



PARTENAIRES OFFICIELS 2025

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.

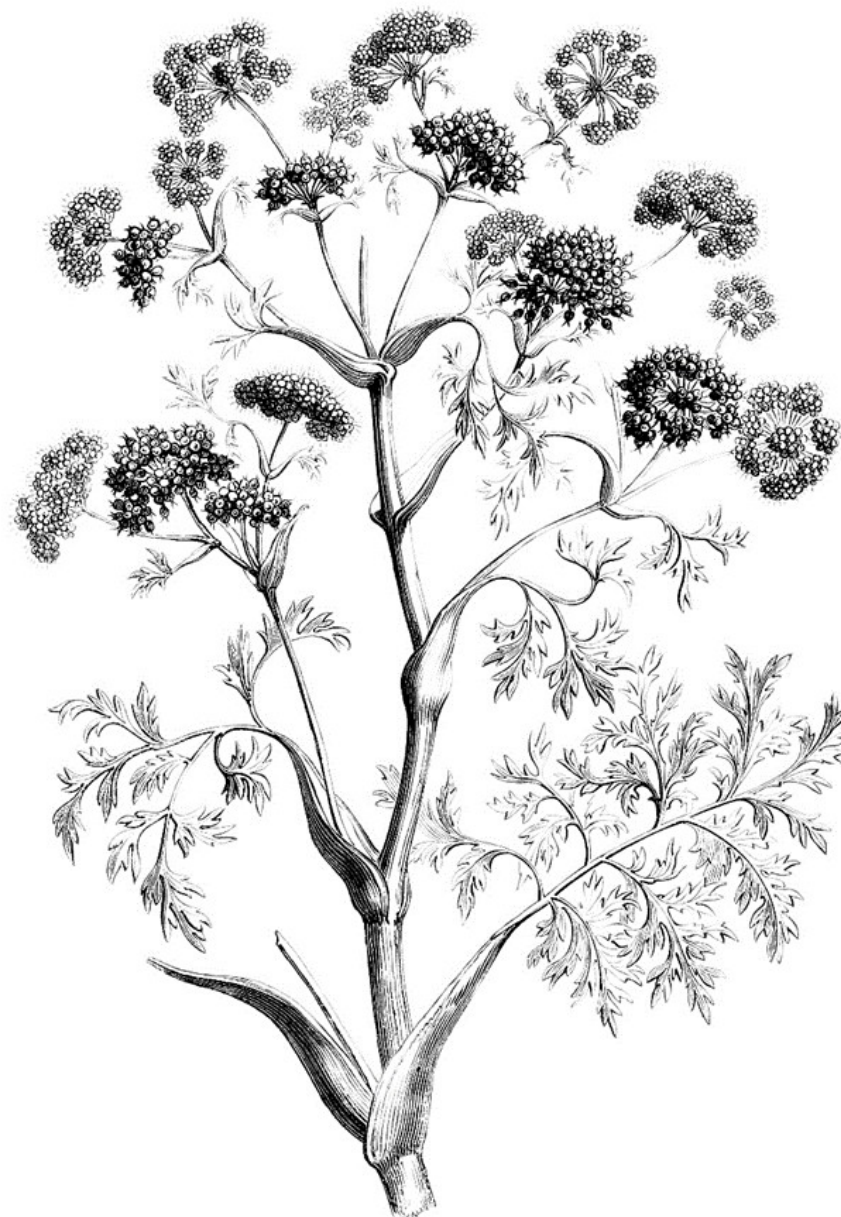
Les formats des boissons servies :

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

agrumes

Un renouveau du Maï Tai, combinant la subtilité du rhum, la vivacité des agrumes & la douceur de l'oranger du Mexique.

A rebirth of the Maï Tai, mixing rum's subtlety, citrus's vivacity & Mexican orange tree's sweetness.

