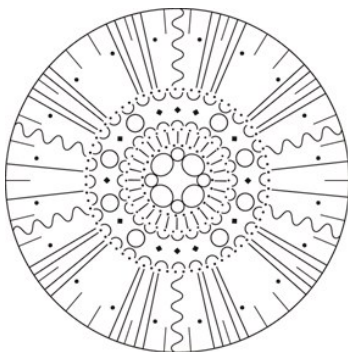




La terrasse

Été 2024

saint james paris

ROSE

Découvrez l'essence de notre Jardin dans ce cocktail
aux roses de Provins : les plus exquises de Nonville.

*Discover the essence of our Garden in this cocktail
with roses from Provins: the most exquisite from Nonville.*

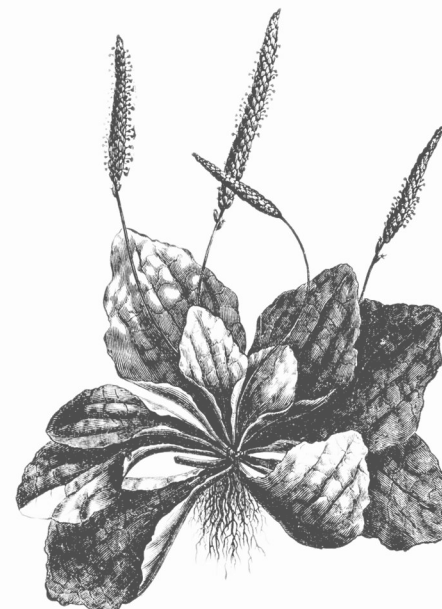
Gin	Gin
Extraction de rhubarbe	Rhubarb extraction
Sirop de rose	Rose syrup
Verjus géranium rosat	Verjus rose geranium
Baie poivre de Timut	Timut pepper berry
Soda water	Soda water

ABRICOT

Un cocktail alliant le fruité & l'acidulé de l'abricot
aux notes d'amandes de l'amaretto & à la douceur
chaude du bourbon.

*A cocktail combining the fruitiness & acidity of the apricot
with the almond flavors of amaretto &
The warm sweetness of bourbon.*

Bourbon	Bourbon
Amaretto	Amaretto
Purée d'abricot	Apricot puree
Oléo d'abricot & romarin	Apricot & Rosemary Oleo
Jus de citron vert	Lime juice





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.

Les formats des boissons servies :

Spiritueux : 4 cl

cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl

Verre de vins et champagnes : 15 cl

Sodas, 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

Softs drinks, beers and ciders : 33 cl

BASILIC

Un cocktail exaltant twisté au basilic de Nonville.

Un assemblage frais & aromatique qui saura vous rafraîchir.

An exhilarating cocktail with a twist of Nonville basil.

A fresh, aromatic combination that guarantees refreshment

Tequila

Liqueur Saint Germain

Verjus fleurs de sureau

Feuilles de Basilic

Sirop de concombre

Tequila

Liqueur Saint Germain

Elderflower Verjuice

Basil leaves

Cucumber syrup

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 & 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

pamplemousse

Un long drink qui marie l'exotisme du pisco à l'éclat du pamplemousse & à la douceur du miel de Nonville.
Un voyage ensoleillé entre Pérou & Méditerranée !

*A long drink that combines the exoticism of pisco with the brightness of grapefruit & the sweetness of Nonville honey.
A sunny journey between Peru & the Mediterranean!*

