

Un sour chaleureux & réconfortant
avec une touche fumée en finale.

*A comforting & warm sour
with a smoky hint on the finish.*

Whisky Ecossais	Scotch whisky
Jus de citron	Lemon juice
Miel d'agave	Agave honey
Vin rouge aux épices	Spiced red wine

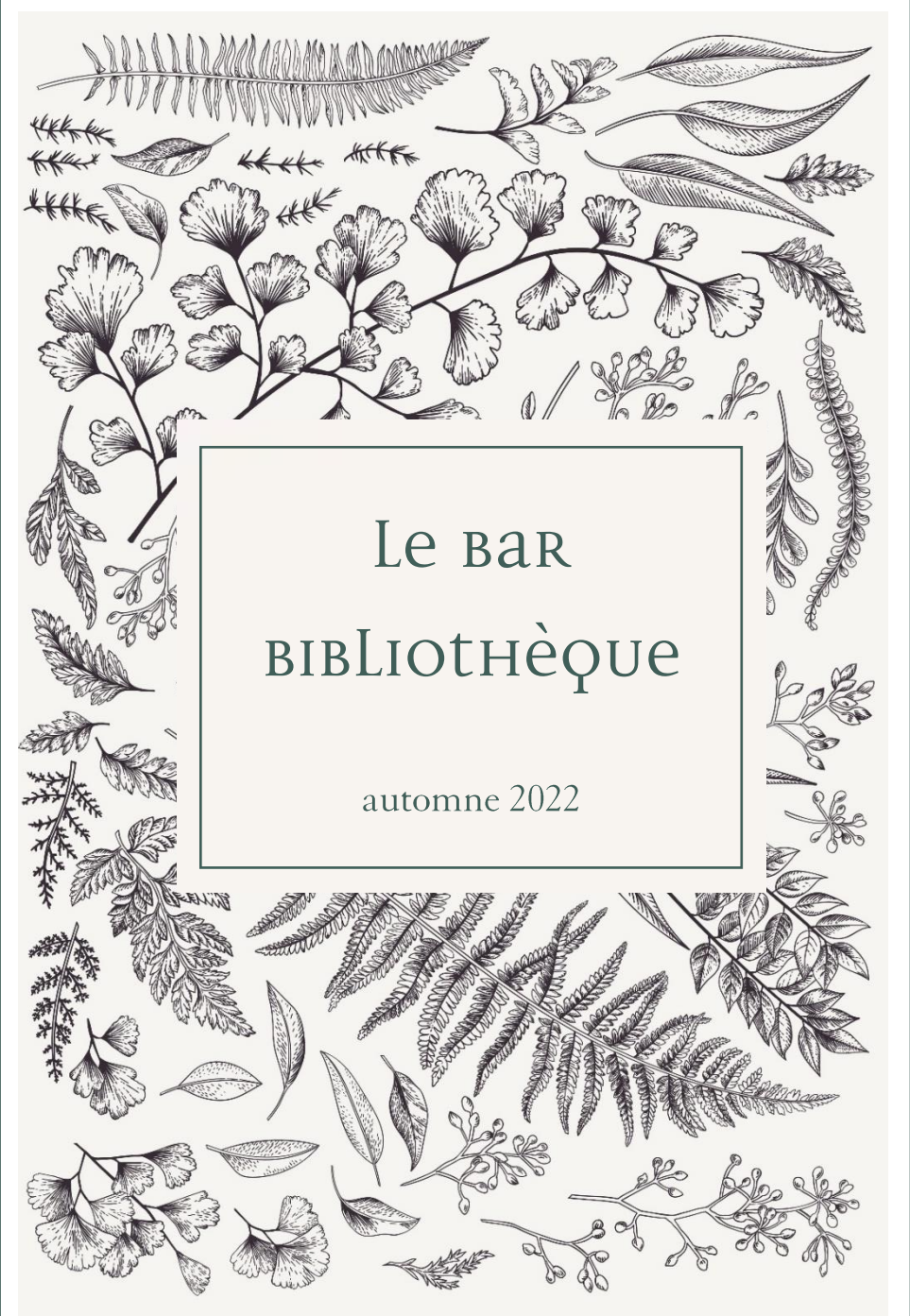


mélisse 26

Comme un mojito, léger & extrêmement rafraichissant.

