Caribbean negroni

26

Un negroni légèrement amer &
astringent avec une touche exotique.

A slightly bitter & astringent negroni
with an exotic hint.

Fancy Pineapple Stiggins	*Fancy Pineapple Stiggins*
rum	*rum*
Bourbon	*Bourbon*
Curaçao	*Curaçao*
Sauge ananas	*Pineapple sage*
Suze	*Suze*
Vermouth italien	*Italian vermouth*

Mélisse 26

Comme un mojito, léger & extrêmement
rafraichissant.

Like a mojito, light & extremely refreshing.

Lillet blanc	*Lillet blanc*
Mélisse fraiche	*Fresh lemon balm*
Verjus	*Verjuice*

Le bar Bibliothèque

automne 2022

Shiso 26

Un short drink pensé comme un daiquiri, acidulé avec une finale ronde & végétale.

A short drink thought like a daiquiri, sour with a round & vegetal finish.

Rhum blanc
Sirop de chlorophylle de shiso
Citron vert

White rum
Shiso chlorophyll syrup
Lime

Douce moën 26

Cet expresso martini vous fait voyager en terres normandes avec ses saveurs de pomme & de sirop de cannelle épicé.

This martini espresso takes you on journey to Normandy with its flavors of apple & spicy cinnamon syrup.

Calvados	*Calvados*
Jus de pomme	*Apple juice*
Expresso	*Espresso*
Sirop de cannelle	*Cinnamon syrup*

Whiskies Ecossais Single Malt / *Single malt Scotch*

Aultmore 12 yo.	30
Aultmore 18 yo.	50
Benromach Organic	25
Bowmore n1	20
Bowmore 18 yo.	45
Bowmore 25 yo.	100
Knockando 12 yo.	25
Talisker 10 yo.	25
Glendronach 12 yo.	25
Glenfiddich IPA	25
Edradour 10 yo.	25
Craigellachie 13 yo.	25
Glengrant 12 yo.	20
Glengrant 18 yo.	45
Ardbeg Uigeadail	35
Penderyn Celt	20
enriach Birnie Moss Peated	27
Benriach Heart of Speyside	21
edaig 19 yo. Records Series	65
almore 15 yo.	40
almore 18 yo.	80

Dalmore 12 yo. Sherry Cask	30
Dalmore 21 yo.	175
Dalmore Vintage 2007	55
Dalmore Cigar Malt	45
Dalmore King Alexander III	65
Octomore 10.1	60
Laphroaig 10 yo.	25
Macallan 12 yo. Sherry Cask	40
Macallan 18yo. Double Cask	92
Aberlour A'bunadh	30
Auchentoshan 12yo.	25
Glenkinchie Distiller's Edition	25
Glenmorangie Nectar d'Or	30
Jura 10 yo.	25
Jura 18 yo.	35
Arran Sauternes Cask Finish	25
Port Askaig 100 Proof	30
Bruichladdich Islay Barley 2010	40
Bunnahabhain 2006 G. & M.	40
Campbeltown 6 yo. Oloroso	35
Fettercairn 22 yo.	60

Suelo 26

Des notes fumées, rond en bouche, une légère finale sucrée : des saveurs tertiaires exacerbées.

Smocky notes, round in mouth, a slight finish : heightened earthy flavors.

Lapsang souchong
Téquila
Aperol
Sirop de betterave

Lapsang souchong
Tequila
Aperol
Beetroot syrup

Zenzero 26

Mousseux, légèrement épicé, style royal pour ce silver fizz réinventé.

Sparkling, slightly spicy, royal style for this reinvented silver fizz.

Gin
Cordial gingembre
Champagne

Gin
Ginger cordial
Champagne

Artemisia 16

Mocktail aux notes légèrement amères dont les notes sucrées sont mises en exergue par une pointe de sel.

Mocktail with slightly bitter notes whose sweet notes are highlighted by a hint of salt.

Infusion de thé aux fruits rouges
Absinthe
Sirop de canne
Sel

Red fruit infusion tea
Absinthe
Cane sugar syrup
Salt

Piperita 16

Epicé & rafraichissant : l'équilibre parfait entre le virgin mojito & le moscow mu

Spicy & refreshing : the perfect balance between virgin mojito & moscow mule.

