

*BUTTERNUT* 28

Une création sous forme d'un milk punch végétal,  
sur des notes douces de la butternut & d'épices.

*A creation like a vegetable milk punch,  
on sweet notes of butternut squash & spices.*

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Rhum ambré                           | <i>Dark rum</i>                     |
| Eau de butternut                     | <i>Butternut water</i>              |
| Lait d'avoine infusé<br>aux 4 épices | <i>4-spice infused<br/>oat milk</i> |

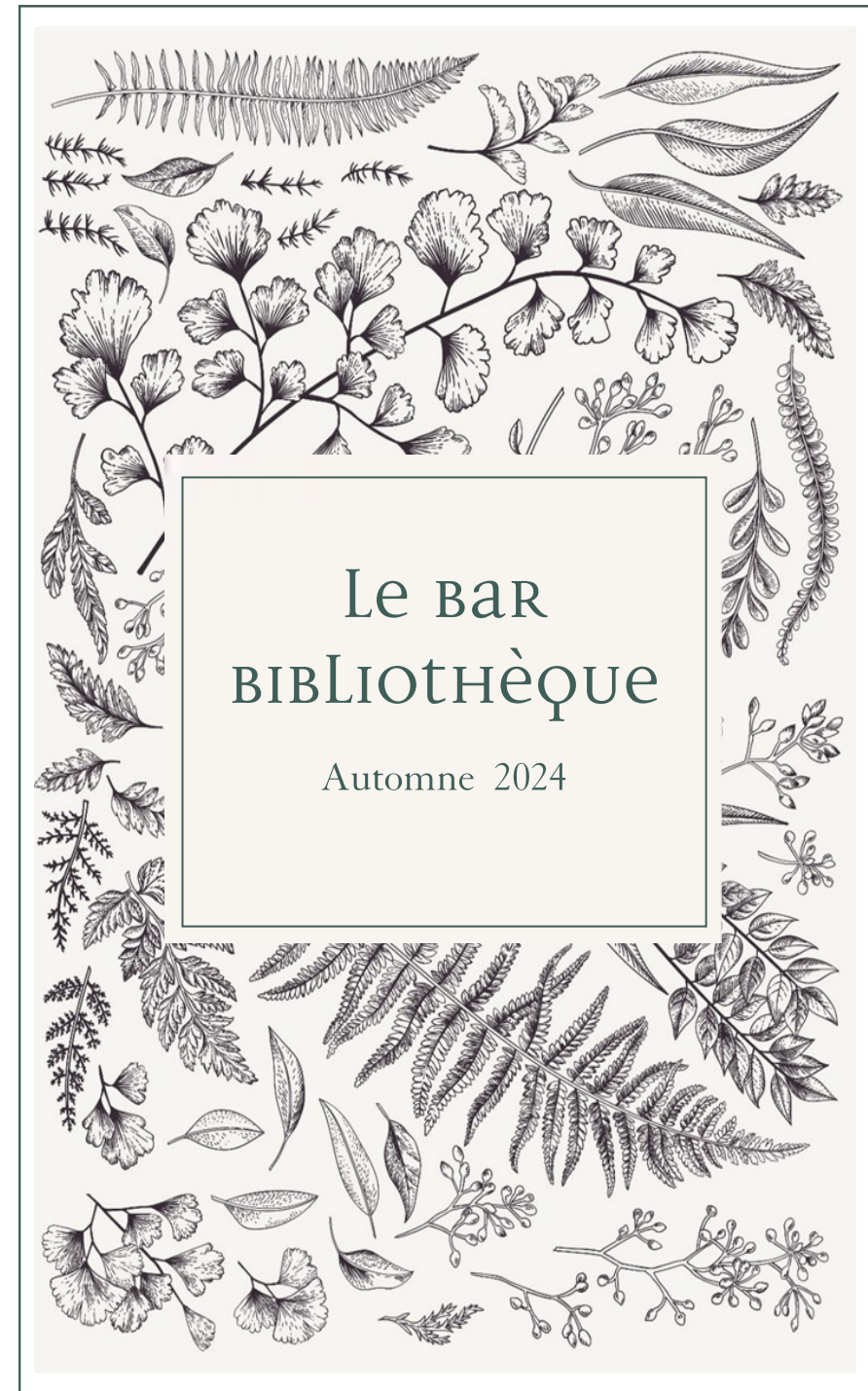


*SAPIN* 28

Ce cocktail combine fraîcheur et puissance, avec une  
nuance aromatique végétale, évocateur de nature  
hivernale.

