



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>



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

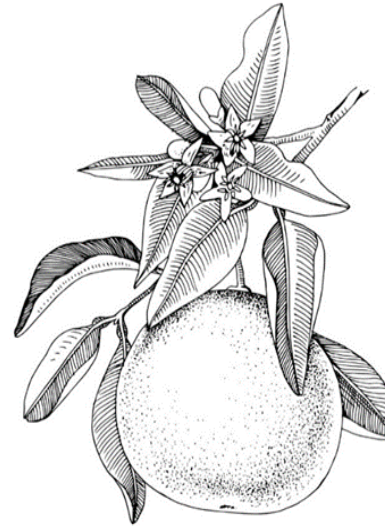
Champagne Taittinger – Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 29

fraise

Un cocktail rafraîchissant avec du caractère mêlant la douceur de la fraise à l'anisé de l'estragon.

A refreshing cocktail with character mixing strawberry's sweetness with tarragon's aniseed.



Absinthe
Cordial de fraise &
estragon
Shrub de fraise
Eau pétillante
Champagne

*Absinthe
Strawberry & tarragon
cordial
Strawberry shrub
Soda water
Champagne*

ROSE

Un vent frais & floral sur des notes de rhubarbe & de rose accompagné d'un léger pétillant.

A cool floral wind based on rhubarb & rose flavors in addition of a light sparkling.

Gin
Eau de rhubarbe
Sirop de rose
Verjus géranium rosat

*Gin
Rhubarb water
Rose syrup
Verjus rose geranium*

CERISE

Une revisite réconfortante et délicate du Negroni alliant la subtilité de la sauge au fruité de la cerise.

A comforting and delicate reinterpretation of the Negroni, combining the subtlety of sage with the fruitiness of cherry.

Cachaça infusée à la sauge
Vermouth rouge
Cordial de cerise
Maraschino

*Sage infused Cachaça
Sweet vermouth
Cherry cordial
Maraschino*



figue

Un cocktail raffiné qui unit la douceur veloutée de la figue à la fraîcheur des feuilles de citronnier et la délicatesse florale du jasmin.

A sophisticated cocktail that harmoniously blends the velvety sweetness of fig with the refreshing brightness of lemon leaves and the delicate floral touch of jasmine

Pisco figuier
Verjus infusé aux feuilles de citronnier
Purée de figue
Sirop jasmin
Jus de citron vert

*Fig tree pisco
Verjus infused with
lemon leaves
Fig purée
Jasmyn syrup
Nonville basil
Lime juice*

Vins Rosés / Rosé Wines

2024 IGP Gard - Château de Campuget 16

2023 Corse - Clos Canereccia 18

Vins Blancs / White Wines

2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15

2022 Chablis - Roland Lavantureux 20

2023 Sancerre - Lucien Crochet 20

2014 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 29

2020 Bourgogne « Eclat de calcaire » - Pierre Girardin 18

Vins Rouges / Red Wines

2022 Sancerre - Lucien Crochet 20

2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28

2023 Aloxé-Corton - Manuel Olivier 28

2020 Châteauneuf-du-Pape - Domaine de la Biscarelle 24

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*

Gaspacho de légumes, pain frotté à l'ail /
Vegetable gazpacho, garlic rubbed bread 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 au pesto basilic /
Penne with basil pesto 31

Penne aux tomates de Nonville /
Penne with Nonville tomato 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

maïs

Un moment gourmand où différentes textures de maïs se mêlent à la touche fumée du thé noir et à l'intensité aromatique du romarin.

A gourmet moment where different textures of corn meets the smoky notes of black tea and the aromatic intensity of rosemary.

Eau de maïs grillé	<i>Grilled corn water</i>
Sirop thé fumé	<i>Smoked tea syrup</i>
Romarin	<i>Rosemary</i>
Maïs rôti au beurre	<i>Butter-roasted corn</i>

pêche

Un mocktail tout en onctuosité & gourmandise dans lequel le nectar de pêche fraîchement pressé rencontre les saveurs florales du jasmin.

A smooth, sweet mocktail combining freshly squeezed peach nectar with the floral flavors of jasmine.

Infusion au jasmin	<i>Jasmine infusion</i>
Nectar de pêche jaune et blanche	<i>Yellow and white peach nectar</i>
Citron vert	<i>Lime</i>
Sirop de canne	<i>Cane syrup</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*

Tartare de betterave, vinaigrette mûre, crème raifort /
Beetroot tartare, blackberry vinaigrette, horseradish cream 26

Gravlax de saumon, aneth, pousses de moutarde /
Salmon gravlax, dill, mustard sprouts 32

Terrine de volaille, pistaches, salade d'herbes /
Chicken terrine, pistachios, fresh herbs 30

plats / *main courses*

Aubergine rôtie, ricotta, sauce tomate /
Roasted eggplant, ricotta cheese, tomato sauce 44

Pluma ibérique, courgettes grillées, olives /
Iberian pork, grilled zucchinis, olives 52

Comme une « bouillabaisse », aïoli, pain toasté /
« Bouillabaisse » style, aioli, toasted bread 58

suggestion du moment / *suggestion of the moment*

Barbue, riz pilaf et beurre blanc
(servie pour deux personnes) /
Brill, rice pilaf, and white butter sauce
(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*

Glaces & sorbets / *Seasonal ice creams & sorbets* 19

Baba au chocolat /
Chocolate baba 19

Vacherin à la figue, feuille de figuier /
Fig vacherin, fig leaf 19

Tarte aux myrtilles /
Blueberry pie 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