



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
Oeuf mollet en gelée · <i>Soft boiled egg in jelly</i>	9.5
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 vierge · <i>Roast brill, sauce vierge</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
Côte de veau, sauce Marengo · <i>Veal chop, tomato & mushroom sauce</i>	46
Pintade rôti, crème de langoustine et estragon · <i>Roast guinea fowl, langoustine & tarragon cream</i>	42
Citrouille, crème de Mimolette, noisette · <i>Pumpkin, Mimolette cream & hazelnuts*</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	6
Purée de pommes de terre	6
Gratin Dauphinois (for 2)	18
Pomme vapeur	7
Frites	7
LES FROMAGES	
Plateau de fromages · <i>French cheese board</i>	18pp
Cervelle de Canut · <i>Fresh curd cheese, shallot, sherry vinegar & herb dressing</i>	10
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 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	
2 COURSES · 24.50	Oeuf meurette, garniture Grand-Mère · <i>Poached eggs, red wine sauce, mushroom & bacon *</i>
3 COURSES · 29.50	Quenelle de brochet, sauce Nantua · <i>Pike mousse, langoustine sauce</i>
	Salade Lyonnaise · <i>Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons *</i>
	Jesus et Saucisson de Lyon, radis et beurre salé · <i>Lyonnaise charcuterie, radishes, salted butter</i>
	Andouillette, 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 15% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive. Cover charge £2.50