

Jasmin

Succombez à la délicatesse du jasmin
associée aux saveurs vivifiantes du kiwi.
Sous forme d'un assemblage subtil et audacieux.

*Succumb to the delicacy of jasmine
associated with the invigorating flavors of kiwi.
A delicate and audacious combination.*

Gin infusé au jasmin	<i>Jasmine-infused gin</i>
Chartreuse jaune	<i>Yellow Chartreuse</i>
Sirop de fleurs blanches	<i>White flower syrup</i>
Jus de kiwi	<i>Kiwi juice</i>
Jus de citron jaune	<i>Lemon juice</i>

petit pois

Un équilibre subtil entre finesse et végétale.
L'éclat de fraîcheur ravivera vos papilles.

*A subtle balance of finesse and botanicals.
The burst of freshness will delight your senses.*

Pisco	<i>Pisco</i>
Maraschino	<i>Maraschino</i>
Verjus infusé	<i>Verjuice infused</i>
à la verveine citronnée	<i>with lemon verbena</i>
Sirop Petit Pois & Thym	<i>Pea & Thyme Syrup</i>
Jus de cosses	<i>Pea stubs juice</i>

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

Velouté de Crécy, fromage frais au thym /
Crécy cream soup, fresh cheese infused with thyme 22

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, frites / *fries* 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, frites /
Club sandwich with chicken & bacon, fries 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 & 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*



fraise

L'alliance de la fraise gourmande & acidulée, du caractère intense de la reine des prés & de la sauge : pour une expérience rafraîchissante et pétillante.

The combination of juicy, sour strawberries, the intense character of meadowsweet and sage: a refreshing, sparkling experience.

Vodka infusée à la sauge
Verjus reine des prés
Fraises fraîches & son oléo
Tonic fleur de sureau

*Sage infused vodka
Meadowsweet Verjuice
Fresh strawberries & oleo
Elderflower Tonic*

amande

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

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



Rhum infusé à l'orange
Rhum ambré Jamaïque
Jus de pomme granny smith
Lait d'amande

*Rhum infused with oranges
Old Jamaican rum
Granny Smith apple juice
Almond Milk*

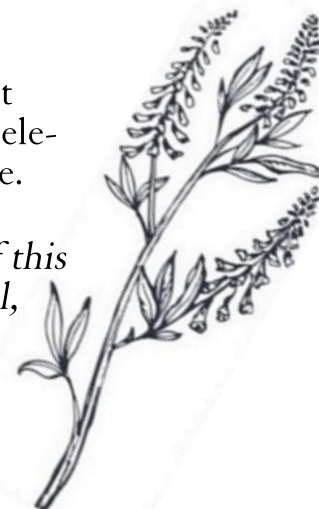
SUDACHI

Un cocktail alliant le fruité & 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 & acidity of this citrus fruit with the smoky flavors of mezcal, enhanced by a hint of lightly spiced salt.

Mezcal
Grand Marnier
Jus & oleo de sudachi
Jus de citron vert
Sel pimenté

*Mezcal
Grand Marnier
Sudachi juice & oleo
Lime juice
Smocked chilli salt*



carte des vins / *wine list*

Champagnes

Champagne Taittinger - Brut Réserve 130

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150

Laurant Perrier « Rosé » 210

2015 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 470

2012 Dom Pérignon 590

champagnes à la coupe / *champagne by the glass*

Champagne Taittinger – Brut 25

Champagne Taittinger – Prestige Rosé 29

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*

DOUCEURS / *DESSERTS*

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

Assiette de fruits / *Seasonal fruit platter* 17

Charlotte à la rhubarbe de Nonville /
Nonville rhubarb Charlotte 18

Tarte aux fraises Gariguettes /
Gariguettes strawberry tart 18

Crème brûlée à la vanille de Madagascar /
Madagascar vanilla crème brûlée 18

DÉJEUNER CLUB / *LUNCH CLUB*

Sélection de mets de votre choix
sur la base d'une entrée, d'un plat & d'un dessert
parmi nos propositions (hors suggestion du moment*) /

*Selection of dishes of your choice
based on a starter, main course & dessert
from our card (excluding seasonal suggestion*)*

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

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 150

fleurs de NONVILLE

Découvrez l'essence de notre jardin dans chaque gorgée
avec notre cocktail exclusif, infusé des fleurs les plus exquis.
Une symphonie de saveurs florales raffinées.

