



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.

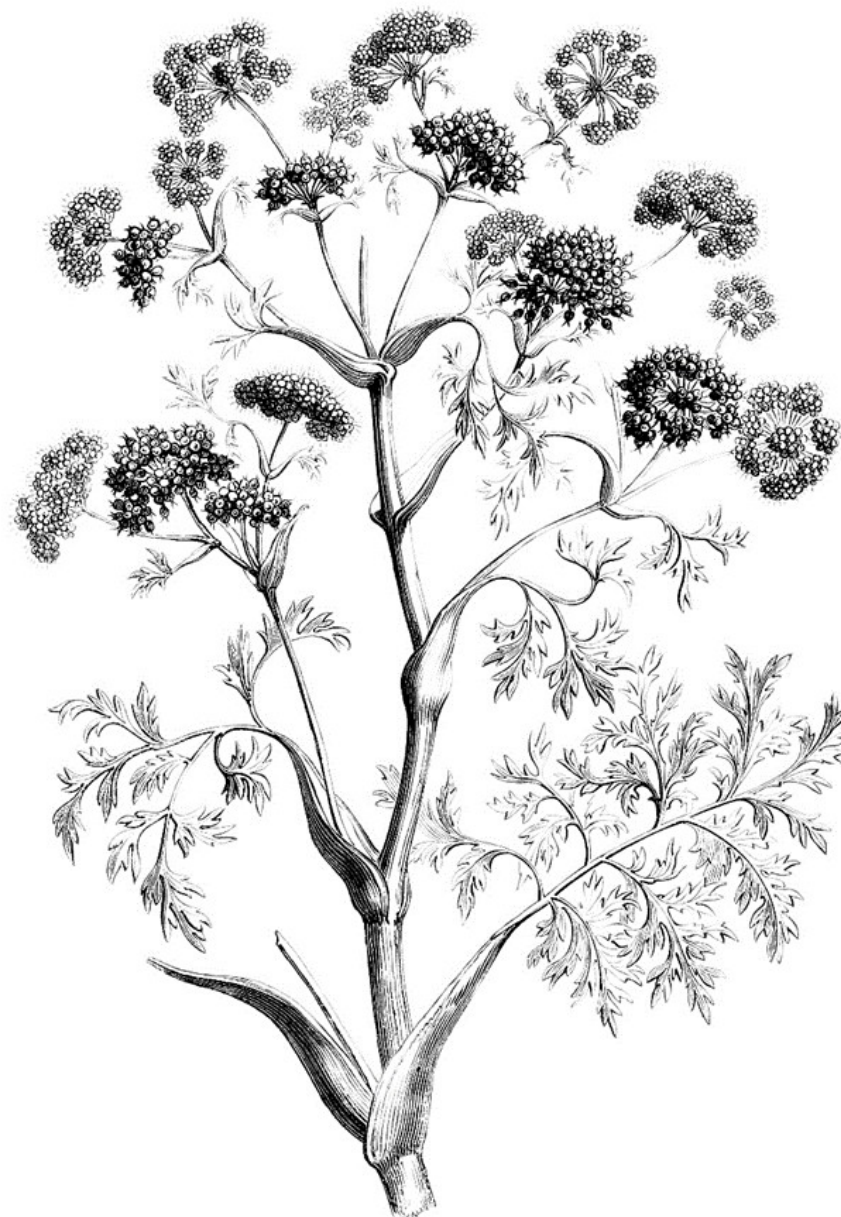
Les formats des boissons servies :

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

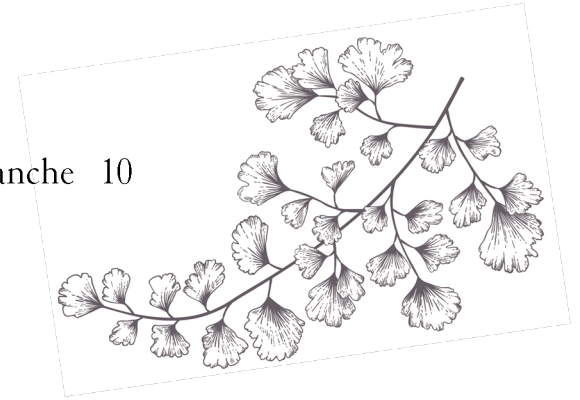
Une alliance originale & unique où le végétal du poireau se marie avec l'acidité de la pomme & la subtilité du safran, complété par la fraîcheur de l'eau pétillante.

An original & unique alliance where the leek blends with the acidity of the apple & 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 NV Roederer « Collection 246 » 140

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 26

Champagne Taittinger – Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 30

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 & the freshness of the meadowsweet.

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

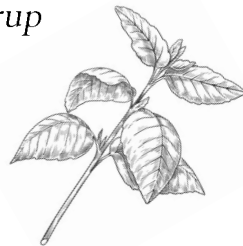


sapin

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	<i>Gin fatwashed with 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>



CHIOGGIA

Des notes fumées, rond en bouche, une finale légèrement amère : « des saveurs tertiaires exarcerbées ».

Smocky notes, round in mouth, a slighty bitter finish : «heightened earthy flavors».

Téquila infusée au thé noir	<i>Tequila infused with black tea</i>
Cocchi	<i>Cocchi</i>
Absinthe blanche	<i>White absinthe</i>
Sirop fumé	<i>Smoked syrup</i>
Jus de betterave chioggia Nonville	<i>Chioggia beet juice Nonville</i>
Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>

Vins Rosés / Rosé Wines

2024 IGP Gard - Château de Campuget 16

Vins Blancs / White Wines

2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15

2022 Chablis "Vieilles Vignes" - Etienne Defaix 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

2020 Pomerol Château Mazeyres 25

2023 Nuits-Saint-Georges – Maison Gouges 30

2022 Châteauneuf du Pape « Première Pierre » - Domaine Usseglio 26

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

kiwi

Un moment de fraîcheur où l'équilibre entre la vivacité du kiwi et des feuilles de clémentine rencontrent la puissance des baies.

A moment of freshness where the balance between the zest of kiwi and clementine leaves meets the intensity of berries.

Jus de kiwi jaune	<i>Yellow kiwi juice</i>
Cordial baies de timut & sichuan	<i>Timut & Sichuan berries cordial</i>
Verjus feuilles de clémentine	<i>Clementine leaf verjuice</i>
Sirop de thé & laurier	<i>Tea & bay leaf 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*

Poulpe mariné, roquette, olives de Nice /
Marinated octopus, arugula, Nice olives 30

Salade de pousses d'épinards et artichauts, vinaigrette aux herbes /
Baby spinach and artichoke salad, herb vinaigrette 26

Frisée fine, cochon caramélisé, œuf poché /
Frisée lettuce, caramelized pork, poached egg 28

plats / *main courses*

Filet de merlan, radis d'hiver poêlés, sauce hollandaise /
Whiting fillet, sautéed winter radishes, hollandaise sauce 52

Risotto de petit épeautre, portobellos /
Spelt risotto, portobello mushrooms 44

Onglet de bœuf, carottes, sauce vigneronne /
Beef hanger steak, carrots, red wine shallot sauce 54

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

Côte de veau, pommes purée, pousses de moutarde
(servi pour deux personnes)

*Veal chop, mashed potatoes, mustard shoots
(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*

Charlotte aux poires /
Pear charlotte 19

Concorde au chocolat /
Chocolate Concorde cake 19

Flan parisien à la vanille de Madagascar /
Parisian vanilla flan with Madagascar vanilla 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