

HORS D'OEUVRES

STEAK TARTARE*	18
<i>capers, cornichons, shallots, quail egg, gaufrettes</i>	
ONION SOUP GRATINÉE	15
<i>beef broth, garlic crouton, gruyère</i>	
SOUP DU JOUR	12
ESCARGOT	16
<i>mâitre d'hôtel butter, puff pastry</i>	
MACARONI GRATIN	13
<i>gruyère, parmesan, mornay</i>	
ADD BACON 3.00	
PÂTÉ DE CAMPAGNE	15
<i>cornichons, grain mustard, frisée, toasted baguette</i>	
SALMON RILLETES	15
<i>smoked salmon, crème fraîche, dill, brioche toast</i>	
FOIE GRAS PARFAIT	18
<i>foie gras mousse, rosé geleé, seasonal compote, brioche</i>	
GOUGÈRES	10
<i>gruyère, pâte à choux, mornay</i>	
BRANDADE CROQUETTES	12
<i>salt cod, new england tartare sauce</i>	
OEUF MAYONNAISE	10
<i>dijon, tarragon, crispy prosciutto</i>	

PLATS DU JOUR

MONDAY - Lobster Risotto	39
TUESDAY - Halibut	34
WEDNESDAY - Rack of Lamb	49
THURSDAY - Bouillabaisse	36
FRIDAY - Duck à l'Orange	32
SATURDAY - Tournedos Bearnaise	48
SUNDAY - Coq au Vin	27

LES SALADES

ENDIVE AND BEETS	16
<i>roquefort, walnuts, orange, champagne vinaigrette</i>	
LYONNAISE	14
<i>frisée, lardons, shallots, poached egg,* bacon vinaigrette</i>	
SALADE JOSEPHINE	14
<i>mixed greens, tomatoes, cucumbers, dried cranberries, goat cheese duo, croutons, sherry vinaigrette</i>	

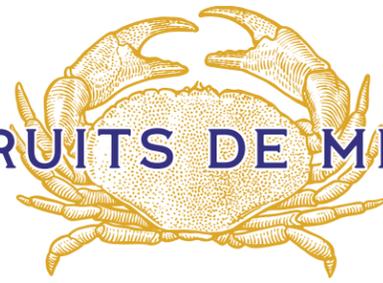
ADD TO ANY SALAD
STEAK* 14 / SALMON* 12
CHICKEN 10 / SHRIMP 12 / SPLIT 3

JOSEPHINE

GENERAL MANAGER STEWART SHOEMAKER | CHEF DE CUISINE STEPHANIE MILNE |
PLEASE INQUIRE FOR PRIVATE PARTIES • FOLLOW ALONG @JOSEPHINEOLDTOWN
BRAVO ET MERCI DE NOUS REJOINDRE, AMIS!

*THIS ITEM MAY BE SERVED RAW OR UNDERCOOKED. CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED EGGS, BEEF, LAMB, POULTRY, MILK PRODUCTS, PORK, SEAFOOD OR SHELLFISH MAY INCREASE YOUR CHANCES OF FOODBORNE ILLNESS.

