

AGRUMES 28

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.

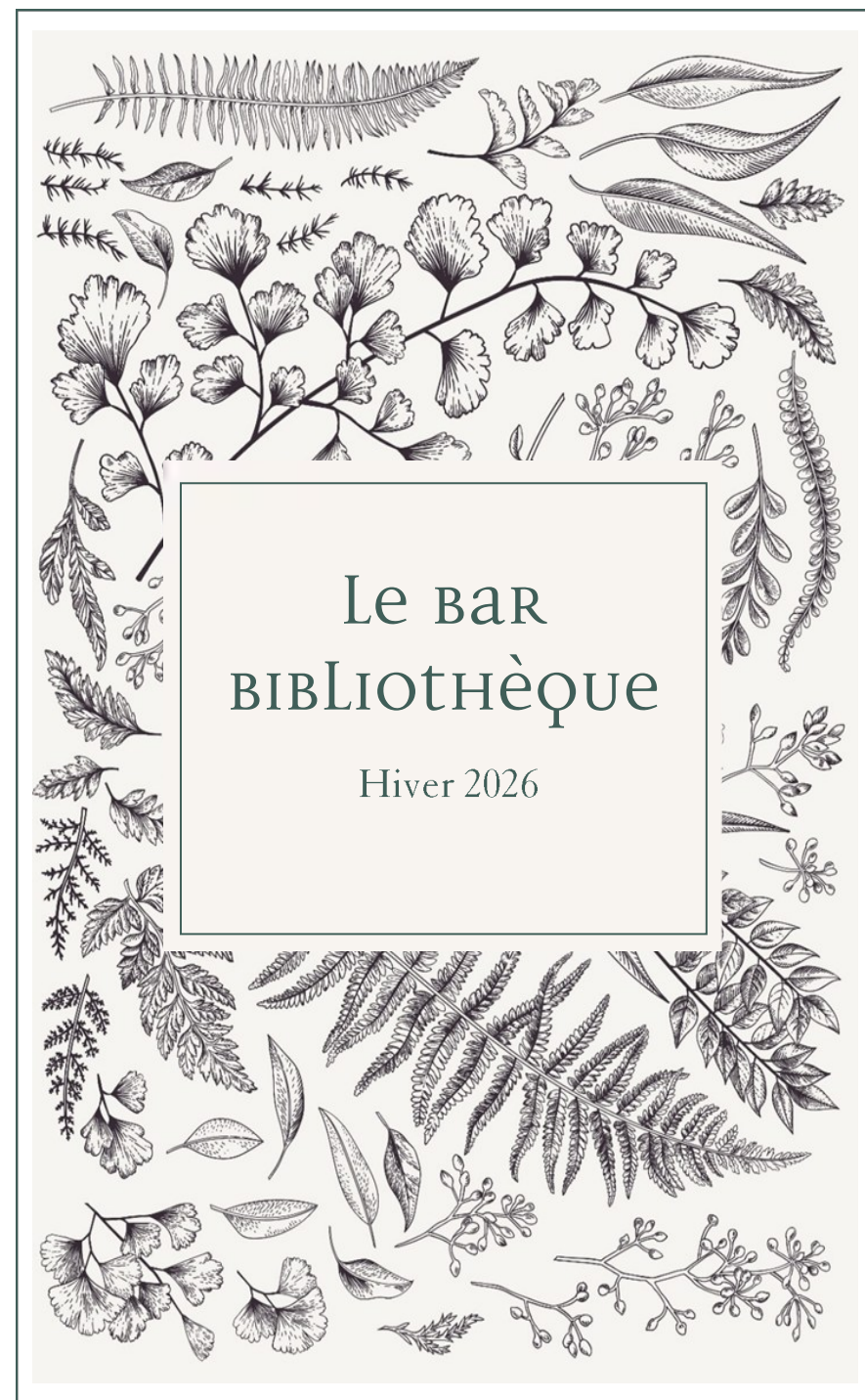
Rhum ambré	<i>Dark rum</i>
Cointreau	<i>Cointreau</i>
Agrume confit	<i>Candied citrus</i>
Verjus feuille d'oranger du Mexique	<i>Verjus infused with mexican orange tree leaves</i>

