49.5	Veal sweetbread, morel mushroom sauce
Filet de bœuf au poivre GF 47	Beef fillet, peppercorn sauce
Vol-au-vent à la Lyonnaise 30	Puff pastry, chicken & mushroom
Cabillaud au beurre blanc à l'échalote GF 26.5	Cornish cod, shallot butter beurre blanc

SALADS

Chopped salad GF/DF/V 13	
Salade de haricots verts VG 14 / 20	Green bean salad, mustard dressing, almonds
Salade composée GF/V 14	Today's salad
Salade de saison GF/DF 7	Seasonal leaf salad
Haricots verts à la Lyonnaise GF 7	Green beans, confit shallots
Brocoli en pousses, amandes grillées et ail v 7	Tenderstem broccoli, toasted almonds & garlic

LES INCONTOURNABLES

Tarte au citron meringuée 11	Lemon meringue tart
Tarte aux pralines 12	Pink praline tart
Mousse au chocolat (TO SHARE) 17.5	Chocolate mousse
Baba au vieux rhum 18	Rum baba, vanilla chantilly cream

TO SHARE

2 TO 4 PAX

Lapin à la moutarde	French rabbit, mustard & tarragon sauce 72
Poulet rôti, salade et pommes de terre GF	Rotisserie chicken, salad & roast garlic new potatoes 65
Épaule d'agneau Navarin GF	Lamb shoulder, Navarin sauce 88

MENU DE CANUT

2 COURSES	3 COURSES
24.5	29.5

STARTER

Ceuf meurette, garniture Grand-Mère v	Poached egg, red wine sauce, mushroom & bacon
Quenelle de brochet, sauce Nantua	Pike mousse, langoustine sauce
Salade Lyonnaise v	Dandelion salad, Alsace bacon, poached egg, croutons

MAIN

Andouillette AAAAA, sauce moutarde	Tripe sausage, Dijon mustard sauce
Saucisson brioché, sauce Beaujolais	Brioche & Morteau sausage, red wine sauce
Boudin noir aux deux pommes	Black pudding, apple & mashed potato

DESSERT

Bugnes Lyonnaises, sauce au chocolat	Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce
Ceuf à la neige, praline rose	Floating island, pink pralines, custard

LUNCH

Weekdays only

Plats du Jour	18.5
---------------	------