Like a mojito, light & extremely refreshing.

Lillet blanc	Lillet blanc
Mélisse fraîche	Fresh lemon balm
Verjus	Verjuice



Un short drink pensé comme un daiquiri,
acidulé avec une finale ronde & végétale.

*A short drink thought like a daiquiri, sour
with a round & vegetal finish.*

Rhum blanc
Sirop de chlorophylle de shiso
Citron vert

White rum
Shiso chlorophyll syrup
Lime



DOUCE moën

26

Cet expresso martini vous fait voyager
en terres normandes avec ses saveurs
de pomme & de sirop de cannelle épicé.

*This martini espresso takes you on
journey to Normandy with its flavors
of apple & spicy cinnamon syrup.*

Calvados	Calvados
Jus de pomme	Apple juice
Espresso	Espresso
Sirop de cannelle	Cinnamon syrup



Aultmore 12 yo. 30	Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30
Aultmore 18 yo. 50	Dalmore 21 yo. 175
Benromach Organic 25	Dalmore Vintage 2007 55
Bowmore n1 20	Dalmore Cigar Malt 45
Bowmore 18 yo. 45	Dalmore King Alexander III 65
Bowmore 25 yo. 100	Octomore 10.1 60
Knockando 12 yo. 25	Laphroaig 10 yo. 25
Talisker 10 yo. 25	Macallan 12 yo. Sherry Cask 40
Glendronach 12 yo. 25	Macallan 18yo. Double Cask 92
Glenfiddich IPA 25	Aberlour A'bunadh 30
Edradour 10 yo. 25	Auchentoshan 12yo. 25
Craigellachie 13 yo. 25	Glenkinchie Distiller's Edition 25
Glengrant 12 yo. 20	Glenmorangie Nectar d'Or 30
Glengrant 18 yo. 45	Jura 10 yo. 25
Ardbeg Uigeadail 35	Jura 18 yo. 35
Penderyn Celt 20	Arran Sauternes Cask Finish 25
Benriach Birnie Moss Peated 27	Port Askaig 100 Proof 30
Benriach Heart of Speyside 21	Bruichladdich Islay Barley 2010 40
Ledaig 19 yo. Records Series 65	Bunnahabhain 2006 G. & M. 40
Dalmore 15 yo. 40	Campbeltown 6 yo. Oloroso 35
Dalmore 18 yo. 80	Fettercairn 22 yo. 60



Une margarita revisitée, autour des agrumes : les saveurs de la mandarine exacerbées par une pointe de sel légèrement pimenté.

A revisited margarita, all around citruses : the tangerine's flavours heightened by a hint of spicy salt.

Téquila
Sherbet mandarine
Grand Marnier
Sel pimenté

Tequila
Tangerine sherbet
Grand Marnier
Chilli salt

Mousseux, légèrement épicé, style royal pour ce silver fizz réinventé.

Sparkling, slightly spicy, royal style for this reinvented silver fizz.

Gin
Cordial gingembre
Champagne

Gin
Ginger cordial
Champagne



BERGAMOTTO

16



Mocktail aux notes de Bergamotte, tout en saveur & rondeur.

Mocktail with citrus notes, rounded & full of flavours.

