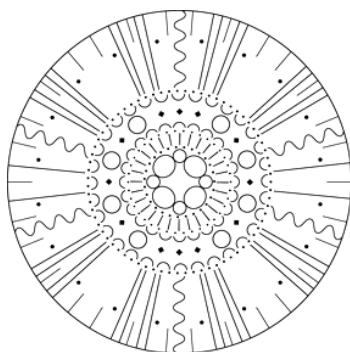




# La terrasse

saint james paris

## CARTE DÉJEUNER & DÎNER / *LUNCH & DINNER MENU*

de midi à 14H (UNIQUEMENT POUR LES RÉSIDENTS ET MEMBRES) & DE 19H à 22H /  
*from noon to 2p.m. (ONLY FOR RESIDENTS AND MEMBERS) & 7p.m. to 10p.m.*  
DU LUNDI AU SAMEDI / *from Monday to Saturday*

### entrées/ starters

Salade de fenouil, ricotta & citron  
*Fennel salad, ricotta & lemon* 26

Salade de tomates, basilic, concombres et olives de Kalamata  
*Tomato, basil, cucumber and Kalamata olive salad* 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 (UNIQUEMENT POUR LES RÉSIDENTS ET MEMBRES) & DE 19H à 22H /  
*from noon to 2p.m. (ONLY FOR RESIDENTS AND MEMBERS) & 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

Pluma de cochon, tomates, sauge et olives /  
Pork pluma with tomatoes, sage and olives 48

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

Côte de bœuf, sucaines 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 (UNIQUEMENT POUR LES RÉSIDENTS ET MEMBRES) & DE 19H à 22H /  
from noon to 2p.m. (ONLY FOR RESIDENTS AND MEMBERS) & 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, éclats 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



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

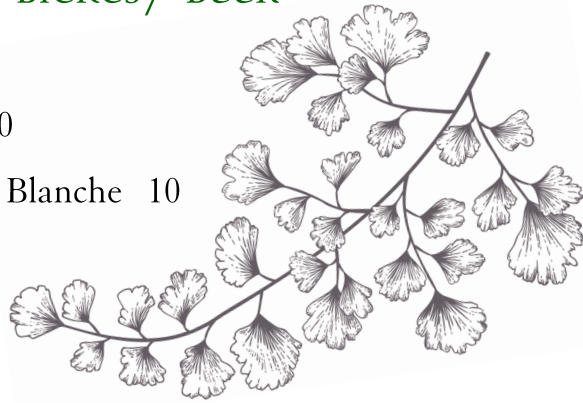
Sodas, bières et cidres : 33 cl

Softs drinks, beers and ciders: 33 cl

## 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 Kyushu 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.)



## CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / ALL DAY DINING (DE 12H À 23H) / (SERVICE FROM NOON TO 11 P.M.)

### CLASSIQUES / CLASSICAL DISHES

Gaspacho de légumes, pain frotté à l'ail /  
Vegetable gazpacho, garlic rubbed bread 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 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 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