*This cocktail combines freshness and strength, with a ve-  
getal aromatic nuance, evocative of winter nature.*

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Gin en fatwash         | <i>Gin fatwashed with</i> |
| au pignon de pin       | <i>pine nuts</i>          |
| Chartreuse verte       | <i>Green Chartreuse</i>   |
| Jus de citron vert     | <i>Lime juice</i>         |
| Sirop aiguilles de pin | <i>Pine needle syrup</i>  |



## carte bar service en continu / *all day DINING*

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

### tapas

Sélection de fromages /  
*Selection of cheese* 26

Sélection de charcuteries /  
*Selection of cold cuts* 29

## cocktails signature / *signature cocktails*

### *Betterave* 28

S'inspirant du Bloody Mary, ce cocktail chaleureux & aromatique s'articule autour de la betterave de Nonville & d'un mélange épicé maison.

*Inspired by the Bloody Mary, this warm & aromatic cocktail is created around Nonville beetroot & a spicy house blend.*

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Vodka                      | Vodka                   |
| Jus de betterave           | Beetroot juice          |
| Mélange épicé élaboré avec | Spicy Mix made with our |
| nos plantes de Nonville    | Nonville herbs          |
| Jus de citron vert         | Lime juice              |



### *POIVRON* 28



Une spicy mezcal margarita aux saveurs douces & fuitées du poivron, relevée par une pointe de framboise acidulée & de sel fumé.

*A spicy mezcal margarita infused with the sweet, fuzzy flavors of bell pepper, enhanced by a hint of tart raspberry & smoked salt.*

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Mezcal                | Mezcal                  |
| Jus de poivrons frais | Fresh bell pepper juice |
| Oléo de piment &      | Chilli & lemon          |
| citron confit         | confit oleo             |
| Coulis de framboise   | Raspberry coulis        |
| Sel fumé              | Smoked salt             |



## WHISKIES ECOSAIS SINGLE MALT / *single malt scotch*

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| Aultmore 12 yo. 30                 | Dalmore 12 yo. 30        |
| Aultmore 18 yo. 46                 | Dalmore 21 yo. 125       |
| Dalmore Vintage 2007 55            | Bowmore n1 25            |
| Benromach Organic 28               | Octomore 13.1 65         |
| Dalmore King Alexander III 75      | Laphroaig 10 yo. 30      |
| Glenkinchie Distiller's Edition 30 | Aberlour A'bunadh 32     |
| Arran Sauternes Cask Finish 30     | Auchentoshan 12yo. 30    |
| Benriach Birnie Moss Peated 30     | Jura 10 yo. 28           |
| Benriach Heart of Speyside 25      | Craigellachie 13 yo. 28  |
| Ledaig 19 yo. Records Series 60    | Jura 18 yo. 42           |
| Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30      | Port Askaig 100 Proof 34 |
| Bruichladdich Classic Laddie 32    | Fettercairn 22 yo. 80    |
| Bunnahabhain 2006 G. & M. 35       | Highland Park 18yo. 60   |
| Laphroaig 10 yo. Batch it 45       | The Glenrothes 18yo. 60  |
| Glengrant 12 yo. 26                | The Glenrothes 25yo. 160 |
| Glengrant 18 yo. 41                | Ardbeg Uigeadail 40      |
| Bowmore 18 yo. 45                  | Penderyn Celt 28         |
| Bowmore 25 yo. 100                 | Dalmore 15 yo. 45        |
| Glendronach 12 yo. 28              | Dalmore 18 yo. 80        |
| Edradour 10 yo. 28                 | Talisker 10 yo. 30       |

## COCKTAILS SIGNATURE / *signature cocktails*

### *pamplemousse* 28

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>          |

### *NOISETTE* 28

Un old fashioned revisité aux notes forestières, où le boisé d'un bourbon infusé aux noisettes se marie parfaitement à la gourmandise de la châtaigne.