Rhum ambré	<i>Dark rum</i>
Cointreau	<i>Cointreau</i>
Agrume confit	<i>Candied citrus</i>
Verjus feuille d'oranger du Mexique	<i>Verjus infused with mexican orange tree leaves</i>

POIREAU

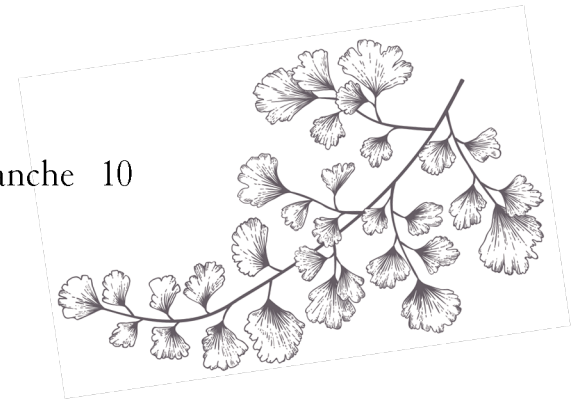
Une alliance originale et unique où le végétal du poireau se marie avec l'acidité de la pomme et la subtilité du safran, complété par la fraîcheur de l'eau pétillante.

An original and unique alliance where the leek blends with the acidity of the apple and the subtlety of the saffron, completed by the freshness of the sparkling water.

Vodka infusée au poireau	<i>Leek infused Vodka</i>
Verjus au safran	<i>Saffron infused verjuice</i>
Shrub de pomme Granny Smith	<i>Shrub of Granny Smith apples</i>
Eau pétillante	<i>Sparkling water</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

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150

Champagne Legras & Haas 150

2011 Champagne Taittinger « Comtes de Champagne » 480

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

POIRE

La quintessence de la poire cuite exprimée avec une touche de cardamome s'allie à la puissance de son distillat.

The essence of cooked pear, enhanced with a touch of cardamom, blends with the power of its distillate.



Eau de vie de poire

Pear brandy

Fatwash de chocolat blanc

White chocolate fat wash

Eau de poire cuite
façon tatin

*Pear compote cooked
Tarte Tatin style*

Cardamome verte

Green cardamom

NOISETTE

Un voyage en toute légèreté qui allie la gourmandise du praliné à la fraîcheur de la reine des prés.

A light journey that brings together the sweetness of the praline and the

Saké

Sake

Sirop de praliné noisettes et
amandes

*Hazelnut and almond praline
syrup*

Verjus à la Reine des prés

Meadowsweet verjuice

Blanc d'œuf

Egg white

framboise

Un cocktail gourmand
alliant la fraîcheur des
plantes de Nonville et le
goût fruité des framboises.

*A delicious cocktail
combining the freshness of
Nonville herbs and the
fruitiness of raspberries.*

Cachaça Mélisse
Framboises fraîches
Jus de citron jaune
Sirop de plantes
Tonic méditerranéen

*Lemon balm cachaça
Fresh raspberries
Lemon juice
Herbal syrup
Mediterranean tonic*



sapin

Ce cocktail combine fraîcheur
& puissance, avec une nuance
aromatique végétale, évoca-
teur de nature hivernale.

*This cocktail combines
freshness & strength, with a
vegetal aromatic nuance, evo-
cative of winter nature.*

Gin fatwash au pignon de pin
Chartreuse verte
Jus de citron vert
Sirop aiguilles de pin

