



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

2024

Lavande

Un nectar subtil aux notes florales de lavande, allié à la douceur de la reine des près & l'intensité herbacée de la chartreuse.

A subtle nectar with floral notes of lavender, combined with the sweetness of meadowsweet and the herbal intensity of chartreuse.

Gin infusé à la lavande	<i>Gin infused with lavender</i>
Chartreuse verte	<i>Green Chartreuse</i>
Sirop de reines des près	<i>Meadowsweet syrup</i>
Jus de citron jaune	<i>Lemon juice</i>

BASILIC

Un cocktail exaltant twisté au basilic de Nonville.
Un assemblage frais & aromatique qui saura vous rafraîchir.

*An exhilarating cocktail with a twist of Nonville basil.
A fresh, aromatic combination that guarantees refreshment*

Tequila	<i>Tequila</i>
Liqueur Saint Germain	<i>Liqueur Saint Germain</i>
Verjus fleurs de sureau	<i>Elderflower Verjuice</i>
Feuilles de Basilic	<i>Basil leaves</i>
Sirop de concombre	<i>Cucumber syrup</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 Duval-Leroy « Cuvée des MOF » 145
 Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150
 Champagne Henri Giraud « MV17 » 350
 2015 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 470
 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>

BUTTERNUT

Une création sous forme d'un milk punch végétal, sur des notes douces de la butternut & d'épices.

A creation like a vegetable milk punch, on sweet notes of butternut squash & spices.

Rhum ambré
Eau de butternut
Lait d'avoine infusé
aux 4 épices

Dark rum
Butternut water
4-spice infused
oat milk



POIVRON

Une spicy mezcal margarita aux saveurs douces & fuitées du poivron, relevée par une pointe de framboise acidulée & de sel fumé.

A spicy mezcal margarita infused with the sweet, fuzzy flavors of bell pepper, enhanced by a hint of tart raspberry & smoked salt.

Mezcal
Jus de poivrons frais
Oléo de piment &
citron confit
Coulis de framboise
Sel fumé

Mezcal
Fresh bell pepper juice
Chilli & lemon
confit oleo
Raspberry coulis
Smoked salt

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

2021 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 20

2023 Sancerre - Lucien Crochet 20

2022 Montagny 1er cru « Lison » - Laurent Cognard 22

2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 29

Vins Rouges / Red Wines

2020 Sancerre - Lucien Crochet 20

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

2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28

2021 Volnay- Joseph Drouhin 33

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

Soupe de courges, croûtons au basilic & fromage frais /
Squash soup, basil crispbread & fresh cheese 22

Œuf mimosa, salade de Nonville /
Mimosa egg, Nonville salad 22

Assiette de saumon fumé et tarama /
Smoked salmon & tarama platter 29

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

Fish & chips, frites / *fries* 32

Croque-monsieur, endives & comté * /
Croque-monsieur, endives & comté « cheese » * 32

Salade César au blanc de poulet /
Caesar salad with chicken breast 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

*plats contenant du porc / *dishes containing pork*

mocktails 18

tomate

Une subtile alliance de la tomate & l'onctuosité de la pêche,
sublimée par la fraîcheur de la framboise.

Un mocktail pimenté à déguster sans modération !

*A subtle harmony of tomato & the smoothness of peach,
enhanced by the freshness of the raspberry.*

A spicy mocktail to be savoured with no moderation!

Eau de tomate de Nonville	<i>Nonville tomato water</i>
Sirop de piment	<i>Chilli syrup</i>
Jus de pêche	<i>Peach juice</i>
Emulsion de framboise	<i>Raspberry emulsion</i>

CONCOMBRE

Un virgin mojito revisité aux saveurs fraîches & vibrantes
du concombre & du géranium rosat.

*A virgin mojito revisited with the fresh, aromatic flavours of
cucumber & rosat.*

Menthe sauvage de Nonville	<i>Nonville wild mint</i>
Sirop de concombre	<i>Cucumber syrup</i>
Verjus géranium rosat	<i>Rosat geranium verjuice</i>
Tonic fleur de sureau	<i>Elderflower tonic</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*

Poireaux servis tièdes, sauce mimosa /
Warm leeks, mimosa sauce 26

Pressé de cuisses de volaille, pousse de moutarde, estragon /
Pressed chicken legs, mustard sprouts, tarragon 28

Bisque de crustacés, fenouil caramélisé /
Shellfish bisque, caramelized fennel 32

plats / *main courses*

Chou-fleur rôti, riz toasté, vinaigrette herbacée /
Roasted cauliflower, toasted rice, herb vinaigrette 42

Parmentier de canard confit, jus corsé /
Duck parmentier confit, strong jus 46

Lotte fumée au foin, carottes, agrumes /
Monkfish smoked with hay, carrots, citrus fruit 48

suggestion du moment / *suggestion of the moment*

Tourte de veau, ris de veau & cèpes
(servi pour deux personnes) /
Veal pie, sweetbreads, porcini mushrooms
(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 cream & sorbets* 15

Assiette de fruits / *Seasonal fruit platter* 17

Mont-Blanc aux châtaignes & mandarine /
Chestnuts 'Mont-Blanc' & tangerine 19

Parfait glacé au kiwi rouge /
Frozen 'parfait' cake with red kiwi 19

Tatin de coings, Chantilly vanille /
Quinces tatin, vanilla Chantilly 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