

CHIOGGIA

Téquila aux notes fumées, rond en bouche avec une légère finale sucrée : des saveurs tertiaires exacerbées.

A tequila with hints of black tea, round on the palate with a slightly sweet finish: exacerbated tertiary flavours.

Téquila lapsang souchong	Lapsang souchong tequila
Verjus	Verjuice
Sirop de betterave	Beetroot syrup
Jus de betterave	Beetroot juice



PIQUILLOS

Un équilibre subtil entre douceur, amertume et piment.
Sous forme d'un assemblage élégant et audacieux.

A subtle balance between sweetness, bitterness and a hint of spiciness. An elegant and daring blend.

Gin Citadelle	Citadelle gin
Cocchi	Cocchi
Campari	Campari
Liqueur de Tabac	Tobacco liqueur
infusée aux piquillos	infused with piquillos



DE 12H00 à 23H / *from 12:00 p.m. to 11 p.m.*

Velouté de butternut, crème herbacée, lard paysan fumé /
Butternut cream soup, herb cream, smoked country bacon 21

Rougette aux herbes, quinoa croustillant /
Rougette salad, crispy quinoa 22

Orecchiettes au « pesto alla genovese » /
Orecchiette with 'alla genovese pesto' 28

Assiette de saumon fumé et tarama /
Smoked salmon & tarama platter 29

Fish & chips 32

Risotto au parmesan & ricotta /
Risotto with parmesan & ricotta 32

Hot-dog, frites / *Hot-dog & french fries* 32

Salade César au blanc de poulet /
Caesar salad with chicken breast 34

Club Sandwich au poulet & lard croustillant /
Club sandwich with chicken & bacon 35

Smash Cheeseburger au cheddar & bacon (servi avec des frites) /
Cheddar & bacon smash cheeseburger (served with french fries) 35
(Cuisson unique : viande bien cuite / *One time cooking: well-cooked meat*)

Tartare de bœuf au couteau / *Beef tartar* 35

CARDAMOME

Un short drink moderne où les notes fumées du bourbon infusé s'associent à la puissance & à la saveur camphrée de la cardamome noire

The modern short drink where the smoky notes of infused bourbon with the potency and camphoraceous flavor of black cardamom

Fat-washed bourbon bacon
Whisky tourbé
Sirop de cardamome noire
Bitter barbecue

Fat-washed bourbon bacon
Peated bourbon
Black cardamom syrup
BBQ bitter



POIRE

L'alliance de la douceur veloutée de la poire juteuse, de la profondeur de l'armagnac riche en caractère et de la vanille onctueuse, pour une expérience subtile et délicate.

The combination of the velvety sweetness of juicy pear, the depth of character-rich armagnac and smooth vanilla, for a subtle, delicate experience.

Armagnac
Purée de poire et vanille
Jus de poire acidulé MAX

Armagnac
Pear and vanilla purée
Pear juice

AMANDE

Une création sous forme d'un milk punch végétal, sur des notes douces et rafraichissantes d'amande et de tonka.

A creation like a vegetable milk punch, on sweet and refreshing notes of almonds and tonka .



Rhum infusé à l'orange	Rhum infused with oranges
Rhum ambré Jamaïque	Old Jamaican rum
Jus de pomme granny smith	Granny Smith apple juice
Lait d'amande	Almond Milk

SUDACHI

Un cocktail alliant le fruité et l'acidulé de cet agrume aux arômes fumés du Mezcal, le tout relevé par une pointe de sel légèrement pimentée.

A cocktail combining the fruitiness and acidity of this citrus fruit with the smoky flavors of mezcal, enhanced by a hint of lightly spiced salt.