POIREAU 28

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

An original and unique alliance where the leek blends with the acidity of the apple and 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>



carte bar service en continu / *all day DINING*

de 12H00 à 23H / *from 12:00 p.m. to 11 p.m.*

tapas

Sélection de fromages / *Selection of cheeses* 26

Sélection de charcuteries / *Selection of cold cuts* 29

cocktails signature / *signature cocktails*

POIRE 28

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	<i>Pear brandy</i>
Fatwash de chocolat blanc	<i>White chocolate fat wash</i>
Eau de poire cuite façon tatin	<i>Pear compote cooked Tarte Tatin style</i>
Cardamome verte	<i>Green cardamom</i>



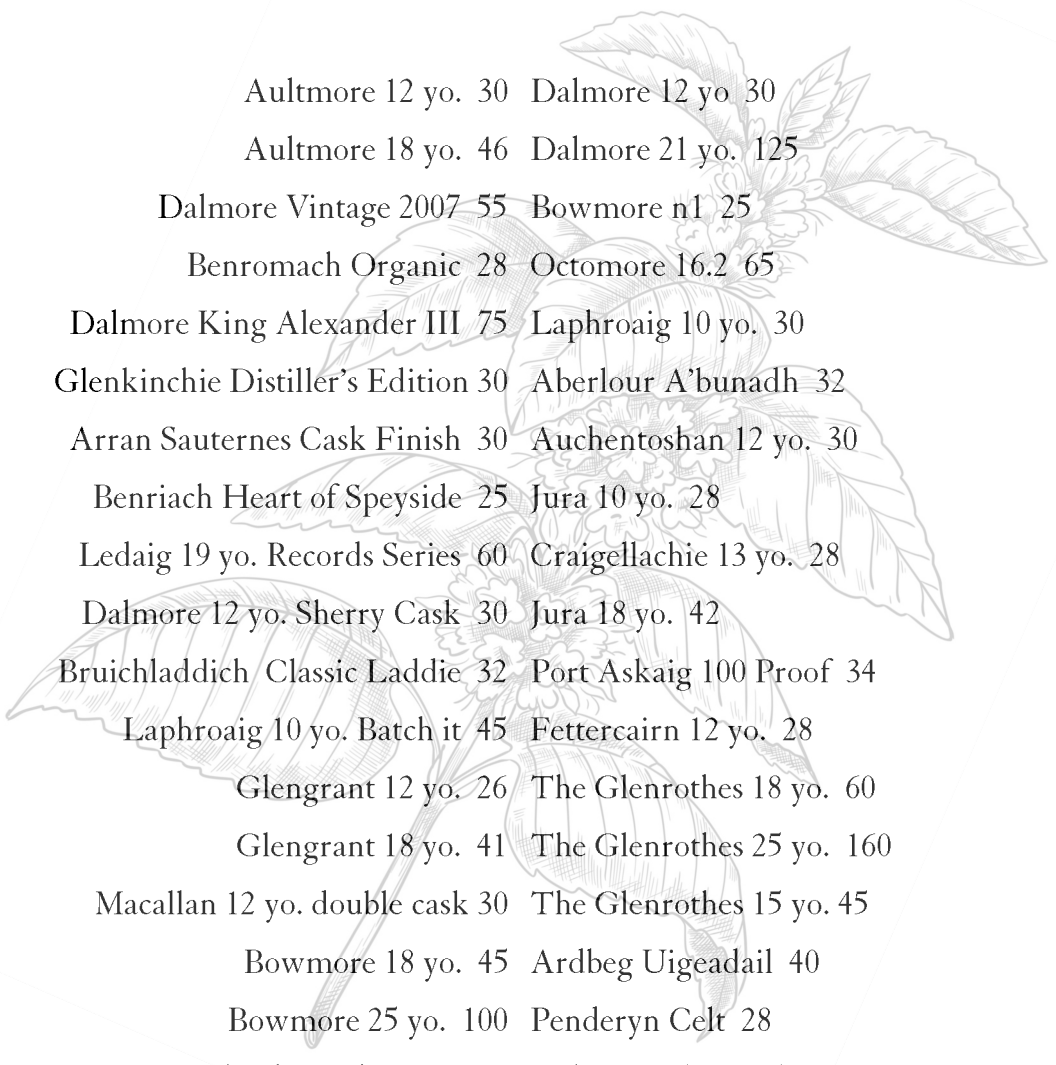
NOISETTE 28

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 freshness of the meadowsweet.