*An old-fashioned revisited with forrest accents, combining the woodiness of hazelnut-infused bourbon with the sweetness of chesnuts.*

|                                       |                                          |
|---------------------------------------|------------------------------------------|
| Bourbon infusé à l'huile de noisettes | <i>Bourbon infused with hazelnut oil</i> |
| Sirop de châtaignes                   | <i>Chestnut syrup</i>                    |
| Liqueur d'artichaud « Cynar »         | <i>Cynar" artichoke liqueur</i>          |

## tomate

Une subtile alliance de la tomate & l'onctuosité de la pêche,  
sublimée par la fraîcheur de la framboise.

Un mocktail pimenté à déguster sans modération !

*A subtle harmony of tomato & the smoothness of peach,  
enhanced by the freshness of the raspberry.*

*A spicy mocktail to be savoured with no moderation !*

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| Eau de tomate de Nonville | <i>Nonville tomato water</i> |
| Sirop de piment           | <i>Chilli syrup</i>          |
| Jus de pêche              | <i>Peach juice</i>           |
| Emulsion de framboise     | <i>Raspberry emulsion</i>    |



## 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 | <i>Nonville wild mint</i>      |
| Sirop de concombre         | <i>Cucumber syrup</i>          |
| Verjus géranium rosat      | <i>Rosat geranium verjuice</i> |
| Tonic fleur de sureau      | <i>Elderflower tonic</i>       |

Caroni 1998 High Proof Heavy 33<sup>rd</sup> Release 510

Caroni 2000 Extra Strong Proof 150

Planteray Jamaica Rum 1984 520

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

Lagavulin 12 yo. 23<sup>th</sup> Special Release 90

Laphroaig 10 yo. Cask Strength 245

Laphroaig 15 yo. 200<sup>th</sup> Edition 115

Hibiki 21yo. 170

Chivas Regal Salute 38 yo. 120

Dalmore Constellation 1992 Cask 18 660

Macallan Scotch Time : Space Mastery 520

## vodkas



|                              |    |
|------------------------------|----|
| Absolut elyx                 | 30 |
| Oishi                        | 28 |
| Beluga Gold Line             | 50 |
| Belvédère                    | 30 |
| Distillerie de Paris Carbone | 30 |
| Chopin Potato                | 28 |
| Fair Quinoa - Bio            | 28 |
| Grey Goose                   | 30 |
| Beluga noble                 | 30 |

## GINs



|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Citadelle                        | 28 |
| Distillerie de Paris Batch 1     | 35 |
| Roku                             | 28 |
| Mare                             | 30 |
| Hendrick's                       | 28 |
| Monkey 47                        | 32 |
| Ish London Dry Gin               | 28 |
| Sipsmith London Dry Gin          | 28 |
| Sipsmith V.J.O.P. London Dry Gin | 35 |

## WHISKIES ECOSSAIS BLENDED / *BLENDED SCOTCH*

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Johnnie Walker Black Label | 25 |
| Johnnie Walker Blue Label  | 60 |
| Mac Malden 13 yo           | 35 |

## WHISKEY IRLANDAIS / *IRISH WHISKIES*



|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Redbreast 12 yo. Single Pot Still | 31 |
| Redbreast 21 yo. Single Pot Still | 70 |
| Green Spot Single Pot Still       | 30 |
| Jameson                           | 25 |
| Method & Madness Single Malt      | 37 |
| Connemara Distillers Edition      | 28 |

## WHISKIES ANGLAIS / *ENGLISH WHISKIES*

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Cotswolds 3 yo. Peated Cask | 35 |
| Cotswolds Single Malt       | 30 |