Mezcal	Mezcal
Grand Marnier	Grand Marnier
Jus et oleo de sudachi	Sudachi juice & oleo
Jus de citron vert	Lime juice
Sel pimenté	Smocked chilli salt



carte des vins / *wine list*

champagnes

Champagne Taittinger - Brut Réserve 120

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 170

Laurant Perrier « Rosé » 210

2012 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 300

2012 Dom Pérignon 590

champagnes à la coupe / *champagne by the glass*

Champagne Taittinger – Brut 25

Champagne Taittinger – Prestige Rosé 28

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 29

carte restaurant déjeuner / *LUNCH menu*

de 12H00 à 13H45 / *from 12:00 p.m. to 1:45 p.m.*

du LUNDI au VENDREDI / *from Monday to Friday*

plats / *main courses*

Chou braisé, farce végétale /
Braised cabbage, vegetable stuffing 32

Cuisse de canard confite, pommes de terre Sarladaises /
Duck leg confit, Sarladaise potatoes 42

Lotte rôtie, poireaux de Nonville & olives /
Roast monkfish, Nonville leeks & olives 46

suggestion du moment / *suggestion of the moment*

Faux-filet de bœuf Charolais, pommes Pont-Neuf (servi pour deux personnes) /
Charolais beef sirloin, Pont-Neuf potatoes (served for two people) 140

DOUCEURS / *desserts*

Glaces & sorbets / *Seasonal ice cream & sorbets* 13

Assiette de fruits / *Seasonal fruit platter* 17

Poire « Belle Hélène » / « *Belle Hélène* » pear 17

Île flottante / *Floating island* 17

Panna cotta parfumée à la sauge & aux agrumes /
Panna cotta flavoured with sage & citrus fruit 17

CARTE BAR SERVIE EN CONTINU / *all Day DINING*

DE 12H00 à 23H / *from 12:00 p.m. to 11 p.m.*

tapas

Copeaux de légumes de Nonville / *Nonville vegetable shaving* 22

Sélection de charcuteries / *Selection of cold cuts* 29

Sélection de fromages / *Selection of cheese* 26

PANETTONES DE LA MAISON CHRISTOPHE LOUIE

Traditionnel 'classique' aux fruits confits (la part) /
Traditional 'classic' with candied fruit (the slice) 12

Cacio e Pepe (la part / *the slice*) 12

NOTRE SÉLECTION PREMIUM

Caviar osciètre gold Astara (boîte de 50 grammes), blinis & condiment /
Caviar osciètre gold Astara (50 grams box), blinis & condiment 250

mocktails 18

CITRUS

Mocktail aux notes d'agrumes,
tout en saveur & rondeur.

*Mocktail with citrus notes,
rounded & full of flavours.*

Infusion Rooibos
Ecorce d'agrumes
Sucre de canne
Verjus
Soda

*Rooibos infusion
Citrus bark
Cane sugar
Verjuice
Soda water*

PIPERITA

Epicé & rafraîchissant : l'équilibre parfait
entre le virgin mojito & le moscow mule.

*Spicy & refreshing : the perfect balance
between virgin mojito & moscow mule.*

Cordial gingembre
Menthe sauvage
Ginger ale

*Ginger cordial
Savage mint
Ginger ale*

carte restaurant déjeuner / *LUNCH menu*

de 12H00 à 13H45 / *from 12:00 p.m. to 1:45p.m.*
DU LUNDI AU VENDREDI / *from Monday to Friday*

entrées / *starters*

Potage Parmentier /
Parmentier soup 21

Navets cuisinés au sautoir, oseille & fromage de brebis /
Sautéed turnips, sorrel & ewe's milk cheese 22

Frisée aux lardons, œuf poché /
Frisee lettuce with bacon and poached egg 24

DÉJEUNER CLUB / *LUNCH CLUB*

Sélection de mets de votre choix sur la base d'une entrée, d'un plat et d'un dessert
parmi nos propositions (**hors suggestion du moment***) /
selection of dishes of your choice based on a starter, main course and dessert
from our card (excluding seasonal suggestion)*

Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main course/Dessert* 78

VINS AU VERRE / *by the glass*

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

2022 Vin de France « Lily Rose » - Mas Mellet 16

2022 IGP Gard - Château de Campuget 18

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

2020 Chablis « Vieilles Vignes » – Eienne Defaix 20

2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur 20

2021 Pouilly Loché « Au barres » Laurent Cognard 22

2022 Condrieu « Chanson » – Stéphane Montez 29

VINS ROUGES / *RED WINES*

2020 Sancerre « Grains de Pinot » - Paul Prieur 20

2013 Haut Médoc – Château Malleret 25

2021 Saint Joseph « Les Mourrays » - Nicolas Badel 24

2021 Auxey Duresses – Domaine Jean Fery 30

PARTENAIRES OFFICIELS 2023

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Saint James Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France. (Nées, élevées & abattues en France). Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros et services compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

