

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>

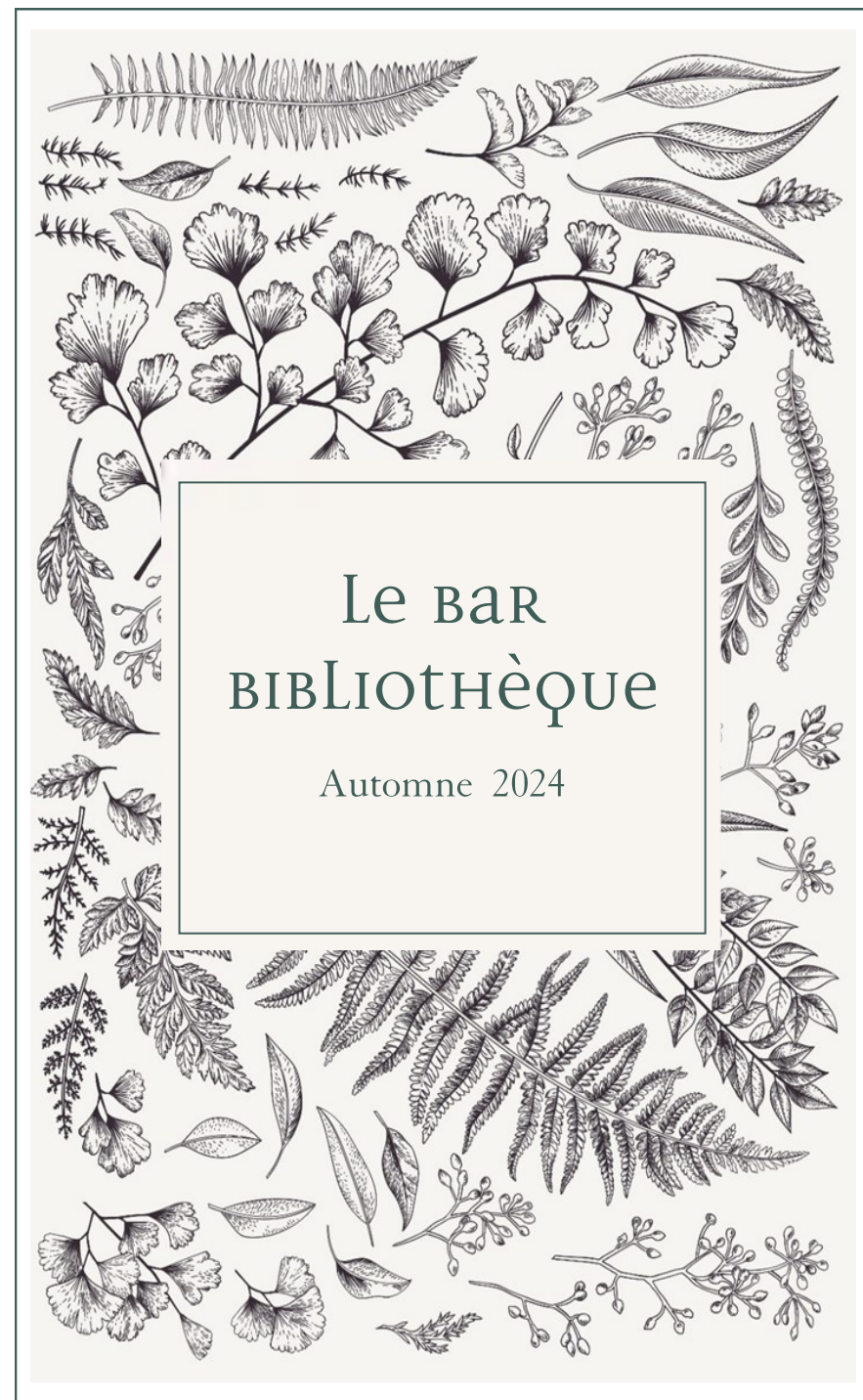


LAVANDE 28

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 &
the herbal intensity of chartreuse.*