Saké	<i>Sake</i>
Sirop de praliné noisettes et amandes	<i>Hazelnut and almond praline syrup</i>
Verjus à la Reine des prés	<i>Meadowsweet verjuice</i>
Blanc d'œuf	<i>Egg white</i>

WHISKIES ECOSAIS single malt / *single malt scotch*



Aultmore 12 yo. 30	Dalmore 12 yo. 30
Aultmore 18 yo. 46	Dalmore 21 yo. 125
Dalmore Vintage 2007 55	Bowmore n1 25
Benromach Organic 28	Octomore 16.2 65
Dalmore King Alexander III 75	Laphroaig 10 yo. 30
Glenkinchie Distiller's Edition 30	Aberlour A'bunadh 32
Arran Sauternes Cask Finish 30	Auchentoshan 12 yo. 30
Benriach Heart of Speyside 25	Jura 10 yo. 28
Ledaig 19 yo. Records Series 60	Craigellachie 13 yo. 28
Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30	Jura 18 yo. 42
Bruichladdich Classic Laddie 32	Port Askaig 100 Proof 34
Laphroaig 10 yo. Batch it 45	Fettercairn 12 yo. 28
Glengrant 12 yo. 26	The Glenrothes 18 yo. 60
Glengrant 18 yo. 41	The Glenrothes 25 yo. 160
Macallan 12 yo. double cask 30	The Glenrothes 15 yo. 45
Bowmore 18 yo. 45	Ardbeg Uigeadail 40
Bowmore 25 yo. 100	Penderyn Celt 28
Glendronach 12 yo. 28	Dalmore 15 yo. 45
Edradour 10 yo. 28	Dalmore 18 yo. 80
Benriach 16ans 37	Talisker 10 yo. 30

cocktails signature / *signature cocktails*

SAPIN 28

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	<i>Gin fatwashed with pine nuts</i>
	Chartreuse verte	<i>Green chartreuse</i>
	Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>
	Sirop aiguilles de pin	<i>Pine needle syrup</i>



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

Caroni 1998 High Proof Heavy 33 rd Release	510
Caroni 2000 Extra Strong Proof	150
Planteray Jamaica Rum 1984	520
Caroni Silver seal 1999	260
Hampden 9ans 2016 Magnum Series #3	65
Nine leaves Last drops	70
Nine leaves 2017 Ex bourbon small batch	103
Nine leaves 2017 Ex Russian oak small batch	110
Nine leaves 2014 Ex American oak single cask	130
Port Askaig Islay 28 yo.	130
Chichibu On The Way 2015	170
Chichibu The Peated 2018	195
Lagavulin 12 yo. 23 th Special Release	90
Laphroaig 10 yo. Cask Strength	245
Laphroaig 15 yo. 200 th Edition	115
Hibiki 21yo.	170
Chivas Regal Salute 38 yo.	120
Dalmore Constellation 1992 Cask 18	660
Macallan Scotch Time : Space Mastery	520
Nikka nine decades	520
The Cairns 25 ans CRN57	80