*Gin fatwashed with pine nuts
Green chartreuse
Lime juice
Pine needle syrup*

Vins Rosés / Rosé Wines

2024 IGP Gard - Château de Campuget 16

Vins Blancs / White Wines

2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15

2023 Chablis - Clément Lavallée 20

2023 Sancerre - Lucien Crochet 20

2023 Savigny les Beaune "Picotins" Domaine Arnoux 22

2024 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 29

Vins Rouges / Red Wines

2023 Sancerre - Lucien Crochet 20

2011 Saint Estèphe-Chateau Tronquoy Lalande 28

2022 Volnay - Domaine Drouhin 34

2021 Châteauneuf-du-Pape - Domaine de la Biscarelle 25

VINS moelleux/ sweet wines

2004 Sauternes - Cru Barrejats 25

carte bar service en continu / *all Day DINING*

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

classiques / *classical dishes*

Velouté de courge, graines de courge /
Squash soup, squash seeds 22

Oeuf 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 32

Penne à la crème de champignons /
Penne with mushroom cream sauce 31

Fish & chips, frites / *fries* 32

Croque-monsieur, endives & comté /
Croque-monsieur, chicory & comté cheese 34

Salade César au blanc de poulet, anchois /
Caesar salad with chicken breast & anchovy 36

Club Sandwich au poulet & lard croustillant, frites /
Club sandwich with chicken & bacon, fries 38

Tartare de bœuf au couteau / *Beef tartar* 38

Smash Cheeseburger au cheddar & bacon (servi avec des frites) /
Cheddar & bacon smash cheeseburger (served with french fries) 39
(Cuisson unique : viande bien cuite / *One time cooking: well-cooked meat*)

mocktails 18

carotte

Un moment de gourmandise où la carotte de Nonville rencontre la fraîcheur du cassis et la vivacité du gingembre.

A moment of indulgence where Nonville carrots meet the freshness of blackcurrants and the vivacity of ginger.

Eau de carotte violette acidulée	<i>Sour purple carrot water</i>
Coulis de cassis confit	<i>Candied blackcurrant coulis</i>
Jus de gingembre	<i>Ginger juice</i>
Sirop de plante	<i>Plant syrup</i>

RAISIN

Un mocktail tout en fraîcheur dans lequel le raisin et la prune rencontrent les saveurs subtiles des épices automnales.

A refreshing mocktail in which grape and plum meet the subtle flavours of autumn spices.

Jus de raisin blanc	<i>White grape juice</i>
Purée de prune rouge	<i>Red plum puree</i>
Infusion earl grey	<i>Earl Grey infusion</i>
Verjus sarriette	<i>Savory verjuice</i>
Cordial raisin rouge cannelle	<i>Red grape and cinnamon cordial</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*

Poireaux confits servis tièdes, vinaigrette aux graines de moutarde /
Warm confit leeks, old-style mustard vinaigrette 26

Rillettes de sardine, pain toasté, radis, cébette /
Sardine rillettes, toasted bread, radish, spring onion 32

Salade de mâche, magret de canard séché, gésiers confits /
Lamb's lettuce salad, dried duck breast, confit gizzards 34

plats / *main courses*

Saucisse au couteau, purée de pommes de terre Ratte, jus à l'estragon /
Hand-chopped sausage, Ratte mashed potato, gravy sauce with tarragon 52

Joue de lotte confite, tagliatelles de navet daïkon, beurre blanc à l'aneth /
Preserved monkfish cheek, daikon turnip tagliatelle, white butter flavoured with dill 58

Betterave en textures, émulsion brioche, jus au xérès /
Beetroot in various textures, brioche emulsion, sherry sauce 44

suggestion du moment* / *suggestion of the moment**

Côte de cochon du Pays Basque, pommes Boulangères
(servie pour deux personnes)

Basque Country pork chop, « Boulangère » potatoes
(served for two people) 180

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*

Soufflé au chocolat /
Chocolate soufflé 19

(Un temps de cuisson d'environ 15 minutes étant nécessaire, nous vous invitons à le commander en début de repas)

(As it takes approximately 15 minutes to cook, we recommend ordering it at the beginning of your meal.)

Paris-Brest à l'amande /
Almond Paris-Brest 19

Entremet à la clémentine et au pain d'épices /
Clementine and gingerbread dessert 19

Bûche individuelle, vanille de Tahiti et baies d'églantier /
Individual log cake, Tahitian vanilla and rosehip berries 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