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

Sélection de fromages / Selection of cheeses 26

Sélection de charcuteries / Selection of cold cuts 29



tequila & agave

El Tequileno 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

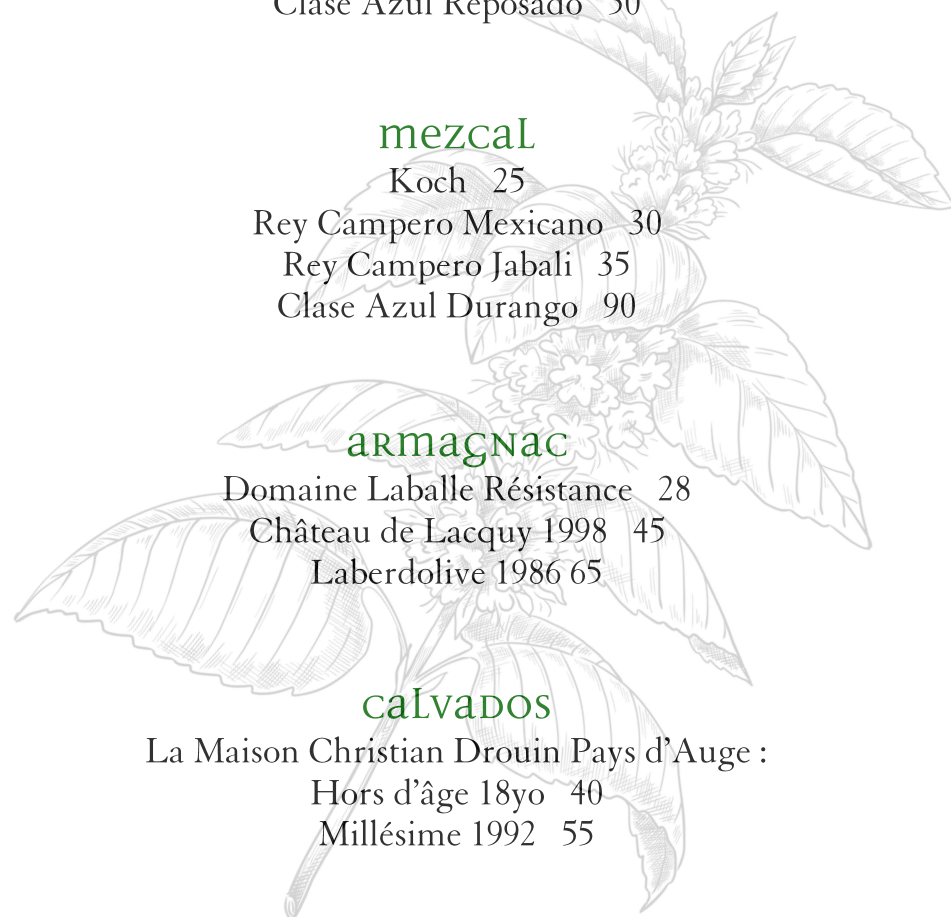
Domaine Laballe Résistance 28  
Château de Lacquy 1998 45  
Laberdolive 1986 65

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



## 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

## COCKTAILS SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAILS 28

### 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 | Pisco infused with olive oil |
| Amaro                          | Amaro                        |
| Jus de pamplemousse            | Grapefruit juice             |
| Miel de Nonville au thym       | Nonville honey with thyme    |
| Tonic méditerranéen            | 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 | Whisky infused with Tonka beans |
| Crème de cassis                  | Blackcurrant liquor             |
| Sirop de cannelle                | Cinnamon syrup                  |
| Jus de citron vert               | Lime Juice                      |

*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           |

*CHAMPAGNE*

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Champagne Taittinger - Brut Réserve               | 130 |
| Champagne Taittinger « Prestige Rosé »            | 150 |
| Champagne Laurent Perrier « Ultra Brut »          | 150 |
| Champagne Henri Giraud « MV17 »                   | 350 |
| 2011 Champagne Taittinger « Comtes de Champagne » | 480 |
| Champagne Krug « Grande Cuvée 171ème Edition »    | 620 |
| 2015 Champagne Dom Pérignon                       | 650 |



## carte des vins / wine list

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

2024 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

2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70

2023 Sancerre - Lucien Crochet 100

2022 Chablis - Roland Lavantureux 100

2022 Savigny-Les-Beaune - Jean Fery 130

2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 145

### VINS ROUGES / RED WINES

2022 Sancerre - Lucien Crochet 100

2021 Châteauneuf-du-Pape - Clos Saint Michel 130

2014 Saint-Estèphe - La dame de Montrose 140

2021 Nuits-Saint-Georges - Maison Gouges 150

## cocktails signature / signature cocktails 28

### CITRON

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

*A rebirth of the Maï Tai,  
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 verjuice*  
Earl grey      *Earl grey*

## VINS AU VERRE / by the glass

### VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

2024 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*

2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15

2022 Chablis - Roland Lavantureux 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

2021 Châteauneuf-du-Pape - Clos Saint Michel 26

2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28

2021 Nuits-Saint-Georges - Maison Gouges 30

### 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