According to the provisions of the decree n°2002-1465 dated December 17, 2002, Saint James Paris as well as its suppliers guarantee the origin of the bovine meats from France. All our dishes are "homemade" and are prepared on site from raw products. Net prices in euros and services included. The list of allergens is available on request. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

L'eau en carafe est disponible sur demande/Tap water is available on request.

Les formats des boissons servies :

Spiritueux : 4 cl

cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl

Verre de vins et champagnes : 15 cl

Bières et cidres : 33 cl



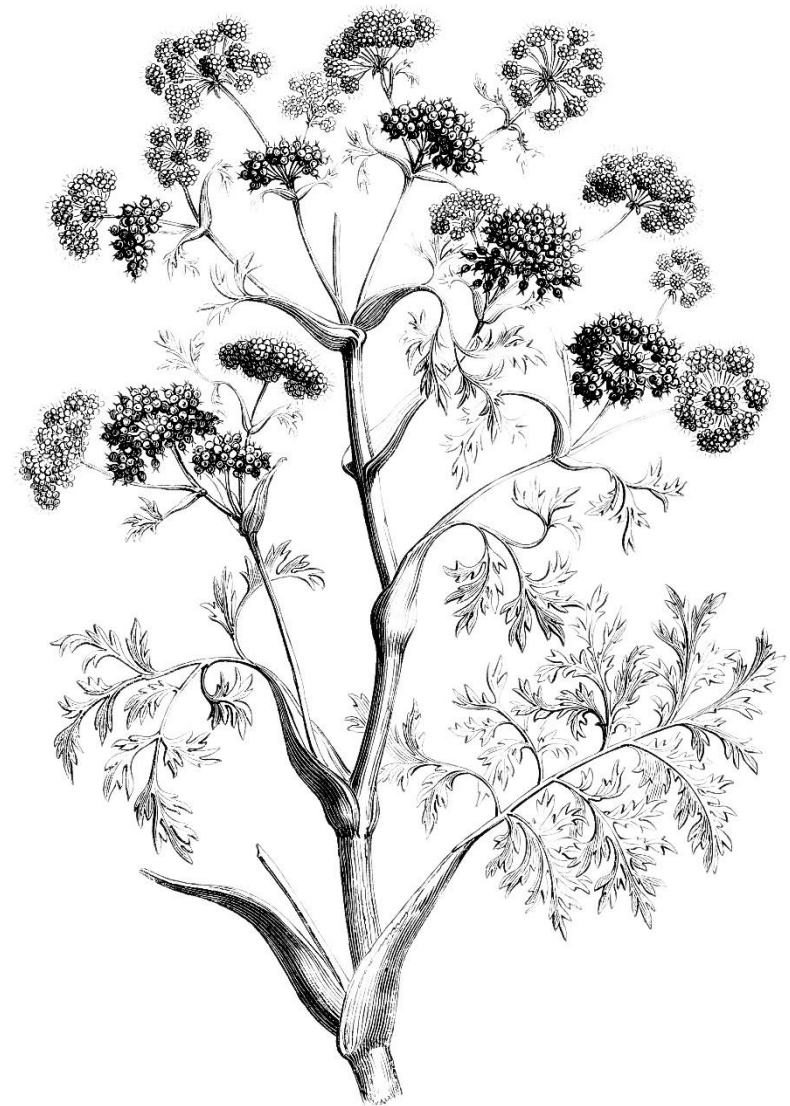
The sizes of the drinks served :

Spirits: 4 cl

signature cocktails and mocktails: 9 to 15cl

Glass of wine and champagne: 15 cl

Beers and ciders: 33 cl



Le DÉJEUNER DU saint james

2024