Infusion de thé noir
Ecorce de bergamote
Blanc d'oeuf
Sucre de canne
Verjus
Soda

*Black tea infusion
Bergamot bark
Egg white
Cane sugar
Verjuice
Soda water*



PIPERITA

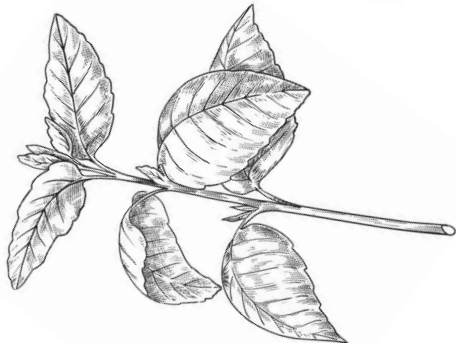
16

Epicé & rafraichissant : 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*



RARETÉS / RARE

Balvenie 17 yo. Peated Cask Limited Edition	130
Port Askaig Islay 28 yo.	130
Chichibu On The Way 2015	170
Chichibu The Peated 2018	195
Caroni 1998 High Proof Heavy 33 rd Release	510
Lagavulin 12 yo. 12 th Release	95
Lagavulin 12 yo. 13 th Release	95
Laphroaig 10 yo. Cask Strength	245
Laphroaig 15 yo. 200 th Edition	115
Hibiki 21yo.	170
Chivas Regal Salute 38 yo.	120
Dalmore Constellation 1992 Cask 18	660



sakés

	verre	bouteille
Sakés Modernes / Modern Sake		
Takeno 2020 Kamen Kurabu	15	85
Kinryo Setouchi Olive Junmai Ginjo	18	105
Sakés Traditionnels / Traditional Sake		
Onna Joshu	20	110
Izumibashi Kimoto Kurotonbo	20	115
Sakés Natures / Natural Sake		
Tamagawa Yamahai	18	105
Katori 90	16	95
Saké Trouble Nigori / Cloudy Nigori Sake		
Tsukinokatsura Iwai Daijingo Nigori Nama	28	160
Saké Vielli Koshu / Kochu Aged Sake		
Biden 1999	20	120
Les Larmes du Levant LOV(SIC)3	32	180

vodkas

Absolut elyx 25

Beluga Noble 25

Beluga Gold Line 50

Belvedere 25

Chopin Potato 25

Distillerie de Paris Carbone 30

Fair Quinoa - Bio 20

Grey Goose Original 25

Taiga Shtof 35

Tito's Vodka 20

Mamont 25



WHISKIES ECOSAIS BLENDED /

BLENDED SCOTCH

Big Peat D. Laing 25

Chivas Regal Mizunara 30

Chivas Regal 12 yo. 20

Johnnie Walker Black Label 20

Johnnie Walker Blue Label 50

Lossit Classic 30

Monkey Shoulder Smokey 25



WHISKEY IRLANDAIS /

IRISH WHISKIES

Redbreast 12 yo. Single Pot Still 25

Redbreast 21 yo. Single Pot Still 60

Tullamore Dew 12 yo. 25

Jameson 20

Method & Madness Single Malt 30

Midleton Very Rare 60

WHISKIES DU MONDE /

WORLD WHISKIES

Amrut Fusion (Inde/India) 25

Mackmyra Brusks Whisky (Suède/Sweden) 25

Puni 4 yo. Pinot Noir Wine Cask Finish (Italie) 45

Canadian Club (Canada) 20

WHISKIES RYE & WHISKEY /

RYE WHISKIES & WHISKEY

Jack Daniel's Single barrel Rye 25

Jack Daniel's n7 20

Michter's Us 1 Sour Mash 25

Bulleit Rye 20

Sonoma Rye 25

WHISKIES ANGLAIS /

ENGLISH WHISKIES

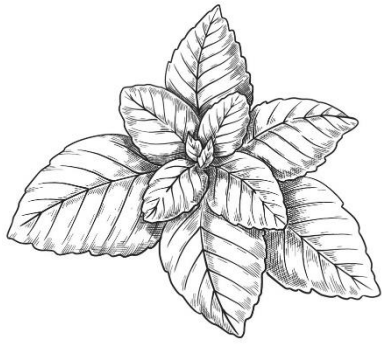
Cotswolds 3 yo. Peated Cask 35

Cotswolds Single Malt 25



BOURBONS

Blanton's Original 25
Blanton's Gold Edition 35
Platte Valley Corn 20
Buffalo Trace 20
Maker's Mark 25
Widow Jane 10 yo. 32



