



JOSÉPHINE

STARTERS	
Soufflé au Saint-Félicien · <i>Saint-Félicien cheese soufflé *</i>	9.5
Poireaux vinaigrette · <i>Leek vinaigrette *</i>	7.5
Steak tartare	10 / 18
Oeuf mollet en gelée · <i>Soft boiled egg in jelly</i>	8.5
Salade composée · <i>Today's salad *</i>	8.5
Soupe à l'oignon · <i>French onion soup</i>	9
Cuisses de grenouilles à l'ail · <i>Frogs legs in garlic butter</i>	19
Terrine de campagne · <i>Country style terrine, cornichons (George Jephson)</i>	16
MAINS	
Saumon aux lentilles · <i>Pan fried salmon, puy lentils</i>	22
Aile de raie Grenobloise · <i>Skate wing, brown butter & caper sauce, croutons</i>	35
Cabillaud au beurre blanc à l'échalote · <i>Cornish cod, shallot beurre blanc *</i>	21
Vol-au-vent a la Lyonnaise · <i>Puff pastry, chicken & mushroom *</i>	24
Ris de veau aux morilles · <i>Veal sweetbread, morel mushroom sauce</i>	44
Fillet de boeuf au poivre · <i>Beef fillet, peppercorn sauce</i>	39
Côte de veau, sauce Marengo · <i>Veal chop, tomato & mushroom sauce</i>	46
Asperges Anglaises de la nouvelle saison, Hollandaise, ciboulette · <i>New season English asparagus, Hollandaise*</i>	20
TO SHARE (FOR 2/3)	
Lapin à la moutarde · <i>French rabbit, mustard & tarragon sauce</i>	65
Poulet rôti, salade et pommes de terre · <i>Rotisserie chicken, salad & potatoes</i>	5
PDT	
Pommes duchesse	6
Purée de pommes de terre	6
Gratin dauphinois (for 2)	18
Pomme vapeur	6
Frites	7
LES FROMAGES	
Plateau de fromages · <i>French cheese board</i>	18
Cervelle de Canut · <i>Fresh curd cheese, shallot, sherry vinegar & herb dressing</i>	9
SALAD & GARNITURE	
Salade de saison · <i>Seasonal leaf salad</i>	7
Haricots verts à la Lyonnaise · <i>Green beans, confit shallots</i>	7
Carrots Vichy · <i>Carrots braised in Vichy water</i>	7
DESSERT	
Tarte au praline · <i>Pink praline tart</i>	9
Choux à la crème Chantilly · <i>Choux pastry, vanilla Chantilly cream</i>	8
Tarte au citron meringue · <i>Lemon meringue tart</i>	8
Baba au vieux rhum · <i>Rum baba, vanilla Chantilly cream</i>	12
Nougat glacé, coulis de framboise · <i>Iced nougat parfait, raspberry sauce</i>	8
TO SHARE	
Mousse au chocolat · <i>Chocolate mousse</i>	16
Riz au lait, rhubarb et pistache · <i>Rice pudding & pistachio</i>	16

MENU DE CANUT

2 COURSES · 24.50
3 COURSES · 29.50

Oeuf meurette, garniture Grand-Mère · *Poached eggs, red wine sauce, mushroom & bacon **
Quenelle de brochet, sauce Nantua · *Pike mousse, crayfish sauce*
Salade Lyonnaise · *Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons **
Fromage de tête · *Brawn, conichons (George Jephson)*

Andouillette, 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*
Pied de porc pané, sauce aux herbes · *Pigs trotter croquette, herb & grain mustard sauce **

Bugnes Lyonnaise, sauce au chocolat · *Traditional Lyonnaise beignets, chocolate sauce*
Oeuf à la neige, praline rose · *Floating island, pink pralines, custard*

* Can be adapted for vegetarians

For food allergies and intolerances please alert your server. A discretionary 15% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive. Cover charge £2.50