Pisco infusé à l'huile d'olive	<i>Pisco infused with olive oil</i>
Amaro	<i>Amaro</i>
Jus de pamplemousse	<i>Grapefruit juice</i>
Miel de Nonville au thym	<i>Nonville honey with thyme</i>
Tonic méditerranéen	<i>Mediterranean Tonic</i>

amande

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

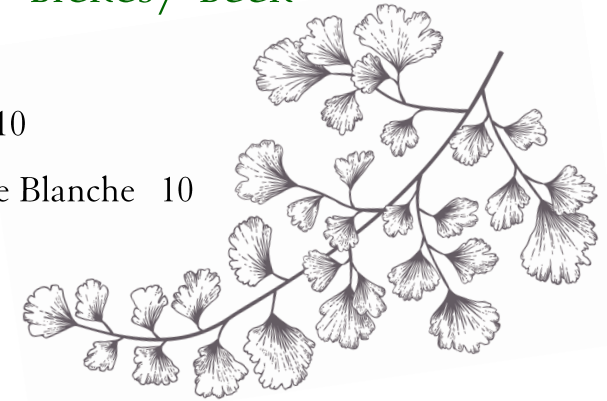
A creation like a vegetable milk punch, on sweet & refreshing notes of almonds & tonka .

Rhum infusé à l'orange	<i>Rhum infused with oranges</i>
Rhum ambré Jamaïque	<i>Old Jamaican rum</i>
Jus de pomme granny smith	<i>Granny smith apple juice</i>
Lait d'amande	<i>Almond milk</i>

BIÈRES / *BEER*

Asahi 10

La Parisienne Bière Blanche 10



JUS DE FRUITS & SODAS / *FRUIT JUICES & SOFTS DRINKS*

Coca cola, Coca Zéro, Orangina & limonade 9

Fever Tree tonic, ginger beer & ginger ale, soda water 9

Accompagnement soda, tonic 5

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

Thés glacés / Iced teas 12

Thé noir laotien Meung Bokeo 2022

Thé Kuki hojicha japonais Kagoshima Kyushy 2022

EAUX MINÉRALES / *MINERAL WATER*

Vittel, Evian, San Pellegrino & Eau de Perrier 9 (50cl.) 10 (75cl.)

Acqua Panna 12 (75cl.)

Châteldon 12 (75cl.)

Orezza 12 (100cl.)

Perrier 9 (33cl.)



tequila & agave

Fortaleza Blanco 35

Ocho Blanco 30

mezcal

Union Uno 25

Rey Campero Mexicano 30

COGNAC

Hennessy VS 28

Pierre Ferrand 10 Générations 40

Hennessy XO 60

Audry Fine Réserve Spéciale 45

Audry Fine Champagne XO 35

Lheraud VSOP 27

Lheraud Petite Champagne 1994 70

Lheraud Grande Champagne 1973 90

armagnac

Domaine Laballe Résistance 28

Domaine Laballe 21 ans d'âge 40

Laberdolive 1995 50

Laberdolive 1986 65

Legrand 1965 45

Legrand 1977 65

calvados

Maison Christian Drouin Pays d'Auge

Millésime 2002 50

Hors d'âge 18yo 40

mocktails 18

CITRUS

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

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

Infusion Rooibos

Rooibos infusion

Ecorce d'agrumes

Citrus bark

Sucre de canne

Cane sugar

Verjus

Verjuice

Soda

Soda water



CONCOMBRE

Un virgin mojito revisité aux saveurs fraîches & vibrantes
du concombre & du géranium rosat

*A virgin mojito revisited with the fresh, aromatic flavours
of cucumber & rosat.*

Menthe sauvage de Nonville

Nonville wild mint

Sirop de concombre

Cucumber syrup

Verjus géranium rosat

Rosat geranium verjuice

Tonic fleur de sureau

Elderflower tonic

tapas

Copeaux de légumes de Nonville / Nonville vegetable shaving 22

Sélection de fromages / Selection of cheeses 26

Sélection de charcuteries / Selection of cold cuts 29

carte terrasse (service de 11h à 1h) /
(service from 11 a.m. to 1 a.m.)

entrées / starters

Gaspacho de légumes, pain frotté à l'ail /
Vegetable gazpacho, garlic-bread 22

Falafel, yaourt épicé (six pièces) /
Falafel, spiced yoghurt (six pieces) 24

Taboulé vert /
Green tabbouleh 26

Houmous aux pois chiches /
Chickpea hummus 26
option supplément Pain pita (1 pièce) /
extra option Pita Bread (1 piece) 6

