



PARTENAIRES OFFICIELS 2024

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

CITRON

Un renouveau du Mai Tai, combinant la subtilité du rhum, la vivacité du citron de Nice & la douceur de l'oranger du Mexique.

A rebirth of the Mai Tai, mixing rum's subtlety, Nice's lemon vivacity & Mexican orange tree's sweetness.

Rhum ambré	Dark rum
Maraschino	Maraschino
Citron confit	Candied lemon
Verjus feuille d'oranger du Mexique	Verjus infused with Mexican orange tree's leaves

RHUBARBE

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.

Vodka	Vodka
Extraction de rhubarbe	Rhubarb extraction
Sirop de rose	Rose syrup
Verjus géranium rosat	Verjus rose geranium
Eau pétillante	Soda water

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 Philipponnat « Réserve Perpétuelle » 150
 Champagne Henri Giraud « MV17 » 350
 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

noisette



Un old fashioned revisité aux notes forestières, où le boisé d'un bourbon infusé aux noisettes se marie parfaitement à la gourmandise de la châtaigne.

An old-fashioned revisited with forest accents, combining the woodiness of hazelnut-infused bourbon with the sweetness of chestnuts.

Bourbon infusé à l'huile de noisettes	<i>Bourbon infused with hazelnut oil</i>
Sirop de châtaignes	<i>Chestnut syrup</i>
Liqueur d'artichaut « Cynar »	<i>Cynar" artichoke liqueur</i>

pamplemousse

Un long drink qui marie l'exotisme du pisco à l'éclat du pamplemousse & à la douceur du miel de Nonville.

Un voyage ensoleillé entre Pérou & Méditerranée !

A long drink that combines the exoticism of pisco with the brightness of grapefruit & the sweetness of Nonville honey.

A sunny journey between Peru & the Mediterranean!

Pisco infusé à l'huile d'olive	<i>Pisco infused with olive oil</i>
Amaro	<i>Amaro</i>
Jus de pamplemousse	<i>Grapefruit juice</i>
Miel de Nonville au thym	<i>Nonville honey with thyme</i>
Tonic méditerranéen	<i>Mediterranean Tonic</i>

petit pois

Un équilibre subtil entre
finesse & végétal.
L'éclat de la fraîcheur
ravivera vos papilles.

*A subtle balance of finesse &
botanicals. The burst of
freshness will delight
your senses.*

Gin
Maraschino
Verjus verveine citronnée
Sirop de petit pois

Gin
Maraschino
Verjus infused with lemon
verbena
Pea syrup



fraise

Un cocktail rafraichissant
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

Vins Rosés / Rosé Wines

2023 IGP Gard - Château de Campuget 16

2023 Corse - Clos Canereccia 18

Vins Blancs / White Wines

2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15

2022 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 20

2023 Sancerre - Lucien Crochet 20

2022 Savigny-Les-Beaune - Jean Fery 26

2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 29

Vins Rouges / Red Wines

2022 Sancerre - Lucien Crochet 20

2022 Savigny-les-Beaune Domaine Arnoux 26

2023 Châteauneuf-du-Pape « Philia » Isabel Ferrando 26

2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

DE 12H00 À 23H00 / *from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.*

Velouté de céleris-raves /
Celeriac cream soup 22

Œuf 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 29

Penne « Cacio e pepe » /
Penne pasta « Cacio e pepe » 31

Penne aux tomates de Nonville /
Penne with Nonville tomato sauce 31

Fish & chips, frites / *fries* 32

Croque-monsieur, endives & comté /
Croque-monsieur, chicories & comté cheese 32

Salade César au blanc de poulet, anchois /
Caesar salad with chicken breast & anchovies 34

Club Sandwich au poulet & lard croustillant, frites /
Club sandwich with chicken & bacon, fries 35

Smash Cheeseburger au cheddar & bacon (servi avec des frites) /
Cheddar & bacon smash cheeseburger (served with french fries) 35
(Cuisson unique : viande bien cuite / *One time cooking: well-cooked meat*)

Tartare de bœuf au couteau / *Beef tartar* 35

Saucisse au couteau, pommes purée /
Sausage & mashed potatoes 36

mocktails 18

pomme

Une alliance où la douceur de la pomme côtoie la fraîcheur
de la sarriette, le tout sublimé par du sureau pétillant.

A harmony of sweet apple and fresh savory,
enhanced by sparkling elderberry.

Shrub de pomme	<i>Apple shrub</i>
Verjus infusé à la sarriette	<i>Verjuice infused with savory</i>
Tonic à la fleur de sureau	<i>Elderflower Tonic</i>

POIRE

Un mocktail tout en douceur & volupté dans lequel le jus de poire
fraichement pressé rencontre les saveurs épicées du gingembre & de la
cardamome verte.

*A smooth & voluptuous mocktail pairing freshly squeezed pear juice
with the spicy flavors of ginger & green cardamom.*

Extraction jus de poires Williams	<i>Williams pear juice extraction</i>
Sirop de gingembre	<i>Ginger syrup</i>
Verjus de cardamome verte	<i>Green cardamom verjuice</i>
Earl grey	<i>Earl grey</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*

Brocoletti grillé, épinards, pignons de pin /
Grilled brocoletti, spinach, pine nuts 24

Carpaccio de mulot, oseilles & olives /
Mullet carpaccio, sorrel & olives 28

Foie de volaille poêlée, chips d'échalote, laitue /
Grilled chicken liver, shallot chips, lettuce 28

plats / *main courses*

Salade d'asperges vertes, œuf mollet & roquettes /
Green asparagus salad, soft-boiled egg & arugula 42

Lotte rôtie, fenouils, navets, carottes & jus safrané /
Roasted monkfish, fennel, turnip, carrot & saffron juice 48

Quasi de veau, câpres, anchois & blettes citronnées /
Veal rump, capers, anchovy & lemony chard 48

suggestion du moment / *suggestion of the moment*

Faux filet d'Aubrac, jus de bœuf, pommes de terre nouvelles
(servie pour deux personnes) /
Sirloin steak from "Aubrac", beef juice, roasted potatoes
(served for two people) 190

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* 15

Mystère glacé, chocolat & vanille /
Iced entremet, chocolate & vanilla 19

Tarte fine à la rhubarbe de Nonville /
Nonville Rhubarb Tart 19

Entremet à la cacahuète /
Peanut cake 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