## BOURBONS

Blanton's Original 35

Blanton's Gold Edition 45

Blanton's straight from the barrel 50

Platte Valley Corn 25

Old Bardstown 28

Maker's Mark 28

Maker's 46 32

Widow Jane 10 yo. 40

Jack Daniel's 28

Elijah Craig Barrel Proof 50

Knob Creek 9 yo. 35



## WHISKIES RYE & WHISKEY / *RYE WHISKIES & WHISKEY*

Michter's Us 1 Sour Mash 35

Michter's Us 1 Single Barrel Rye 30

Bulleit Rye 28

Sonoma Rye 30

Widow Jane Applewood Rye 35

High west 35



## WHISKIES DU MONDE / *WORLD WHISKIES*

Amrut Fusion (Inde/India) 28

Canadian Club (Canada) 25

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



## WHISKIES FRANÇAIS / *FRENCH WHISKIES*

Alfred Giraud Harmonie 50

Alfred Giraud Héritage 45

Distillerie de Paris Single Malt 45

Eddu Brocéliande 35

## WHISKIES JAPONAIS / *JAPANESE WHISKIES*

Nikka Coffey Grain 30

Nikka Coffey Malt 30

Ichiro's Malt 35

Yamazaky 12 yo. 60

Hakushu 18 yo 140

Hakushu 12 yo 65

Hibiki Harmony 35



## armagnac

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Domaine Laubade Signature  | 25 |
| Domaine Laballe Résistance | 28 |
| Domaine Laballe 21 Gold    | 40 |
| Château de Lacquy 1978     | 95 |
| Château de Lacquy 1998     | 45 |
| Château de Lacquy 2001     | 35 |
| Laberdolive 1995           | 50 |
| Laberdolive 1986           | 65 |



## eaux de vie & pisco

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Mirabelle de Lorraine Très Vieille Réserve Grallet       | 25 |
| Vieille Prune de Souillac                                | 25 |
| Fine de Bourgogne Domaine de la Vougeraie                | 40 |
| Poire Williams Vieillie en fût de Sauternes N°45 Manguin | 40 |
| Grappa Bianca Nardini                                    | 25 |
| Pisco La Diablada                                        | 28 |
| Cerise Manguin                                           | 30 |

## SHOCHU

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Aokage Forty One Conquête        | 25 |
| Yanagita Mizunara                | 25 |
| Sembonzakura Jukusei Hamakomachi | 25 |

## RHUMS / RUMS

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| LonguetEAU Concerto                     | 35 |
| LonguetEAU Symphonie                    | 35 |
| LonguetEAU XO                           | 55 |
| Havana Club 15 yo.                      | 55 |
| Ableforth's Rumbullion XO 15yo          | 35 |
| Mount Gay 1703                          | 30 |
| Mount Gay XO Pur Pot Still              | 30 |
| Plantation Old Fashion Traditional Dark | 25 |
| Plantation Original Dark                | 25 |
| Plantation Three Stars                  | 25 |
| Appleton Estate 21yo.                   | 50 |
| Fair Belize XO                          | 28 |
| Flor de Caña 12yo.                      | 25 |
| Flor de Caña 25 yo.                     | 55 |
| El Destilado Rum Fermented Oaxaca       | 28 |
| Distillerie de Paris Rhum Ambré         | 40 |
| Mezan Trinidad 1996                     | 40 |
| Zacapa Solera 23                        | 35 |
| Santa Teresa 1796                       | 30 |
| Neisson Vieux                           | 30 |
| Neisson blanc Bio                       | 28 |

## COGNAC



|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Braastad XO Superior                  | 40  |
| Delamain Réserve de la Famille        | 105 |
| Hennessy XO                           | 60  |
| Pierre Ferrand Sélection des Anges    | 60  |
| Pierre Ferrand Réserve                | 35  |
| Pierre Ferrand 10 générations         | 40  |
| Rémy Martin Louis XIII                | 520 |
| Martell Cohiba                        | 75  |
| Martell Cordon Bleu                   | 70  |
| Vallein Tercinier Grand Rue           | 95  |
| Vallein Tercinier Hors d'Age          | 35  |
| Vallein Tercinier Lot 65              | 60  |
| Hennessy V.S                          | 28  |
| Audry Fine Champagne XO               | 35  |
| Audry Fine Champagne Réserve Spéciale | 45  |
| Audry Fine Champagne Mémorial         | 60  |
| Lheraud VSOP                          | 27  |
| Lheraud Petite Champagne 1994         | 70  |
| Lheraud Grande Champagne 1973         | 90  |

## CACHAÇA

Leblon 28

## tequila & agave

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Calle 23 Blanco                     | 30 |
| Calle 23 Reposado                   | 30 |
| Calle Criollo                       | 40 |
| Distillerie de Paris Nectar d'Agave | 30 |
| Fortaleza Blanco                    | 35 |
| Ocho Blanco                         | 30 |
| Cimarron Blanco                     | 28 |



## calvados

MAISON CHRISTIAN DROUIN  
Pays d'Auge

|                   |    |
|-------------------|----|
| Hors d'Age 18 yo. | 40 |
| Millésime 2002    | 50 |
| Millésime 1992    | 55 |
| Millésime 1982    | 70 |
| Millésime 1986    | 75 |
| Millésime 1972    | 90 |



## mezcal

|                      |    |
|----------------------|----|
| Union Uno            | 25 |
| Rey Campero Jabali   | 35 |
| Rey Campero Mexicano | 30 |