Salade de quinoa, pesto d'herbes, œuf parfait /
Quinoa salad, herbs pesto, perfect egg 28

« Burrata » crémeuse, tomates & tapenade d'olives noires /
Creamy « Burrata », tomatoes & black olive tapenade 28

Baba ganousch 28

Salade de tomates anciennes, basilic & échalotes /
Heirloom tomato salad, basil & shallots 29

Quasi de veau, sauce tonnato /
Veal, tonnato sauce 29

Tataki de bonite, condiment chimichurri /
Bonito fish tataki, chimichurri condiment 32

Velouté de courgettes, ricotta & herbes fraîches /
Zucchini cream soup, ricotta & fresh herbs 22

Salade, tomates confites & herbes fraîches /
Salad, candied tomatoes & fresh herbs 22

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

whiskies / scotch

Johnnie Walker Black Label 25

Old Bardstown 28

Talisker 10yo. 30

Nikka Coffey Grain 30

Laphroaig 10yo. 30

Ichiro's Malt 35

Ardbeg Uigeadail 40

Dalmore 12yo. Sherry Cask 30

Blanton's Gold Edition 45

vodka

Fair Quinoa-Bio 28

Oishi 28

Belvedere 30

Grey Goose Original 30

gin

Citadelle 28

Mare 30

Hendrick's 28

Monkey 47 32

Sipsmith London dry gin 28

rhums / rums

Plantation Original Dark 25

Zacapa Solera 23 35

Neisson Blanc Bio 28

Flor de caña 12 ans 25

CARTE DES VINS / *WINE List*

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

2022 IGP Gard - Château de Campuget 80

2023 Corse - Clos Canereccia 90

2023 Côtes de Provence « Pétale de rose » Château la Tour d'évêque 90

2022 Bandol - Château de Pibarnon 85



VINS ROUGES / *RED WINES*

2018 Saint Emilion - L'Alma 80

2018 Bourgogne « Myotte » - Guillot Broux 95

2020 Sancerre - Lucien Crochet 100

2019 Châteauneuf du Pape - Clos Saint Michel 130

2021 Volnay- Joseph Drouhin 165

CARTE TERRASSE (SERVICE DE 11H à 1H) / (*SERVICE FROM 11 a.m. to 1 a.m.*)

Plats / *MAIN COURSES*



végétaL / *GARDEN*

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

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

Aïoli de légumes grillés de Nonville
Aïoli of grilled vegetables from Nonville 44

Tajine de légumes, citron confit & harissa
Tajine of vegetables, lemon confit & harissa 44

mer / *SEA*



Fish & chips, frites / *french fries* 32

Assiette de saumon fumé et tarama /
Smoked salmon & tarama platter 35

Pagre de ligne, courgettes & sauce vierge
Porgy fish, zucchini & virgin sauce 58

Homard grillé, arroz bomba (pour deux personnes)
Grilled lobster, bomba rice (for two people) 178

carte terrasse (service de 11h à 1h) /
(service from 11 a.m. to 1 a.m.)

terre / earth

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

Club Sandwich au poulet & lard croustillant, frites* /
*Club sandwich with chicken & bacon, french 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

Saucisse au couteau, écrasé de pommes de terre aux herbes*
*Sausage, mashed potatoes with herbs** 48

Suprême de volaille jaune, riz basmati sauté au cumin
Yellow poultry suprême, basmati rice pan with cumin 58

Epaule d'agneau confite, boulgour & pois chiche
Lamb shoulder confit, bulgur & chickpeas 62

Côte de bœuf, os à moelle, pommes primaires (pour deux personnes)
Prime rib, marrow bone, grilled potatoes (for two people) 180