*Discover the essence of our garden in every sip
with our exclusive cocktail, infused with the most exquisite flowers.
A symphony of refined floral flavors.*

Infusion de fleurs sauvages
Verjus à la bétaine
Sucre de canne
Soda water

Wild flower infusion
Verjuice with betony
Cane sugar
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*

Velouté d'orties, croûtons, citron /
Nettle cream soup, crispy breads, lemon 23

Salade tiède de lentilles, émulsion au lard, œuf parfait /
Warm lentils salad, bacon emulsion, perfect egg 26

Vitello tonnato, herbes du jardin /
Vitello tonnato, garden herbs 28

plats / *main courses*

Chou pointu de Nonville, petit épeautre, herbes et citron /
Nonville pointed cabbage, small spelt, herbs and lemon 38

Bonite de Saint Jean de Luz, artichaut façon barigoule /
*Bonito from Saint Jean de Luz,
artichoke in barigoule cooking style* 44

Suprême de volaille jaune des Landes,
pommes de terre de Noirmoutier /
Yellow Landes poultry supreme, Noirmoutier potatoes 46

suggestion du moment / *suggestion of the moment*

Queue de lotte rôtie en cocotte, sauce rouille & fenouil grillé
(servi pour deux personnes) /
Roasted monkfish tail, rust sauce & grilled fennel
(served for two people) 160

VINS AU VERRE / *by the glass*

Vins Rosés / *Rosé Wines*

2022 Patrimoine « Julie » Clos Marfisi 16

2022 IGP Gard - Château de Campuget 18

Vins Blancs / *White Wines*

2020 Chablis Vieilles Vignes - Etienne Defaix 20

2022 Sancerre - Lucien Crochet 20

2021 Pouilly Loché « Au barres » Laurent Cognard 22

2022 Condrieu « Chanson » – Stéphane Montez 29

Vins Rouges / *Red Wines*

2018 Sancerre - Lucien Crochet 20

2013 Haut Médoc – Château Malleret 25

2021 Saint Joseph « Les Mourrays » - Nicolas Badel 24

2021 Auxey Duresses – Domaine Jean Fery 30



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2024

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 de toutes nos viandes 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 all our 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.

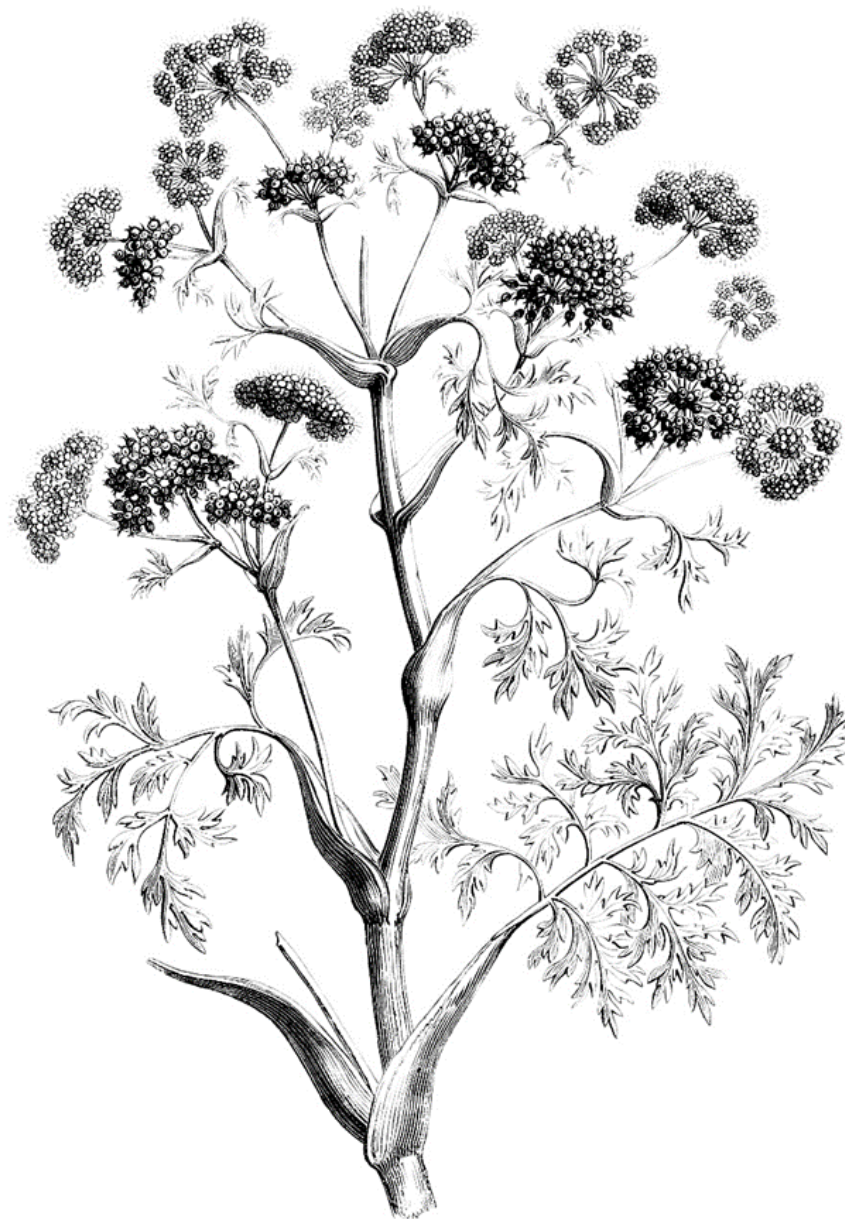
Les formats des boissons servies :

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