WHISKIES JAPONAIS/ *japanese whiskies*

Nikka Coffey Grain 25
Nikka Coffey Malt 25
Nikka Days 20
Toki 20
Mars Cosmo 25
Hibiki Harmony 30
Yamazaki 12 yo. 40



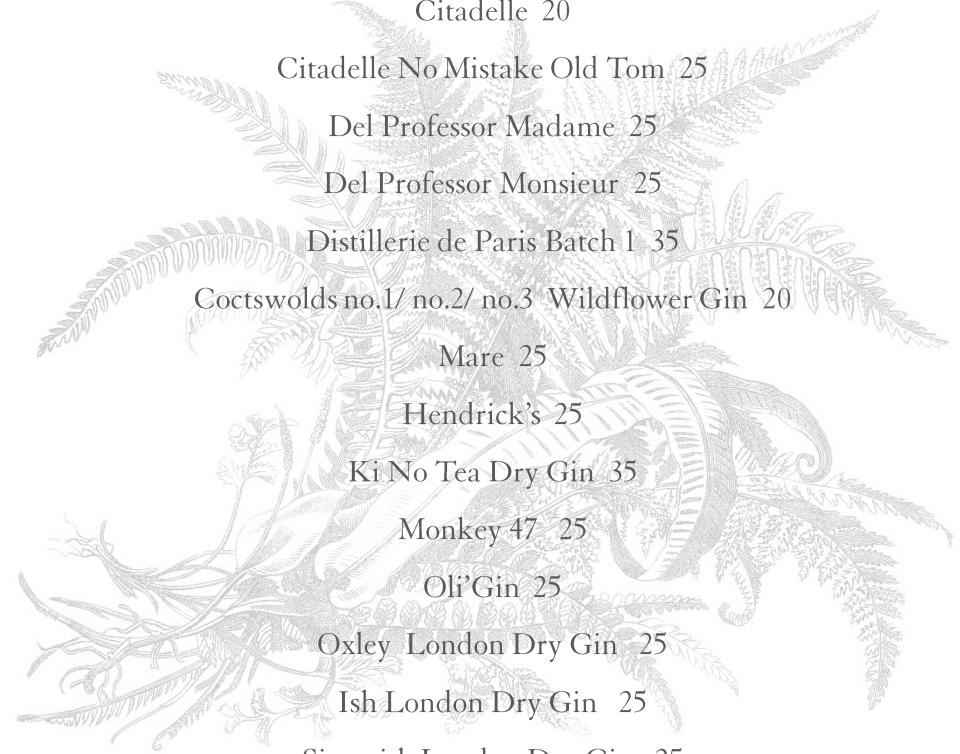
WHISKIES FRANÇAIS/ *french whiskies*

Alfred Giraud Harmonie 60
Alfred Giraud Héritage 50
Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier 20
Benjamin Kuentz Fin de Partie 20
Eddu Grey Rock Broceliande 25
Vilanova Berbie 25
Distillerie de Paris Single Malt 45



GINS

Christian Drouin le Gin 25
Citadelle 20
Citadelle No Mistake Old Tom 25
Del Professor Madame 25
Del Professor Monsieur 25
Distillerie de Paris Batch 1 35
Coctswolds no.1/ no.2/ no.3 Wildflower Gin 20
Mare 25
Hendrick's 25
Ki No Tea Dry Gin 35
Monkey 47 25
Oli'Gin 25
Oxley London Dry Gin 25
Ish London Dry Gin 25
Sipsmith London Dry Gin 25
Plymouth Navy Strength 25