*plats contenant du porc / *dishes containing pork*

carte des vins / *wine list*

VINS BLANCS / *white wines*

2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70

2022 IGP Gard « Viognier » - Château de Campuget 70

2022 Sancerre - Lucien Crochet 100

2021 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 100

2022 Montagny 1^{er} cru « Cuvée Lison » Laurent Cognard 110

2022 Condrieu « Bassenon » - Guy Bernard 145

2022 Meursault - Domaine Michelot 160

champagne

Champagne Taittinger - Brut Réserve 130

Champagne Philipponnat « Royal Réserve » 150

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150

Champagne Henri Giraud « MV17 » 350

2015 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 470

Champagne Krug « Grande Cuvée » 620

2015 Champagne Dom Pérignon 650

VINS AU VERRE / By the Glass

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

- 2022 IGP Gard - Château de Campuget 16
- 2023 Corse - Clos Canereccia 18
- 2023 Côtes de Provence « Pétale de rose »
Château la Tour d'évêque 18

VINS BLANCS / WHITE WINES

- 2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15
- 2021 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 20
- 2022 Sancerre - Lucien Crochet 20
- 2022 Montagny 1^{er} cru « Cuvée Lison » Laurent Cognard 22
- 2022 Condrieu « Bassenon » - Guy Bernard 29

VINS ROUGES / RED WINES

- 2020 Sancerre - Lucien Crochet 20
- 2017 Haut Médoc - Moulin du Château La Lagune 24
- 2019 Châteauneuf du Pape - Clos Saint Michel 26
- 2021- Volnay Joseph Drouhin 33

CHAMPAGNES à la coupe / CHAMPAGNE by the glass

- Champagne Taittinger – Brut 25
- Champagne Taittinger – Prestige Rosé 29
- Sélection du Sommelier - Champagne blanc 29

carte terrasse (service de 11h à 1h) / (service from 11 a.m. to 1 a.m.)

DOUCEURS / DESSERTS

Glaces & sorbets de saison
Seasonal ice creams & sorbets 19

Sorbet abricot, tagètes & eau d'abricot
Apricot sorbet, marigold & apricot water

Sorbet citron, citron confit & jus d'herbes
Lemon sorbet, preserved lemon & herb juice

Glace vanille, popcorn caramélisés
& sauce caramel
*Vanilla ice cream, caramelized popcorn,
& caramel sauce*

Glace pistache, coulis de framboise
Pistachio ice cream, raspberry coulis

Tarte aux framboises
Raspberry tart 19

Pavlova à la rhubarbe
Rhubarb Pavlova 19

Ile flottante à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla floating island 19

Mousse au chocolat
Chocolate mousse 19

Riz au lait parfumé à la fleur d'oranger
Rice pudding with orange blossom 19

Carte NUIT (service de 1h à 7h) /
NIGHT MENU (service from 1 a.m. to 7 a.m.)

entrées / *starters*

Falafel, yaourt épicé (six pièces) /
Falafel, spiced yoghurt (six pieces) 24

Houmous aux pois chiches /
Chickpea hummus 26
option supplément Pain pita (1 pièce) /
extra option *Pita Bread* (1 piece) 6

Baba ganousch 28
option supplément Pain pita (1 pièce) /
extra option *Pita Bread* (1 piece) 6

plats / *main courses*

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

Fish & chips, frites / *french fries* 32

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

Carte NUIT (service de 1h à 7h) /
NIGHT MENU (service from 1 a.m. to 7 a.m.)

DOUCEURS / *DESSERTS*

Glaces & sorbets de saison
Seasonal ice creams & sorbets 19

Sorbet abricot, tagètes & eau d'abricot
Apricot sorbet, marigold & apricot water

Sorbet citron, citron confit & jus d'herbes
Lemon sorbet, preserved lemon & herb juice

Glace vanille, popcorn caramélisés & sauce caramel
Vanilla ice cream, caramelized popcorn & caramel sauce

Glace pistache, coulis de framboises
Pistachio ice cream, raspberry coulis

Tarte aux framboises
Raspberry tart 19

Mousse au chocolat
Chocolate mousse 19

Riz au lait parfumé à la fleur d'oranger
Rice pudding with orange blossom 19