



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 carafé est disponible sur demande/Tap water is available on request.

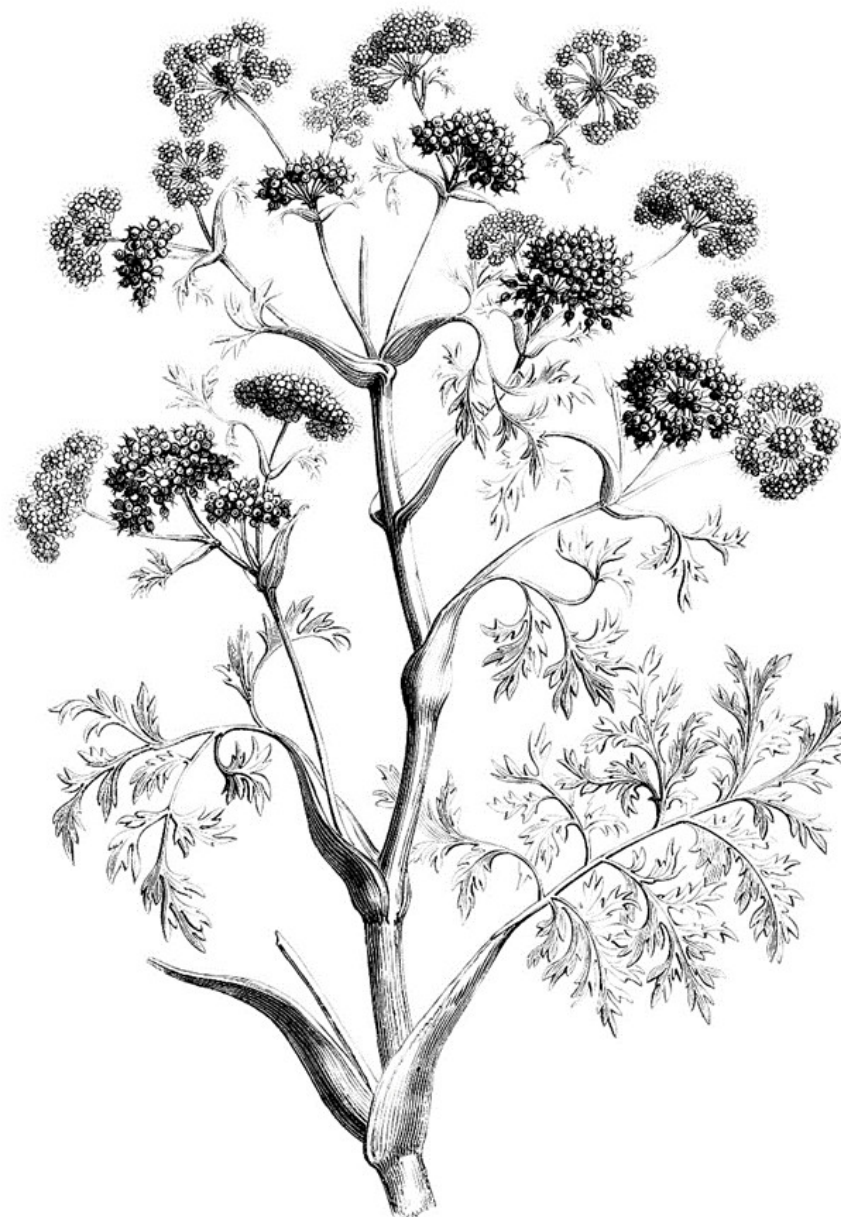
Les formats des boissons servies :

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

*A rebirth of the Mai 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*

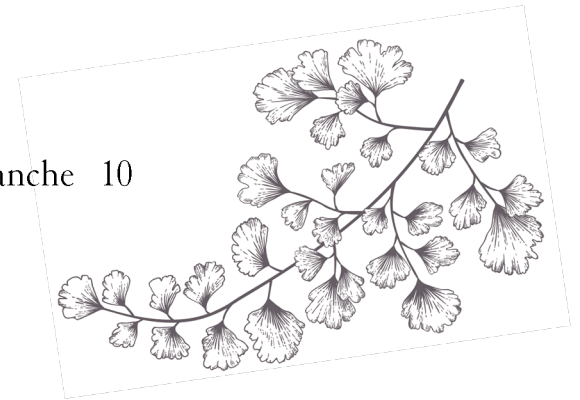
Une alliance originale & unique où le végétal du poireau se marie avec l'acidité de la pomme & la subtilité du safran, complété par la fraîcheur de l'eau pétillante.

*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

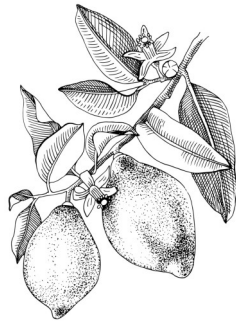
Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150

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

*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 & 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*

VINS AU VERRE / *By the glass*

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

2018 Pomerol Château Mazeyres 25

2022 Maranges 1er Cru « Clos de la Fussière » Xavier Monnot 25

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

Ceuf 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 &amp; Sichuan berries cordial</i>
Verjus feuilles de clémentine	<i>Clementine leaf verjuice</i>
Sirop de thé & laurier	<i>Tea &amp; 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*

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*

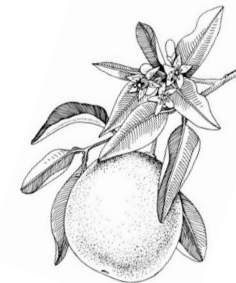
DE 12H00 à 13H45 / *from 12:00 p.m. to 1:45p.m.*  
DU LUNDI AU VENDREDI / *from Monday to Friday*

### 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