CHAMPAGNES à La coupe /  
*CHAMPAGNE BY THE GLASS*

Champagne Taittinger - Brut 25

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 29



CHAMPAGNES

Champagne Taittinger - Brut Réserve 130

Champagne Duval-Leroy « Cuvée des MOF » 145

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

LIQUEURS / LIQUORS

Liqueurs de fruits & fruits à coque /  
**Fruits & nuts liquor** 20

Grand Marnier, Cointreau,

Chambord, Limoncello,

Manzana, Frangelico,

Saint Germain & Amaretto

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

Baileys, Fair café

Liqueurs de plantes / **Plant liquor**

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 20

H. Theoria, Nusbaumer 24

Chartreuse Verte & Jaune 24

Chartreuse jaune MOF 30

## carte DES VINS / *wine List*

### VINS BLANCS / *white wines*

- 2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15  
2021 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 20  
2023 Sancerre - Lucien Crochet 20  
2022 Montagny 1er cru « Lison » - Laurent Cognard 22  
2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 29

### VINS ROUGES / *red wines*

- 2020 Sancerre - Lucien Crochet 20  
2022 Châteauneuf-du-Pape  
« Première Pierre » - Pierre Usseglio 26  
2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28  
2021 Pommard « Vieilles Vignes » Georges Joillot 33

### VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2023 IGP Gard - Château de Campuget 16  
2023 Corse - Clos Canereccia 18

### VINS moelleux / *sweet wines*

- 2004 Sauternes - Cru Barrejats 25

## carte DES VINS / *wine List*

### VINS BLANCS / *white wines*

- 2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70  
2019 Mâcon - Cruzille « Les Perrières » Guillot Broux 85  
2023 Sancerre - Lucien Crochet 100  
2021 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 100  
2022 Montagny 1er cru « Lison » - Laurent Cognard 110  
2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 145

### VINS ROUGES / *red wines*



- 2021 Crozes-Hermitage Equinoxe -  
Domaine des Lises 70  
2020 Sancerre - Lucien Crochet 100  
2022 Châteauneuf-du-Pape  
« Première Pierre » - Pierre Usseglio 130  
2014 Saint-Estèphe - La dame de Montrose 140  
2021 Pommard « Vieilles Vignes » Georges Joillot 165



### VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2023 IGP Gard - Château de Campuget 80  
2023 Corse - Clos Canereccia 90

## CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

Soupe de courges, croûtons au basilic & fromage frais /  
*Squash soup, basil crispbread & fresh cheese* 22

Œuf mimosa, salade de Nonville /  
*Mimosa egg, Nonville salad* 22

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

Penne « Cacio e pepe » /  
*Penne pasta « Cacio e pepe »* 31

Fish & chips, frites / *fries* 32

Croque-monsieur, endives & comté \* /  
*Croque-monsieur, endives & comté « cheese »* \* 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

\*plats contenant du porc / *dishes containing pork*

## CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

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, pommes purée \* /  
*Sausage & mashed potatoes* \* 36

## DOUCEURS / *DESSERTS*

Glaces & sorbets / *Seasonal ice cream & sorbets* 15

Assiette de fruits / *Seasonal fruit platter* 17

Profiteroles à la vanille de Madagascar /  
*Madagascar vanilla profiteroles* 19

Tarte aux noix /  
*Walnut tart* 19

Vacherin aux agrumes /  
*Citrus vacherin* 19



## JUS DE FRUITS & SODAS / FRUIT JUICE & SOFT DRINK

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

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINK

Café expresso 8

Double expresso, cappuccino, café crème, chocolat 10

Infusions Dammann / Dammann Herbal tea 10

Thés Dammann / Dammann tea 10

## BIÈRES / BEER

Asahi 10

La Parisienne Blanche 10

## EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Vittel, Evian, San Pellegrino & Eau de Perrier 9 (50cl.) 10 (100cl.)

Châteldon 12 (75cl.)

Perrier 12 (75cl.)



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 :

The sizes of the drinks served :

Spiritueux: 4 cl

Spirits: 4 cl

cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl

signature cocktails and mocktails: 9 to 15cl

Verre de vins et champagnes : 15 cl

Glass of wine and champagne: 15 cl

Bières et cidres : 33 cl

Beers and ciders: 33 cl

