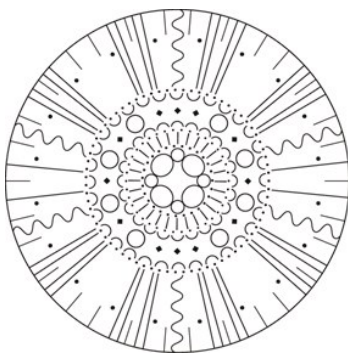
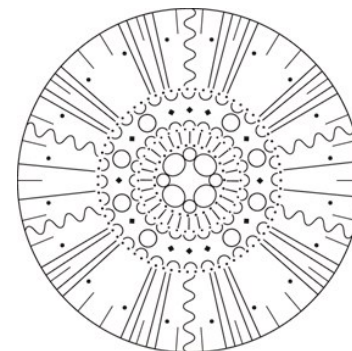




La terrasse

Printemps 2025

saint james paris



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 grapefruit's brightness & the sweetness of Nonville honey.
A sunny journey between Peru & the Mediterranean!*

Pisco infusé à l'huile d'olive
Amaro

*Pisco infused with olive oil
Amaro*

Jus de pamplemousse
Miel de Nonville au thym
Tonic méditerranéen

*Grapefruit juice
Nonville honey with thyme
Mediterranean Tonic*

tonka

Un cocktail rond & aérien autour des épices.
Un nuage d'arômes envoûtants, à la fois suave, délicat & audacieusement parfumé.

*A spherical & aerial cocktail around spices.
A cloud of enchanting flavors, at once suave, delicate & audaciously aromatic.*

Whisky infusé à la fève de Tonka
Crème de cassis
Sirop de cannelle
Jus de citron vert

*Whisky infused with Tonka beans
Blackcurrant liquor
Cinnamon syrup
Lime Juice*



PARTENAIRES OFFICIELS 2025

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.

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

Sodas, bières et cidres : 33 cl

Softs drinks, beers and ciders: 33 cl



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	Absinthe
Cordial de fraise & estragon	Strawberry & tarragon cordial
Shrub de fraise	Strawberry shrub
Eau pétillante	Soda water
Champagne	Champagne

RHUBARBE

Un vent frais & floral sur des notes de rhubarbe & de rose accompagné d'un léger pétillant.

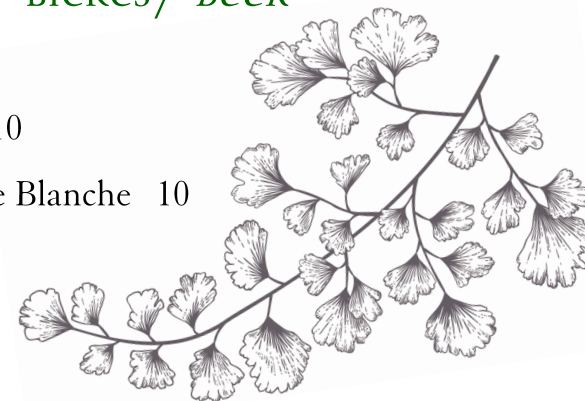
A cool floral wind based on rhubarb & rose flavors in addition of a light sparkling.

Vodka	Vodka
Eau de rhubarbe	Rhubarb water
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

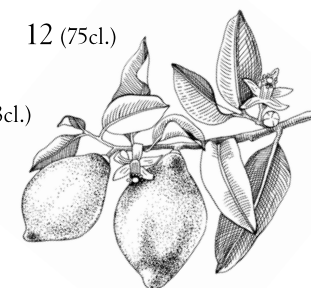
Thés glacés / *Iced teas* 12
Thé noir laotien Meung Bokeo 2022
Thé Kuki hojicha japonais Kagoshima Kyushy 2022

eaux minérales / mineral water

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

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

Orezza 12 (100cl.) Perrier 9 (33cl.)



tequila & agave

El Tequileo 28
Ocho Blanco 30
Calle 23 Reposado 30
Clase Azul Plata 40
Clase Azul Reposado 50

mezcal

Koch 25
Rey Campero Mexicano 30
Rey Campero Jabali 35
Clase Azul Durango 90

armagnac

Domaine Laballe Résistance 28
Château de Lacquy 1998 45
Laberdolive 1986 65

calvados

La Maison Christian Drouin Pays d'Auge :
Hors d'âge 18yo 40
Millésime 1992 55

RHUMS / RUMS

Planteray 3 stars 25
Flor de Caña 12yo 25
Neisson Blanc 28
Renegade Dunfermline 28
Zacapa Solera 23 35

cocktails signature / signature cocktails 28

CITRON

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

*A rebirth of the Maï Taiï,
mixing rum's subtlety, Nice's
lemon vivacity & Mexican
orange tree's sweetness.*

Rhum ambré
Cointreau
Citron confit
Verjus feuille d'oranger du
Mexique

*Dark rum
Cointreau
Candied lemon
Verjus infused with mexican
orange tree's leaves*

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*

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 *Apple shrub*
Verjus infusé à la sarriette *Verjuice infused with savory*
Tonic à la fleur de sureau *Elderflower Tonic*

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.