FRUITS DE MER



LE JOSEPHINE*
35

4 Each Oysters, Clams
& Shrimp

LE PETIT PLATEAU*
80

6 Each Oysters, Clams
& Shrimp, Mussels Escabeche,
Half Lobster

OYSTERS*
half dozen

22

CLAMS*
half dozen

14

MUSSELS ESCABECHE

12

SHRIMP COCKTAIL
half dozen

22

CHILLED HALF LOBSTER
rouille
23

LES PLATS PRINCIPAUX

TROUT AMANDINE	29
<i>haricot vert, sauce meunière amandine</i>	
BOEUF BOURGUIGNON	38
<i>lardons, mushrooms, carrots, pearl onions, pommes purée</i>	
STEAK FRITES*	36
<i>flat iron steak, maître d'hôtel butter</i>	
STRIP AU POIVRE*	46
<i>garlic spinach, green peppercorn sauce</i>	
MOULES FRITES MARINIÈRE	26
<i>fennel, shallots, garlic, pommes frites</i>	
DUCK CONFIT	28
<i>duck leg, parsnip purée, brussels sprouts, bacon, cherry mustard sauce</i>	
BURGER JOSEPHINE*	19
<i>house blend, burger sauce, gruyère, pickles, olive oil bun</i>	
- ADD BACON 3	
GRILLED SALMON*	29
<i>lentils, root vegetables, ras el hanout</i>	
PAPPARDELLE PARISIENNE	26
<i>egg noodles, squash, sage beurre noisette, parmesan, hazelnuts</i>	
POULET RÔTI	28
<i>mushroom truffle risotto, broccolini</i>	
ROCKFISH PROVENCAL	34
<i>fennel, tomatoes, capers, olives, basil, saffron, clams</i>	

GARNITURE

FRITES	8
GARLIC SPINACH	9
SAUTÉED MUSHROOMS	9
POMMES PURÉE	8
HARICOT VERT	9
MESCLUN SALAD	8

MANGEZ BIEN • RIEZ SOUVENT • AIMEZ BEAUCOUP

COCKTAILS

APERITIFS

HEMINGWAY'S KIR ROYALE 13
mt defiance cassis, ginger, absinthe, sparkling wine

THE LIGHTER SIDE OF A 75 13
cap corse blanc, lemon, sparkling wine

CLASSIC & CLASSICALLY INSPIRED

SWEATER SEASON 15
french gin, aperol, spiced pear, lemon

VIEUX CARRE 15
cognac & rye, sweet vermouth, benedictine and 2 bitters

JOSEPHINE OLD FASHIONED 15
bonded bourbon, demerara, french china china bitter, angostura

EARTHEN HERBS & FLOWERS 15
sage infused banhez mezcal, cappelletti americano rosato, St. Germain, Cap Corse Blanc

OPULENT

RAMOS GIN FIZZ 25
the souffle of cocktails, please allow extra time for preparation

MARTINI SERVICE
served large & cold with garniture & sidecar of chilled martini on ice

