

BUTTERNUT 28

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	<i>Dark rum</i>
Eau de butternut	<i>Butternut water</i>
Lait d'avoine infusé aux 4 épices	<i>4-spice infused oat milk</i>

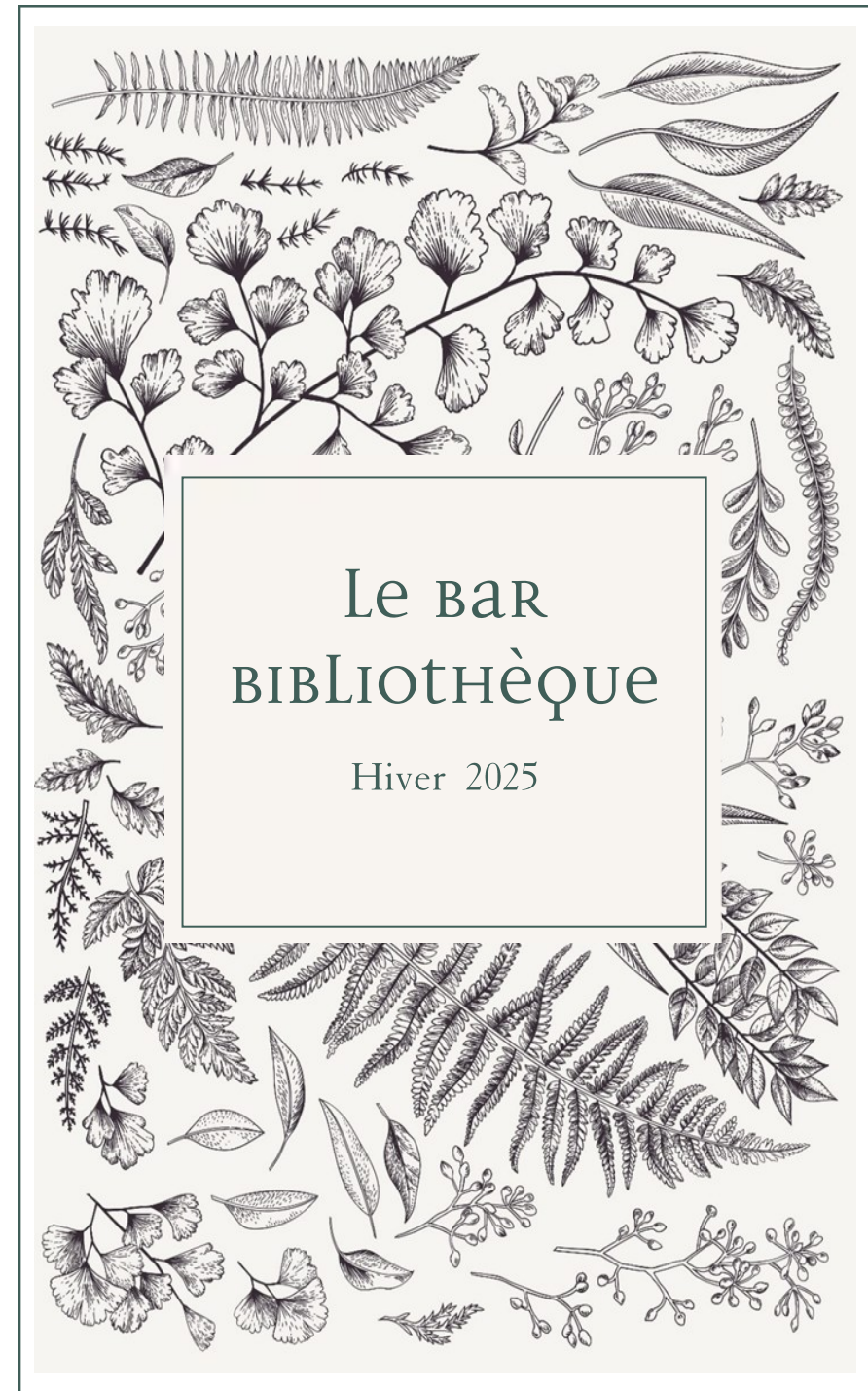


SAPIN 28

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 en fatwash	<i>Gin fatwashed with</i>
au pignon de pin	<i>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>



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 cheese 26

Sélection de charcuteries /
Selection of cold cuts 29

cocktails signature / *signature cocktails*

Betterave 28

S'inspirant du Bloody Mary, ce cocktail chaleureux & aromatique s'articule autour de la betterave de Nonville & d'un mélange épicé maison.

