



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

2025

sapin

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

This cocktail combines freshness and strength, with a vegetal 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>

betterave

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	<i>Vodka</i>
Jus de betterave	<i>Beetroot juice</i>
Mélange épicé élaboré avec nos plantes de Nonville	<i>Spicy Mix made with our Nonville herbs</i>
Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>

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.)



Champagnes

- Champagne Taittinger - Brut Réserve 130
 2008 Champagne Castelnau « Blanc de Blanc » 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

champagnes à la coupe / *champagne by the glass*

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

Noisette



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 forest accents, combining the woodiness of hazelnut-infused bourbon with the sweetness of chestnuts.

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

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>

BUTTERNUT

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
Eau de butternut
Lait d'avoine infusé
aux 4 épices

Dark rum
Butternut water
4-spice infused
oat milk



kampot

Laissez-vous tenter par cette création autour de la téquila & aux épices hivernales, pour un équilibre parfait entre pétillance & réconfort.

Be tempted by this creation based on tequila & winter spices, for a perfect harmony of sparkle & comfort.

Téquila infusée
aux clous de girofles
Sirop de poire & badiane
Poivre de Kampot
Citron vert
Rhum ambré épicé
Ginger beer

Tequila infused
with cloves
Pear & star anise syrup
Kampot pepper
Lime
Spiced amber rum
Ginger beer

Vins Rosés / *Rosé Wines*

2023 IGP Gard - Château de Campuget 16

2023 Corse - Clos Canereccia 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 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

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

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

Ceuf mimosa, salade de Nonville /
Mimosa egg, Nonville salad 22

Omelette, salade verte /
Omelette, green salad 29

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, anchois /
Caesar salad with chicken breast & anchovies 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

Saucisse au couteau, pommes purée * /
Sausage & mashed potatoes * 36

mocktails 18

pomme

Une alliance où la douceur de la pomme côtoie la fraîcheur
de la sarriette, le tout sublimé par du sureau pétillant.

A harmony of sweet apple and fresh savory,
enhanced by sparkling elderberry.

Shrub de pomme	<i>Apple shrub</i>
Verjus infusé à la sarriette	<i>Verjuice infused with savory</i>
Tonic à la fleur de sureau	<i>Elderflower Tonic</i>

POIRE

Un mocktail tout en douceur & volupté dans lequel le jus de poire
fraichement pressé rencontre les saveurs épicées du gingembre & de la
cardamome verte.

*A smooth & voluptuous mocktail pairing freshly squeezed pear juice
with the spicy flavors of ginger & green cardamom.*

Extraction jus de poires	<i>Williams pear</i>
Williams	<i>juice extraction</i>
Sirop de gingembre	<i>Ginger syrup</i>
Verjus de cardamome verte	<i>Green cardamom verjuice</i>
Earl grey	<i>Earl grey</i>

tapas

Sélection de fromages / *Selection of cheeses* 26

Sélection de charcuteries / *Selection of cold cuts* 29

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 de panais, noisettes torréfiées /
Parsnip soup with roasted hazelnuts 24

Hareng fumé, pommes de terre Rattes à l'huile d'olive /
Smoked herring, "Rattes" potatoes with olive oil 26

Tartare de veau, herbes et Mimolette /
Veal tartar, herbs and "Mimolette" cheese 28

plats / *main courses*

Escalope de veau panée, champignons bruns et cresson /
Breaded veal escalope, brown mushrooms and watercress 42

Saumon cuit au court-bouillon, épinards et beurre blanc /
Salmon cooked in "court-bouillon", spinach and white butter 44

Risotto de petit épeautre, tomme fraîche et potiron /
Small spelt risotto, fresh tomme cheese and pumpkin 48

suggestion du moment / *suggestion of the moment*

Côte de cochon, sauce charcutière, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
(servi pour deux personnes) /
*Pork chop, "charcutière" sauce, mashed potatoes with olive oil
(served for two people) 140*

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*

DOUCEURS / *desserts*

Galette des rois, praliné aux amandes et à la vanille /
"Galette des rois" cake, almonds and vanilla praline 17

Florentin glacé, orange et chocolat /
Frozen "Florentin" cake, orange and chocolate 19

Tartelette noisettes et yuzu /
Hazelnuts and yuzu tartlet 19

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