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

BASILIC 28

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	Tequila
Liqueur Saint Germain	Liqueur Saint Germain
Verjus fleurs de sureau	Elderflower Verjuice
Feuilles de Basilic	Basil leaves
Sirop de concombre	Cucumber syrup



POIVRON 28



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	Mezcal
Jus de poivrons frais	Fresh bell pepper juice
Oléo de piment & citron confit	Chilli & lemon confit oleo
Coulis de framboise	Raspberry coulis
Sel fumé	Smoked salt

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 Birnie Moss Peated 30	Jura 10 yo. 28
Benriach Heart of Speyside 25	Craigellachie 13 yo. 28
Ledaig 19 yo. Records Series 60	Jura 18 yo. 42
Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30	Port Askaig 100 Proof 34
Bruichladdich Classic Laddie 32	Fettercairn 22 yo. 80
Bunnahabhain 2006 G. & M. 35	Highland Park 18yo. 60
Laphroaig 10 yo. Batch it 45	The Glenrothes 18yo. 60
Glengrant 12 yo. 26	The Glenrothes 25yo. 160
Glengrant 18 yo. 41	Ardbeg Uigeadail 40
Bowmore 18 yo. 45	Penderyn Celt 28
Bowmore 25 yo. 100	Dalmore 15 yo. 45
Glendronach 12 yo. 28	Dalmore 18 yo. 80
Edradour 10 yo. 28	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>

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>

Caroni 1998 High Proof Heavy 33rd Release 510

Caroni 2000 Extra Strong Proof 150

Planteray Jamaica Rum 1984 520

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

vodkas



Absolut elyx	30
Oishi	28
Beluga Gold Line	50
Belvédère	30
Distillerie de Paris Carbone	30
Chopin Potato	28
Fair Quinoa - Bio	28
Grey Goose	30
Beluga noble	30

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

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

Platte Valley Corn 25

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



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

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
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
Havana Club 15 yo.	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
Appleton Estate 21yo.	50
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
Mezan Trinidad 1996	40
Zacapa Solera 23	35
Santa Teresa 1796	30
Neisson Vieux	30
Neisson blanc Bio	28

COGNAC



Braastad XO Superior	40
Delamain Réserve de la Famille	105
Hennessy XO	60
Pierre Ferrand Sélection des Anges	60
Pierre Ferrand Réserve	35
Pierre Ferrand 10 générations	40
Rémy Martin Louis XIII	520
Martell Cohiba	75
Martell Cordon Bleu	70
Vallein Tercinier Grand Rue	95
Vallein Tercinier Hors d'Age	35
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

CACHAÇA

Leblon 28

tequila & agave

Calle 23 Blanco	30
Calle 23 Reposado	30
Calle Criollo	40
Distillerie de Paris Nectar d'Agave	30
Fortaleza Blanco	35
Ocho Blanco	30
Cimarron Blanco	28



calvados

MAISON CHRISTIAN DROUIN
Pays d'Auge

Hors d'Age 18 yo.	40
Millésime 2002	50
Millésime 1992	55
Millésime 1982	70
Millésime 1986	75
Millésime 1972	90



mezcal

Union Uno	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

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

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** 20

Baileys, Fair café

Liqueurs de plantes / **Plant liquor**

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 20

H. Theoria, Nusbaumer 24

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*

- 2020 Sancerre - Lucien Crochet 20
2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28
2022 Châteauneuf-du-Pape
« Première Pierre » - Pierre Usseglio 26
2021- Volnay Joseph Drouhin 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*

- 2021 Crozes-Hermitage Equinoxe -
Domaine des Lises 70
2020 Sancerre - Lucien Crochet 100
2022 Châteauneuf-du-Pape
« Première Pierre » - Pierre Usseglio 130
2014 Saint-Estèphe - La dame de Montrose 140
2021 Volnay- Joseph Drouhin 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

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

*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 cream & sorbets* 15

Assiette de fruits / *Seasonal fruit platter* 17

Profiteroles à la vanille de Madagascar /
Madagascar vanilla profiteroles 19

Tarte aux noix /
Walnut tart 19

Vacherin aux agrumes /
Citrus 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, 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