armagnac

Château de Laubade Blanche d ’Armagnac 20

Château de Lacquy 1978 55

Domaine Laballe Résistance 20

Domaine Laballe 21 ans d’âge 25



calvados

Coquerel VSOP 20

Coquerel XO 25

30&40 XO 10yo. 25

30&40 Double Jus 20

Christian Drouin 1986 Pays d ’Auge 70

Hérout Brut de Fût 45

RHUMS / RUMS

LonguetEAU Concerto 35

LonguetEAU Genesis Blanc 30

LonguetEAU Genesis Noir 30

LonguetEAU Prélude Batch 4 25

LonguetEAU XO 50

LonguetEAU Symphonie Batch 5 30

A 1710 nuée Ardente 35

Havana Club 7 yo. 25

Havana Club 15 yo. 50

Mount Gay 1703 35

Mount Gay Black Barrel 25

Mount Gay XO 35

Mount Gay XO Pur Pot Still 35

Plantation Original Dark 20

Plantation Stiggins Fancy Pineapple 25

Pyrat XO 25

Appleton Estate 21yo. 50

Ableforth’s 15yo. Rumbullion XO 35

A. Michler Jamaican Rum Soleira 18yo. 20

Bacardi Añejo Cuatro 20

Bacardi Reserva Ocho 25

Fair Belize XO 25

Flor de Caña 12yo. 20

Flor de Caña 25 yo. 50

El Destilado Rum Fermented Oaxaca 25

Boukman 25

Distillerie de Paris Rhum Ambré 40

J. Bally 12yo. 30

Pacto Navio 25

MezanTrinidad 1996 40

Zacapa Solera 23 25

Santa Teresa 1796 25

Compagnie des Indes Jamaïque 25

Diplomatico Reserva Exclusiva 25



cachaça

Leblon 20



tequila & agave

Distillerie de Paris Nectar d'Agave 30

Fortaleza Blanco 30

Ocho Blanco 25

mezcal

Herencia de Sanchez Espadin 25

Union Espadin Y Cirial 20

Rey Campero Jabali 35

Rey Campero Mexicano 27

cognac

Bourgoin 1998 Micro Barrique XO 30

Braastad XO Superior 40

Delamain Réserve de la Famille 125

Hennessy XO 55

Pierre Ferrand Sélection des Anges 50

Pierre Ferrand 10 Générations 25

Pierre Ferrand Réserve 30

Rémy Martin XO 55

Rémy Martin 1738 25

Rémy Martin Louis XIII 520

Martell VS 20

Martell Cohiba 75

Martell Cordon Bleu 60

Martell Caractère 25

Vallein Tercinier Grand Rue 95

Vallein Tercinier Hors d'Age 45

Vallein Tercinier Lot 65 80

CHAMPAGNES à La coupe/ *CHAMPAGNE by the glass*

AOP Champagne Taittinger – Brut 22

AOP Champagne Taittinger – Prestige Rosé 28

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 28



CHAMPAGNES

AOP Champagne Taittinger - Brut Réserve 100