THE CLASSIC DIRTY 25
tito's, house olive brine, castelvetrano olives

THE 50:50 25
beefeater gin, dolin dry vermouth, orange bitters

NON-ALCOHOLIC

APPLE OF MY EYE 10
apple cider, cinnamon syrup, club soda

LAVENDER LEMONADE 10
lavender infused elderflower syrup, lemon

POM NOIR 10
pomegranate, apple cider, lime, cinnamon syrup, ginger beer

PEAR PRESSURE 10
rosemary infused pear syrup, lemon, honey, club soda

LES BIÈRES

DRAFT

DE LA SENNE ZENNE PILS 10
*Pilsner - BEL - 4.9%
 Becher - 16 oz.*

BLUEJACKET LOST WEEKEND 10
*Hazy IPA - DC - 7.0%
 Becher - 16 oz.*

THIRIEZ L'AMBRÉE D'ESQUELBECC 10
*Biere de Garde - FRA - 5.8%
 Tulip - 13 oz.*

AU BARON, CUVÉE DES JONQUILLES 10
*Saison - Fra - 7.0%
 Tulip - 13 oz.*

ST. BERNARDUS WIT 10
*Witbier - BEL - 5.5%
 Tulip - 13 oz.*

AVAL ROSÉ 10
*French Cider - FRA - 6.0%
 Tulip - 13 oz.*

BOTTLES

MONT DE CATS 12
*Belgian Blonde Ale
 FRA - 7.6% - 11.2 oz*

RODENBACH GRAND CRU 12
*Flanders Red Ale
 BEL - 6.0% - 11.2oz.*

TILQUIN OUDE GUEUZE 16|17 25
*Gueuze Lambic
 BEL - 7.0% - 12.7 oz.*

3 FONTEINEN OUDE KRIEK 21|22 30
*Fruit Lambic
 BEL - 6.0% - 12.7 oz.*

DE LA SENNE STOUTERIK 10
*Stout
 BEL - 5.0% - 11.2oz.*

ENAY BEER 8
*Non-Alcoholic Lager or IPA
 VA - 0.4% - 12.0 oz.*

LES VINS

METHOD CHAMPENOISE

3 OZ / 5 OZ

CRÉMANT DE LIMOUX 7 / 12
salasar, carte azur brut, chenin blanc / pinot noir, limoux, france, nv

CRÉMANT D'ALSACE 9 / 15
schoenheit, pinot auxerrois / pinot blanc, alsace, nv

CRÉMANT DE BOURGOGNE 10 / 17
albert bichot, pinot noir / chardonnay, burgundy, nv

VOUVRAY BRUT NATURE 11 / 19
le facteur, chenin blanc, loire valley, nv

BLANC DE BLANC CHAMPAGNE 16 / 27
klepka sausse, pream'bulle grand cru, chardonnay, oger, cote de blancs, nv

BLANC DE NOIRS CHAMPAGNE 17/28
*poilvert-jacques, brut blanc de noirs
 pinot noir / pinot meunier, vallée de la marne, nv*

TRADITIONAL BLEND CHAMPAGNE 16 / 27
*bauguet-jouette, champagne brut carte blanche,
 chardonnay / pinot meunier / pinot nior, epervay, nv*

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ 8 / 14
paul buisse, pinot noir / cabernet franc / pineau d'aunis, loire valley nv

CHAMPAGNE ROSÉ 15 / 25
louis dumont, pinot noir, epervay, nv

BUGEY CERDON ROSÉ 11 / 18
patrick bottex, la cueille, gamay / poulsard, savoie, nv

BLANC

5 OZ

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 14
domaine de la combe, melon de bourgogne, loire valley, 2022

SANCERRE 18
domaine pellé, sauvignon blanc, loire valley, 2024

BORDEAUX BLANC 13
*chateau les arromans, entre-deux-mers
 sauvignon blanc / sauvignon gris, bordeaux, 2024*

RIESLING 16
jean-luc mader, alsace, 2023

CHENIN BLANC 14
vignoble vade, fer aigu saumur blanc, 2023

ROUSSILLON BLEND 17
*lampyres, point triple blanc
 skin contact macabeu / grenache blanc / muscat à petits grains, 2022*

CHABLIS 17
domaine du colombier, chardonnay, burgundy, 2023

BOURGOGNE BLANC 16
thierry drouin, chardonnay, burgundy, 2023

ROSÉ

5 OZ

TAVEL 15
domaine la rocalière, grenache / cinsault / syrah, rhone valley, 2022

PROVENCE 16
la fête de rose, saint tropez, 2023

ROUGE

5 OZ

CHILLED RED 14
*domaine benastra, la petite soeur rouge,
 lledoner pelut / carignan / syrah, cotes catalanes, 2021*

BEAUJOLAIS 14
kewin descombes, cuvée kéké nouveau, gamay, 2025

BOURGOGNE ROUGE 17
domaine de la denante, pinot noir, burgundy, 2022

CAHORS MALBEC 14
chateau du cedre, heritage malbec, 2022

CHINON 14
domaine brocourt, vieilles vignes, cabernet franc, loire valley, 2021

COTES DU RHONE 15
domaine chaume arnaud, grenache / syrah / cinsault, rhone valley, 2022

SYRAH 17
mas amiel, cotes catalanes, 2022

BORDEAUX ROUGE 17
*château cissac, reflots du cissac haut-médoc
 cabernet sauvignon / merlot / petit verdot, bordeaux, 2019*

LEAU FAIT PLEURER • LE VIN FAIT CHANTER