



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

2023 Sancerre - Lucien Crochet 20

2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 29

2022 Meursault Domaine Matrot 36

Vins Rouges / Red Wines

2022 Sancerre - Lucien Crochet 20

2021 Châteauneuf-du-Pape - Clos Saint Michel 26

2021 Savigny-les-Beaune Domaine Arnoux 26

2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28



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

Œuf 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

Penne aux tomates de Nonville /
Penne with Nonville tomato sauce 31

Fish & chips, frites / *fries* 32

Croque-monsieur, endives & comté /
Croque-monsieur, chicories & 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 fraîchement 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 Williams	<i>Williams pear 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*

Salade tiède de betteraves, vinaigre Barolo & yaourt au raifort /
Warm beet salad with Barolo vinegar & horseradish yoghurt 24

Couteaux gratinés, condiment « Gremolata » /
Gratinated razor clams, "Gremolata" condiment 28

Bouchées croustillantes de bœuf, sauce Aioli /
Crispy beef bites, "Aioli" garlic sauce 28

plats / *main courses*

Grands macaronis en ragoût, cime di rapa, câpres & olives /
Stewed macaronis, cime di rapa, capers & olives 42

Lieu jaune de ligne, radis, salicorne & vinaigrette fumée /
Yellow pollack, radish, samphire & smoked vinaigrette 46

Foie de veau en persillade, purée de pommes de terre /
Veal liver in parsley sauce, mashed potatoes 48

SUGGESTION DU MOMENT / *suggestion of the moment*

Sole meunière, pommes de terre cuisinées à la vapeur et jeunes
pousses d'épinard (servie pour deux personnes) /
Sole meunière, steamed potatoes & baby spinach shoots
(served for two people) 200

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*

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

Vacherin aux kiwis
Kiwi Vacherin 19

Tarte au citron meringuée
Lemon meringue pie 19

Paris-Brest
Paris-Brest cake 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