Inspired by the Bloody Mary, this warm & aromatic cocktail is created around Nonville beetroot & a spicy house blend.

Vodka	Vodka
Jus de betterave	Beetroot juice
Mélange épicé élaboré avec	Spicy Mix made with our
nos plantes de Nonville	Nonville herbs
Jus de citron vert	Lime juice



kampot 28



Laissez-vous tenter par cette création autour de la téquila & aux épices hivernales, pour un équilibre parfait entre pétillance & réconfort.

Be tempted by this creation based on tequila & winter spices, for a perfect harmony of sparkle & comfort.

Téquila infusée	Tequila infused
aux clous de girofle	with cloves
Sirop de poire & badiane	Pear & star anise syrup
Poivre de Kampot	Kampot pepper
Citron vert	Lime syrup
Rhum ambré épicé	Spiced amber rum
Ginger beer	Ginger beer

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 13.1 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 12yo. 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 22 yo. 80
Glengrant 12 yo. 26	The Glenrothes 18yo. 60
Glengrant 18 yo. 41	The Glenrothes 25yo. 160
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*

pamplemousse 28

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>

NOISETTE 28

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 forrest accents, combining the woodiness of hazelnut-infused bourbon with the sweetness of chesnuts.

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

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 fraîchement 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>
Sirup de gingembre	<i>Ginger syrup</i>
Verjus de cardamome verte	<i>Green cardamom verjuice</i>
Earl grey	<i>Earl grey</i>

Caroni 1998 High Proof Heavy 33rd Release 510

Caroni 2000 Extra Strong Proof 150

Planteray Jamaica Rum 1984 520

Caroni Silver seal 1999 260

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

Balvenie 17 yo. Peated Cask Limited Edition 130

Port Askaig Islay 28 yo. 130

Chichibu On The Way 2015 170

Chichibu The Peated 2018 195

Lagavulin 12 yo. 23th Special Release 90

Laphroaig 10 yo. Cask Strength 245

Laphroaig 15 yo. 200th 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

GINS



Citadelle	28
Distillerie de Paris Batch 1	35
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

WHISKIES ECOSSAIS BLENDED / *BLENDED SCOTCH*

Johnnie Walker Black Label	25
Johnnie Walker Blue Label	60
Mac Malden 13 yo	35

WHISKEY IRLANDAIS / *IRISH WHISKIES*



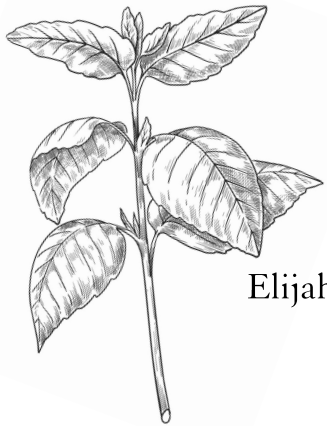
Redbreast 12 yo. Single Pot Still	31
Redbreast 21 yo. Single Pot Still	70
Green Spot Single Pot Still	30
Jameson	25
Method & Madness Single Malt	37
Connemara Distillers Edition	28

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

armagnac

Domaine Laubade Signature	25
Domaine Laballe Résistance	28
Domaine Laballe 21 Gold	40
Château de Lacquy 1978	95
Château de Lacquy 1998	45
Château de Lacquy 2001	35
Laberdolive 1995	50
Laberdolive 1986	65



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 diMontagna	68
Grappa Bianca Nardini	25
Pisco La Diablada	28
Cerise Manguin	30

SHOCHU

Aokage Forty One Conquête	25
Yanagita Mizunara	25
Sembonzakura Jukusei Hamakomachi	25

RHUMS / RUMS

Longueteau Concerto	35
Longueteau Symphonie	35
Longueteau XO	55
Ableforth's Rumbullion XO 15yo	35
Mount Gay 1703	30
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