AOP Champagne Bruno Paillard – Blanc de blancs 190

AOP Champagne Taittinger - Brut Rose 155

AOP Champagne Laurent Perrier - Rosé 240

AOP Champagne Deutz « Amour de Deutz » Blanc de Blancs - 2011 360

AOP Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » - 2012 550



EAUX DE VIE & PISCO

30&40 Eau de Vie de Cidre 20

Mirabelle de Lorraine Très Vieille Réserve Grallet 20

Poire Williams Grande Réserve Miclo 20

Vieille Prune de Souillac 20

Poire Williams Jaune Cœur de Chauffe N°47 Manguin 35

Poire Williams Vieillie en fût de Sauternes N°45 Manguin 40

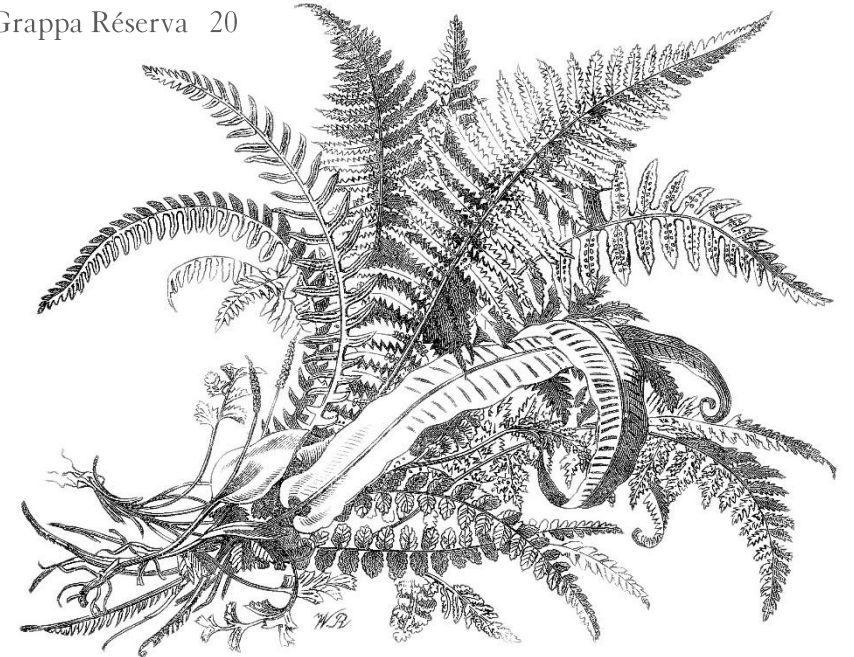
Grappa Bianca Nardini 20

Cerise Manguin 25

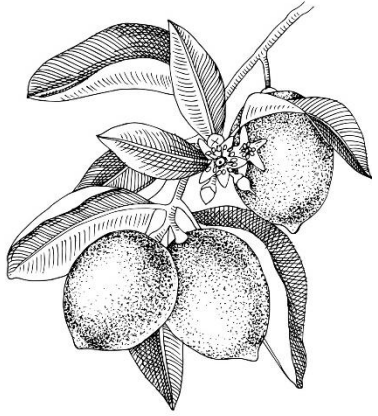
Framboise Vedrenne 20

Pisco la Caravedo 20

Grappa Réserve 20



LIQUEURS / LIQUORS



Liqueurs de fruits & fruits à coque

/ *Fruits & nuts liquors* 16

Grand Marnier, Cointreau,
Peter Heering, Imperial Mandarine,
Chambord, Limoncello, Manzana,
Frangelico, Saint Germain &
Amaretto

Liqueurs de café & de whisky / *Coffee & whiskey liquors* 20

Southern Comfort, Drambuie, Baileys, Kalhua

Liqueurs de plantes / *Plants liquors*

Benedictine, Marie Brizard, Perique,
Get 27, Get 31 & Sambuca 16

H. Theoria, Skinos & Nusbaumer 20

Chartreuse Verte & Jaune 20

Chartreuse VEP Verte & Jaune 35

Chartreuse 9^{ème} Centenaire 35



VINS AU VERRE / *By the glass*

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

AOP Côte de Provence 2021 – Château D’Esclans 14



VINS BLANCS / *WHITE WINES*

AOP Pouilly Fumé « Les Terres Blanches » 2019 - Domaine Jolivet 16

AOP Chablis« Vieilles Vignes » 2018 - Domaine Christophe et Fils 17

AOP Condrieu 2020 - Domaine Boissonnet 24



VINS ROUGES / *RED WINES*

AOP Sancerre 2020 - Domaine Vacheron 17

AOP Châteauneuf du Pape 2019 - Domaine st Prefert 25

AOP Margaux 2014 - Baron de Brane 22

AOP Nuits Saint Georges 2018 - Domaine Decelle 28



VINS moelleux / *sweet wines*

AOP Sauternes 2014 - Château Haut Bergeron 25

AOP Juançon 2016 – Domaine Latapy 13



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2022

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. 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.

