



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 |
| | Perdreux aux choux vert · <i>French partridge, braised cabbage</i> | 32 |
| | 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 |
| | Choux farci aux truffes d'automne · <i>Stuffed Savoy cabbage, autumn truffle</i> | 64 |
| 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

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, langoustine sauce*
Salade Lyonnaise · *Dandelion salad, bacon, poached egg, baguette croutons **
Jesus et Saucisson de Lyon, radis et beurre salé · *Lyonnaise charcuterie, radishes, salted butter*

Andouillette AAAAA (Charcuterie Bobosse), 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 12.5% service charge will be added to your bill. Prices are VAT inclusive. Cover charge £2.50