



PARTENAIRES OFFICIELS 2026

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.

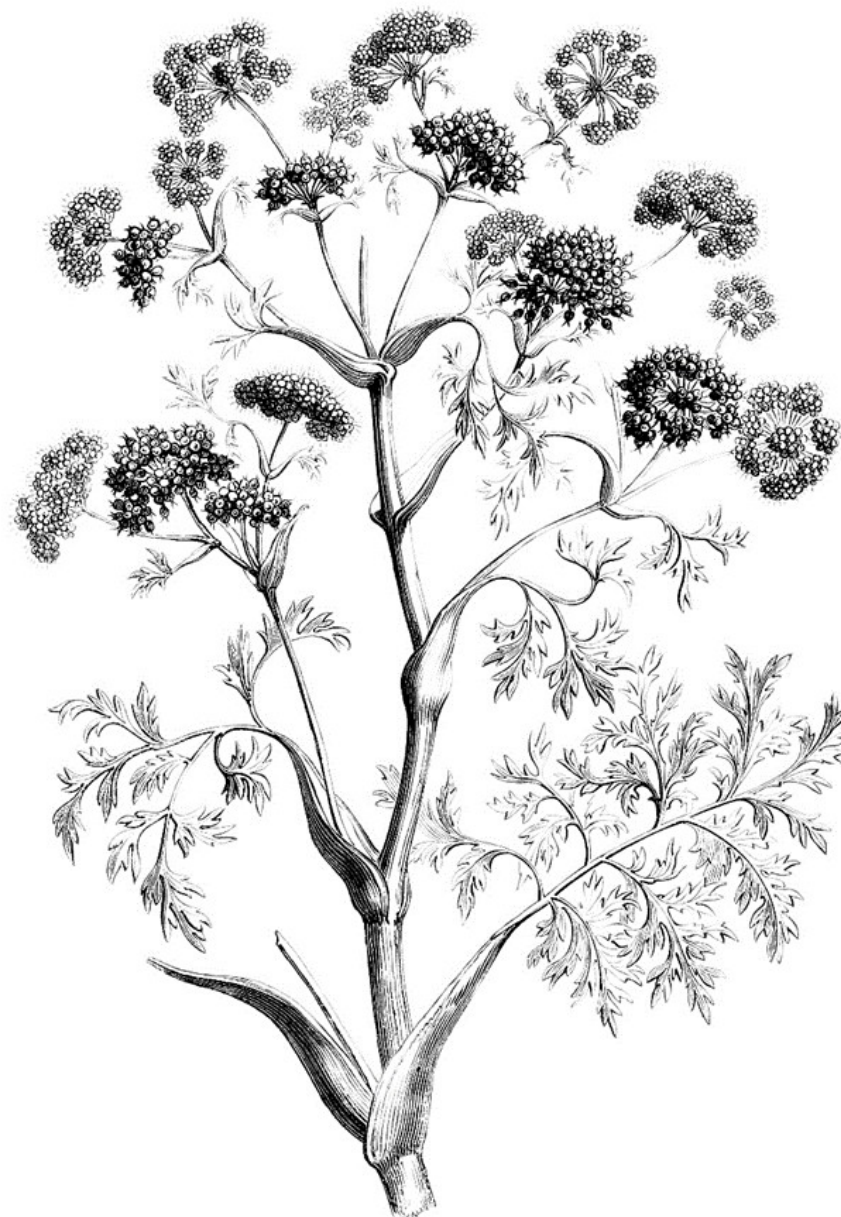
Les formats des boissons servies :

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

2026

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

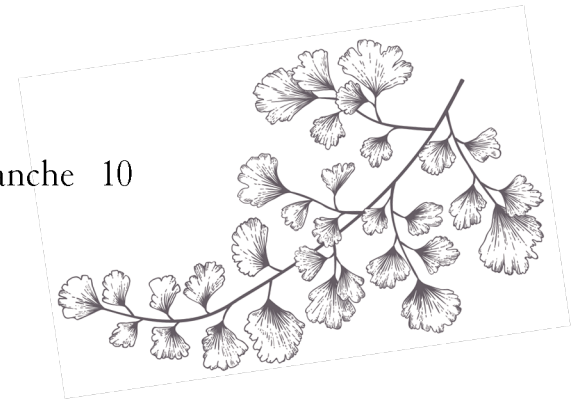
Une alliance originale et unique où le végétal du poireau se marie avec l'acidité de la pomme et la subtilité du safran, complété par la fraîcheur de l'eau pétillante.

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	Pear compote cooked
façon tatin	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

COCKTAILS SIGNATURE / *SIGNATURE COCKTAILS* 28

SAPIN

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

This cocktail combines freshness & strength, with a vegetal aromatic nuance, evocative 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>

fenouil

Une parenthèse estivale anisée aux prémices de l'hiver, fenouil en textures, gourmandise de pomme alliée à l'essence de céleri.

A summer interlude with aniseed at the onset of winter, fennel in textures, apple delicacy combined with celery essence.

Eau de céleri	<i>Celery water</i>
Jus de pomme	<i>Apple juice</i>
Sirop de fenouil caramélisé	<i>Caramelised fennel syrup</i>
Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>
Mukhwas maison	<i>Homemade Mukhwas</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 topinambour, sarrasin, huile d'herbes /
Jerusalem artichoke velouté, buckwheat, herb oil 26

Gravlax de bar, crème de cive, radis d'hiver /
Sea bass gravlax, chive cream, winter radish 32

Poitrine de cochon grillée, frisée fine /
Grilled pork belly, curly endive 32

plats / *main courses*

Risotto de céleri rave, Comté, vin jaune /
Risotto of celeriac, Comté cheese, yellow wine 44

Suprême de volaille jaune, légumes d'hiver, jus de rôti aux herbes /
Chicken breast fillet, winter vegetables, herb-infused roast jus 52

Haddock fumé, émulsion de pommes de terre, épinards /
Smoked haddock, potato emulsion, spinach 54

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

Tourte de pommes de terre, truffe noire, Saint-Nectaire, jus de veau
(servie pour deux personnes)

Potato pie, black truffle, Saint-Nectaire cheese, veal jus
(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*

Riz au lait vanille, caramel beurre salé /
Vanilla rice pudding, salted butter caramel 19

Galette des rois frangipane amandes /
King cake, almond frangipane 19

Pavlova agrumes /
Citrus pavlova 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