les formats des boissons servies :

Spiritueux: 4 cl

cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl

Verre de vins et champagnes : 15 cl

Bières, jus de fruits et sodas : 25 à 33 cl

Saké : verre 12cl, bouteille 72cl



the sizes of the drinks served :

Spirits: 4 cl

signature cocktails and mocktails: 9 to 15cl

Glass of wine and champagne: 15 cl

Beers, fruits juice and soft drinks : 25 to 33 cl

Sake : glass 12cl, bottle 72cl

BIÈRES / BEER

Deck & Donohue pilsner 10

Asahi 10

Deck & Donohue pale ale 10

La Parisienne Bière Blanche 10



EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Vittel, Evian, San Pellegrino & Eau de Perrier 8 (50cl.) 10 (100cl.)

Chateldon 11 (75cl.)

Perrier 8 (33cl.)



JUS DE FRUITS & SODAS / FRUIT JUICES & SOFT DRINKS

Coca cola, Coca Zéro, Orangina & limonade 9

Fever Tree tonic, ginger beer & ginger ale 9

Accompagnement soda, tonic 4

Jus d'orange, de pamplemousse ou citron / 9
Orange, grapefruit or lemon juice



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso 8

Double expresso, cappuccino, café crème, chocolat/chocolate 10

Infusions Dammann / Dammann Herbal tea 10

Thés Dammann / Dammann tea 10

carte servie en continu / *all Day DINING*

de 12H30 à 23H / *from 12:30 p.m. to 11 p.m.*

tapas

Assiette de fromages / *Cheese platter* 19

Assiette de charcuteries / *Cold cuts platter* 18

Assiette végétale / *Vegetable platter* 15

Assiette marine / *Seafood platter* 19



classiques / *classical dishes*

Omelette garnie /
Garnished omelette 15

Croissant au jambon /
Ham croissant 21

Salade César, cuisse de volaille panée /
Caesar Salad, breaded chicken leg 30

Panini de Poularde Culoiselle et Scarmoza fumée /
Culoiselle Poultry panini with smoked Scarmoza cheese 22

Coquillettes au jambon de Paris /
« *Coquillettes* » *pasta with Parisian ham* 22

Smash Cheeseburger au comté et lard du Jura /
Smash Cheeseburger with comté cheese & Jura bacon 32
(Cuisson unique : viande bien cuite) (*One time cooking: well-cooked meat*)

carte servie en continu / *all Day DINING*

de 12H30 à 23H / *from 12:30 p.m. to 11 p.m.*

mer / *sea*

Poisson mi-fumé, crème façon « Fontainebleau » /
Semi-smoked fish, « Fontainebleau » cream 24

Retour de criée, poireaux et myrtilles /
Return from the fish market, leeks & blueberries 42



terre / *land*

Tataki de boeuf, poire au verjus / *Beef tataki, pear with verjuice* 26

Saucisse « d'Hugo Desnoyer », purée au beurre noisette /
Sausage « d'Hugo Desnoyer », mashed potatoes 31

Tartare de bœuf et caviar d'algues / *Beef tartar and seaweed caviar* 38



végétal & céréales / *plants & cereals*

Soupe au « pistou » des légumes du potager /
« *Pistou* » *soup with vegetables from the garden* 18

Œuf au plat et champignons de saison /
Fried eggs & seasonal mushrooms 28



DOUCEURS / *desserts*

Glaces et sorbets de saison / *Seasonal ice cream and sorbets* 13

Baba, agrumes et crème crue à la vanille / *Baba, citrus fruits and raw vanilla cream* 15
Chocolat Sao Tomé 65% et déclinaison d'épices / *Sao Tomé 65% chocolate and spices* 15
Tarte "Tatin", pressé de pommes d'Ile de France / *"Tatin" tart, pressed apples from Ile de France* 15