vodkas

Absolut elyx 30

Oishi 28

Belvédère 30

Distillerie de Paris Carbone 30

Chopin Potato 28

Fair Quinoa - Bio 28

Grey Goose 30

Royal Mash 30

Tito's 28



Citadelle 28

Roku 28

Mare 30

Hendrick's 28

Monkey 47 32

Ish London Dry Gin 28

Sipsmith London Dry Gin 28

Sipsmith V.J.O.P. London Dry Gin 35

Cotswolds Dry Gin 28

Isle of Harris 28

Madlord 28

Seventy one 33

whiskies ecoSSAIS BLENDED / *Blended scotch*

Johnnie Walker Black Label 25

Johnnie Walker Blue Label 60

Mac Malden 13 yo 35

whiskey iRLandaIS / *IRISH WHISKIES*

Redbreast 12 yo. Single Pot Still 31

Redbreast 21 yo. Single Pot Still 70

Green Spot Single Pot Still 30

Jameson 25

Method & Madness Single Malt 37

Connemara Distillers Edition 28



whiskies anGLais / *enGLISH WHISKIES*

Cotswolds 3 yo. Peated Cask 35

Cotswolds Single Malt 30

BOURBONS

Blanton's Original 35

Blanton's Gold Edition 45

Blanton's straight from the barrel 50

Old Bardstown 28

Maker's Mark 28

Maker's 46 32

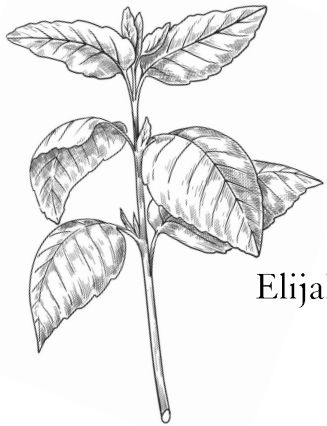
Widow Jane 10 yo. 40

Jack Daniel's 28

Elijah Craig Barrel Proof 50

Knob Creek 9 yo. 35

Woodford reserve 32



WHISKIES RYE & WHISKEY / *RYE WHISKIES & WHISKEY*

Michter's Us 1 Sour Mash 35

Michter's Us 1 Single Barrel Rye 30

Bulleit Rye 28

Sonoma Rye 30

Widow Jane Applewood Rye 35

High west 35



WHISKIES DU MONDE / *WORLD WHISKIES*

Amrut Fusion (Inde/India) 28

Canadian Club (Canada) 25

Puni 4 yo. Pinot Noir Wine Cask Finish (Italie) 45



WHISKIES FRANÇAIS / *FRENCH WHISKIES*

Alfred Giraud Harmonie 50

Alfred Giraud Héritage 45

Distillerie de Paris Single Malt 45

Eddu Brocéliande 35

Domaine des Hautes Glaces 2016 vin jaune 70

WHISKIES JAPONAIS / *JAPANESE WHISKIES*

Nikka Coffey Grain 30

Nikka Coffey Malt 30

Ichiro's Malt 35

Yamazaky 12 yo. 60

Hakushu 18 yo. 140

Hakushu 12 yo. 65

Hibiki Harmony 35

EAUX DE VIE & PISCO

Mirabelle de Lorraine Très Vieille Réserve Grallet 25

Vieille Prune de Souillac 25

Fine de Bourgogne Domaine de la Vougeraie 40

Poire Williams Vieillie en fût de Sauternes N°45 Manguin 40

Nusbaumer poire rouge d'exception 42

Capovilla Griotte Amarene di Montagna 68

Grappa Bianca Nardini 25

Pisco La Diablada 28

Cerise Manguin 30

Brana Cédrat de Corse 45

Brana Poire Williams 45

Brana Clémentine de Corse 45

SHOCHU

Aokage Forty One Conquête 25

Yanagita Mizunara 25

Sembonzakura Jukusei Hamakomachi 25

ARMAGNAC

Domaine Laubade Signature 25 Château de Lacquy 1978 95

Domaine Laballe Résistance 28 Château de Lacquy 1998 45

Domaine Laballe 21 Gold 40 Château de Lacquy 2001 35

Laberdolive 1995 50 Legrand 1977 44

Laberdolive 1986 65 Legrand 1965 48

Laberdolive 1976 105

RHUMS / RUMS

Longueueau Concerto 35

Longueueau XO 55

Ableforth's Rumbullion XO 15yo. 35

Mount Gay XO Pur Pot Still 30

Plantation Old Fashion Traditional Dark 25

Plantation Original Dark 25

Plantation Three Stars 25

Fair Belize XO 28

Flor de Caña 12yo. 25

Flor de Caña 25 yo. 55

El Destilado Rum Fermented Oaxaca 28

Distillerie de Paris Rhum Ambré 40

Zacapa Solera 23 35

Neisson Vieux 30

Neisson blanc Bio 28

Karukera vieux 30

Diplomatico Reserva Exclusiva 30

Hampden 8 ans 30

Renegade Dunfermline 28

Dictator Bosquejo American Oak 2006 55

Armateurs Ambré Retour de Marie Galante 28

Armateur Vieux Retour de l'île bourbon 28

COGNAC



Delamain Réserve de la Famille	105
Hennessy XO	60
Pierre Ferrand Sélection des Anges	60
Pierre Ferrand 10 générations	40
Rémy Martin Louis XIII	520
Martell Cohiba	75
Martell Cordon Bleu	70
Vallein Tercinier Grand Rue	95
Vallein Tercinier Lot 65	60
Hennessy V.S	28
Audry Fine Champagne XO	35
Audry Fine Champagne Réserve Spéciale	45
Audry Fine Champagne Mémorial	60
Lheraud VSOP	27
Lheraud Petite Champagne 1994	70
Lheraud Grande Champagne 1973	90

