



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

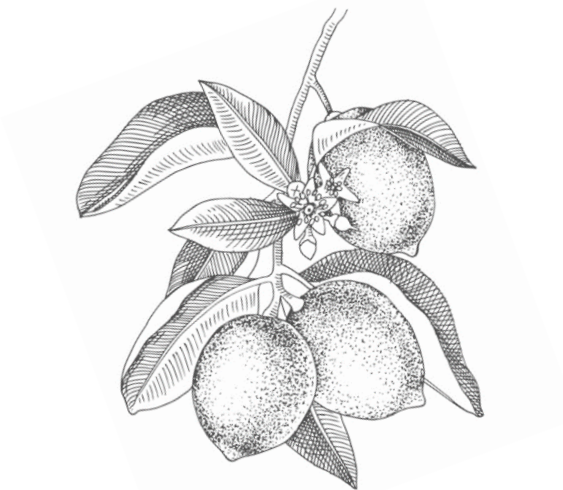
2025

agrumes

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

A rebirth of the Maï Taiï, 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>


BIÈRES/ BEER

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 Laurent Perrier « Ultra Brut » 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

2022 Chablis - Roland Lavantureux 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

2022 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*

Soupe à l'oignon, croûtons, gratinée de vieux Comté /
French onion soup, croutons, aged Comté cheese 26

Terrine de Gibier, gelée au porto /
Game pâté, port wine jelly 32

Carpaccio de Saint-Jacques, herbes marines /
Scallop carpaccio, seaweed 34

plats / *main courses*

Poitrine de veau confite, sauce « Blanquette », riz pilaf /
Preserved veal breast, « Blanquette » style sauce, pilaf rice 52

Lieu jaune façon « Meunière », chou-fleur, sarrasin /
*Yellow pollack « Meunière » cooking style,
cauliflower, buckwheat* 58

Risotto de petit épautre, champignons /
Einkorn risotto with mushrooms 44

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

Entrecôte, moëlle, jus de bœuf et pommes de terre « Paillasson »
(servie pour deux personnes)

Rib steak, bone marrow, beef gravy, and « Paillasson » 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*

Profiteroles à la vanille et sauce chocolat /
Vanilla profiteroles with chocolate sauce 19

Tarte aux pommes et crème d'amandes /
Apple tart with almond cream 19

Clémentine givrée /
Frozen clementine 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