Jus de poires Williams *Williams pear juice*
Sirop de gingembre *Ginger syrup*
Verjus de cardamome verte *Green cardamom vejuice*
Earl grey *Earl grey*

WHISKIES / SCOTCH

Johnny Walker Black 25
Talisker 10yo 30
Dalmore 12yo Sherry Cask Select 30
Bruichladdich Classic Laddie 32
Glenrothes 18yo 60
Nikka Coffee Grain 30
Bulleit Rye 28
Redbreast 12yo 31
Domaine des Hautes Glaces 2016 70
Old Bardstown 28
Maker's Mark 28
Blanton's Gold 45

vodka

Fair Quinoa Bio 28
Oishi 28
Grey Goose 30
Belvedere 30

GIN

Citadelle 28
Cotswolds Dry Gin 28
Roku 28
Hendricks 28
Madlord 28
Monkey 47 32

COGNAC

Lheraud VSOP 27
Audry Fine Champagne XO 35
Hennessy XO 60

carte des vins / *wine List*

CHAMPAGNE

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



Carte Bar service en continu / all Day DINING (de 12H à 23H) / (*service from NOON to 11 p.m.*)



tapas

Filets d'anchois à l'huile / Anchovies marinated with oil 12

Assiette de Jambon cru / Assortment of raw ham 12

Focaccia au romarin, tapenade d'olives /
Focaccia with rosemary, olive tapenade 12

Sélection de fromages / Selection of cheeses 26

Sélection de charcuteries / Selection of cold cuts 29



carte BAR service en continu / all day DINING
(de 12h à 23h) / (service from noon to 11 p.m.)

classiques / *classical dishes*

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* 34

Croque-monsieur, endives & comté /
Croque-monsieur, chicories & comté cheese 34

Salade César au blanc de poulet, anchois /
Caesar salad with chicken breast & anchovies 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 des vins / *wine list*

VINS ROSÉS / *rosé wines*

2023 IGP Gard - Château de Campuget 80

2023 Corse - Clos Canereccia 90

2024 Côtes de Provence «Pétale de rose» Château Tour de l'Evêque 90

VINS BLANCS / *white wines*

2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70

2023 Sancerre - Lucien Crochet 100

2022 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 100

2022 Savigny-Les-Beaune - Jean Fery 130

2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 145

VINS ROUGES / *red wines*

2022 Sancerre - Lucien Crochet 100

2022 Savigny-les-Beaune Domaine Arnoux 130

2023 Châteauneuf-du-Pape « Philia » Isabel Ferrando 130

2014 Saint-Estèphe - La dame de Montrose 140

VINS AU VERRE / BY THE GLASS

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

2023 IGP Gard - Château de Campuget 16

2023 Corse - Clos Canereccia 18

2024 Côtes de Provence «Pétale de rose» Château Tour de l'Evêque 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

VINS MOELLEUX / SWEET WINES

2004 Sauternes - Cru Barrejats 25

CHAMPAGNES À LA COUPE / CHAMPAGNE BY THE GLASS

Champagne Taittinger – Brut 25

Champagne Taittinger – Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - Champagne blanc 29

CARTE DÉJEUNER & DÎNER / LUNCH & DINNER MENU

DE MIDI À 14H & DE 19H À 22H / FROM NOON TO 2P.M. & 7P.M. TO 10P.M.

DU LUNDI AU SAMEDI / FROM MONDAY TO SATURDAY

entrées / starters

Salade de fenouils, ricotta & citron
Fennel salad, ricotta & lemon 26

Asperges vertes, sauce mimosa
Green asparagus, « mimosa » sauce 28

Quasi de veau, façon « vitello tonato »
Veal rump, « vitello tonato » style 30

Burrata, pesto de pistaches & roquette
Burrata, pistachio pesto & arugula 32

Ceviche de daurade, coriandre
Ceviche of sea bream, coriander 32

Langoustine, mayonnaise aux herbes
Langoustine, mayonnaise with herbs 46



carte DÉJEUNER & DÎNER / *LUNCH & DINNER menu*

DE MIDI À 14H & DE 19H À 22H / *from NOON to 2p.m. & 7p.m. to 10p.m.*

DU LUNDI AU SAMEDI / *from MONDAY to SATURDAY*

plats / main courses

Poulpe à la plancha, condiment gremolata & écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Grilled octopus, gremolata condiment & mashed potatoes 52

Thon rouge mi-cuit, aubergine fumée & basilic
Medium-cooked bluefin tuna, smoked eggplant & basil 56

Homard bleu, riz « arroz bomba »
(servi uniquement pour deux personnes)
Blue lobster, « arroz bomba » rice
(only served for two people) 180

Saucisse au couteau, pommes purée /
Sausage & mashed potatoes 48

Supreme de volaille jaune, citron confit, boulghour
& jeunes pousses d'épinard
Yellow poultry supreme, candied lemon, bulgur
& baby spinach shoots 52

Côte de bœuf, sucristes grillées, jus de rôti, pommes grenailles
(servi uniquement pour deux personnes)
Prime rib, grilled lettuce, strong juice, roasted potatoes
(only served for two people) 180

carte DÉJEUNER & DÎNER / *LUNCH & DINNER menu*

DE MIDI À 14H & DE 19H À 22H / *from NOON to 2p.m. & 7p.m. to 10p.m.*

DU LUNDI AU SAMEDI / *from MONDAY to SATURDAY*

DOUCEURS / *DESSERTS*

Tropézienne, vanille & fleur d'oranger
« Tropézienne » tart, vanilla & orange blossom 19

Mille-feuille au chocolat
Chocolate « mille-feuille » 19

Tarte aux fraises
Strawberry tart 19

Charlotte à la rhubarbe de Nonville
Rhubarb charlotte from Nonville 19

Coupes glacées signatures / *Signature Ice cream desserts* 19

Glace à la brioche, caramel beurre salé & croustillant à la brioche
Brioche ice cream, salted butter caramel & brioche bread crumbs

Sorbet menthe, mélisse & fruits rouges
Mint, lemon balm sorbet & red fruit

Glace chocolat, éclat de cookies au chocolat & chantilly à la vanille
Chocolate ice cream, chocolate cookie crumble & vanilla chantilly

Glaces & sorbets de saison
Seasonal ice creams & sorbets 19