calvados

maison CHRISTIAN DROUIN
Pays d'Auge

Hors d'Age 18 yo. 40

Experimental Caroni 45

Millésime 2002 50

Millésime 1992 55

Millésime 1982 70

Millésime 1972 90

ROGER GROULT

Venerable 35



tequila

Calle 23 Blanco 30

Calle 23 Reposado 30

Ocho Blanco 30

El Tequileño 28

Clase Azul Plata 40

Clase Azul Reposado 50

Clase Azul Gold 58

Clase Azul Ahumado 50

Clase Azul Añejo 70



cachaça

Leblon 28

mezcal

Koch Elemental 25

Rey Campero Jabali 35

Rey Campero Mexicano 30

Clase Azul Durango 55

Clase Azul San Luis Potosi 55



CHAMPAGNE à la coupe /
CHAMPAGNE BY THE GLASS

Champagne Taittinger - Brut 26

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 30



CHAMPAGNES

Champagne Taittinger - Brut Réserve 130

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150

Champagne Roederer « Collection 246 » 140

2011 Champagne Taittinger « Comtes de Champagne » 480

Champagne Krug « Grande Cuvée » 620

2015 Champagne Dom Pérignon 650

LIQUEURS / LIQUORS



**Liqueurs de fruits & fruits à coque /
*Fruits & nuts liquor*** 20

Grand Marnier, Cointreau,
Chambord, Limoncello,
Manzana, Frangelico,
Saint Germain & Amaretto
Amaretto Classic & Blanco

Liqueurs de café & de whisky / *Coffee & whiskey liquor*

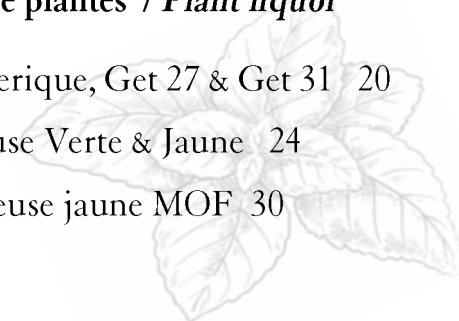
Fair café 20

Liqueurs de plantes / *Plant liquor*

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 20

Chartreuse Verte & Jaune 24

Chartreuse jaune MOF 30



carte des vins à la coupe/ *wine list by glass*

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 Usséglio 26

VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2024 IGP Gard - Château de Campuget 16

VINS moelleux/ *sweet wines*

- 2004 Sauternes - Cru Barrejats 25

carte des vins / *wine list*

VINS BLANCS / *white wines*

- 2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70
- 2020 Muscadet « Clos des Perrières » - Domaine de Bellevue 85
- 2023 Sancerre - Lucien Crochet 100
- 2023 Chablis - Clément Lavallée 100
- 2023 Savigny les Beaune « Picotins » - Domaine Arnoux 110
- 2024 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 145

VINS ROUGES / *red wines*

- 2021 Saumur Champigny - Domaine des Closiers 80
- 2023 Sancerre - Lucien Crochet 100
- 2018 Pomerol Château Mazeyres 125
- 2022 Maranges 1er Cru « Clos de la Fussière » Xavier Monnot 125
- 2022 Châteauneuf du Pape « Première Pierre » Domaine Usséglio 130

VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2024 IGP Gard - Château de Campuget 80

carte bar service en continu / *all day DINING*

DE 12H00 à 23H / *from 12:00 p.m. to 11 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*)

carte bar service en continu / *all day DINING*

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

DOUCEURS / *desserts*

Glaces & sorbets / Seasonal ice creams & sorbets 19

Puits d'amour /
Well of love 19

Crêpe Suzette /
Crêpe Suzette 19

Vacherin kiwi et herbes /
Kiwi and herb vacherin 19



JUS DE FRUITS & SODAS / FRUIT JUICE & SOFT DRINK

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

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINK

Café expresso 8

Double expresso, cappuccino, café crème 10

Infusions Dammann / Dammann Herbal tea 10

Thés Dammann / Dammann tea 10

Chocolat chaud 12

BIÈRES / BEER

Asahi 10

La Parisienne Blanche 10

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Vittel & Eau de Perrier 9 (50cl.) Evian & San Pellegrino 10 (1l.)

Acqua Panna 12 (75cl.) Châteldon 12 (75cl.)



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

Les formats des boissons servies :

The sizes of the drinks served :

Spiritueux: 4 cl

Spirits: 4 cl

Cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl

Signature cocktails and mocktails: 9 to 15cl

Verre de vins et champagnes : 15 cl

Glass of wine and champagne: 15 cl

Bières et cidres : 33 cl

Beers and ciders: 33 cl