COGNAC



Braastad XO Superior	40
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

CACHAÇA

Leblon 28

tequila & agave

Calle 23 Blanco	30
Calle 23 Reposado	30
Distillerie de Paris Nectar d'Agave	30
Ocho Blanco	30
El Tequileño	28



calvados

MAISON CHRISTIAN DROUIN
Pays d'Auge

Hors d'Age 18 yo.	40
Millésime 2002	50
Millésime 1992	55
Millésime 1982	70
Millésime 1972	90



mezcal

Koch Elemental	25
Rey Campero Jabali	35
Rey Campero Mexicano	30



CHAMPAGNES à La coupe /
CHAMPAGNE by the glass

Champagne Taittinger - Brut 25

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 29



CHAMPAGNES

Champagne Taittinger - Brut Réserve 130

2008 Champagne Castelnau « Blanc de Blanc » 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

LIQUEURS / LIQUORS



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

Grand Marnier, Cointreau,

Chambord, Limoncello,

Manzana, Frangelico,

Saint Germain & Amaretto

Liqueurs de café & de whisky / Coffee & whiskey liquor

Baileys, Fair café 20

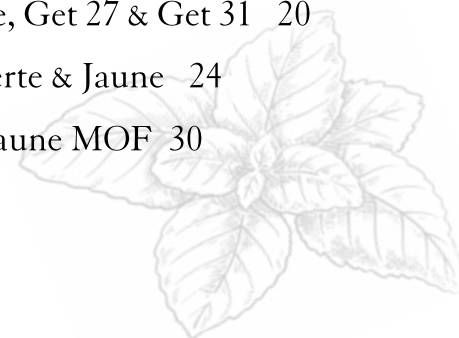
Cotswolds whisky cream 27

Liqueurs de plantes / Plant liquor

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 20

Chartreuse Verte & Jaune 24

Chartreuse jaune MOF 30



carte DES VINS / *wine List*

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*

- 2022 Sancerre - Lucien Crochet 20
2022 Châteauneuf-du-Pape
« Première Pierre » - Pierre Usseglio 26
2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28
2021 Pommard « Vieilles Vignes » Georges Joillot 33

VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2023 IGP Gard - Château de Campuget 16
2023 Corse - Clos Canereccia 18

VINS moelleux / *sweet wines*

- 2004 Sauternes - Cru Barrejats 25

carte DES VINS / *wine List*

VINS BLANCS / *white wines*

- 2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70
2019 Mâcon - Cruzille « Les Perrières » Guillot Broux 85
2023 Sancerre - Lucien Crochet 100
2021 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 100
2022 Montagny 1er cru « Lison » - Laurent Cognard 110
2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 145

VINS ROUGES / *red wines*

- 2023 Syrah « Les Gravières » Cecillon 75
2022 Sancerre - Lucien Crochet 100
2022 Châteauneuf-du-Pape
« Première Pierre » - Pierre Usseglio 130
2014 Saint-Estèphe - La dame de Montrose 140
2021 Pommard « Vieilles Vignes » Georges Joillot 165

VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2023 IGP Gard - Château de Campuget 80
2023 Corse - Clos Canereccia 90

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

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

Fish & chips, frites / *fries* 32

Croque-monsieur, endives & comté * /
Croque-monsieur, endives & 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

*plats contenant du porc / *dishes containing pork*

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

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

DOUCEURS / *DESSERTS*

Glaces & sorbets / *Seasonal ice creams & sorbets* 15

Assiette de fruits / *Seasonal fruits platter* 17

Puits d'amour, pâte feuilletée et crème pâtissière caramélisée
Puits d'amour cake, puff pastry & caramelized pastry cream 19

'Forêt noire' au chocolat, griottes et vanille
Black forest chocolate cake, morello cherries & vanilla 19

Crêpes Suzette, orange et Grand Marnier
Crêpes Suzette, orange & Grand Marnier liquor 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, chocolat 10

Infusions Dammann / Dammann Herbal tea 10

Thés Dammann / Dammann tea 10

BIÈRES / BEER

Asahi 10

La Parisienne Blanche 10

EAUX MINÉRALES / MINERAL WATER

Vittel, Evian, San Pellegrino & Eau de Perrier 9 (50cl.) 10 (100cl.)

Châteldon 12 (75cl.)

Perrier 12 (75cl.)



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 :

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