Cordial gingembre
Menthe sauvage
Ginger ale

Ginger cordial
Savage mint
Ginger ale

Raretés / *rare*

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
Caroni 1998 High Proof Heavy 33rd Release 510
Lagavulin 12 yo. 12th Release 95
Lagavulin 12 yo. 13th Release 95
Laphroaig 10 yo. Cask Strenght 245
Laphroaig 15 yo. 200th Edition 115
Hibiki 21yo. 170
Chivas Regal Salute 38 yo. 120
Dalmore Constellation 1992 Cask 18 660

Sakés

	verre	bouteille
Sakés Modernes / *Modern Sake*		
Takeno 2020 Kameno Kurabu	15	85
Kinryo Setouchi Olive Junmai Ginjo	18	105
Sakés Traditionnels / *Traditional Sake*		
Onna Joshu	20	110
Izumibashi Kimoto Kurotonbo	20	115
Sakés Natures / *Natural Sake*		
Tamagawa Yamahai	18	105
Katori 90	16	95
Saké Trouble Nigori / *Cloudy Nigori Sake*		
Tsukinokatsura Iwai Daijingo Nigori Nama	28	160
Saké Vielli Koshu / *Kochu Aged Sake*		
Biden 1999	20	120
Les Larmes du Levant LOV(SIC)3	32	180

vodkas

Absolut elyx 25

Beluga Noble 25

Beluga Gold Line 50

Belvedere 25

Chopin Potato 25

Distillerie de Paris Carbone 30

Fair Quinoa - Bio 20

Grey Goose Original 25

Taiga Shtof 35

Tito’s Vodka 20

Mamont 25

Whiskies Ecossais Blended / *Blended scotch*

Big Peat D. Laing 25

Chivas Regal Mizunara 30

Chivas Regal 12 yo. 20

Johnnie Walker Black Label 20

Johnnie Walker Blue Label 50

Lossit Classic 30

Monkey Shoulder Smokey 25

Whiskey irlandais/ *irish whiskies*

Redbreast 12 yo. Single Pot Still 25

Redbreast 21 yo. Single Pot Still 60

Tullamore Dew 12 yo. 25

Jameson 20

Method & Madness Single Malt 30

Midleton Very Rare 60

Whiskies du monde/ *world whiskies*

Amrut Fusion (Inde/*India*) 25

Mackmyra Brusks Whisky (Suède/Sweden) 25

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

Canadian Club (Canada) 20

Whiskies rye & whiskey / *rye whiskies & whiskey*

Jack Daniel’s Single barrel Rye 25

Jack Daniel’s n7 20

Michter’s Us 1 Sour Mash 25

Bulleit Rye 20

Sonoma Rye 25

Whiskies anglais/ *English whiskies*

Cotswolds 3 yo. Peated Cask 35

Cotswolds Single Malt 25

bourbons

Blanton's Original 25

Blanton's Gold Edition 35

Platte Valley Corn 20

Buffalo Trace 20

Maker's Mark 25

Widow Jane 10 yo. 32

Whiskies japonais/ *japanese whiskies*

Nikka Coffey Grain 25

Nikka Coffey Malt 25

Nikka Days 20

Toki 20

Mars Cosmo 25

Hibiki Harmony 30

Yamazaki 12 yo. 40

Whiskies français/ *french whiskies*

Alfred Giraud Harmonie 60

Alfred Giraud Héritage 50

Benjamin Kuentz D'un Verre Printanier 20

Benjamin Kuentz Fin de Partie 20

Eddu Grey Rock Broceliande 25

Vilanova Berbie 25

Distillerie de Paris Single Malt 45

Gins

Christian Drouin le Gin 25

Citadelle 20

Citadelle No Mistake Old Tom 25

Del Professor Madame 25

Del Professor Monsieur 25

Distillerie de Paris Batch 1 35

Coctswolds no.1/ no.2/ no.3 Wildflower Gin 20

Mare 25

Hendrick's 25

Ki No Tea Dry Gin 35

Monkey 47 25

Oli'Gin 25

Oxley London Dry Gin 25

Ish London Dry Gin 25

Sipsmith London Dry Gin 25

Plymouth Navy Strength 25

armagnac

Château de Laubade Blanche d ’Armagnac 20

Château de Lacquy 1978 55

Domaine Laballe Résistance 20

Domaine Laballe 21 ans d’âge 25

Calvados

Coquerel VSOP 20

Coquerel XO 25

30&40 XO 10yo. 25

30&40 Double Jus 20

Christian Drouin 1986 Pays d ’Auge 70

Hérout Brut de Fût 45

Rhums / *Rums*

Longueteau Concerto 35

Longueteau Genesis Blanc 30

Longueteau Genesis Noir 30

Longueteau Prélude Batch 4 25

Longueteau XO 50

Longueteau Symphonie Batch 5 30

A 1710 nuée Ardente 35

Havana Club 7 yo. 25

Havana Club 15 yo. 50

Mount Gay 1703 35

Mount Gay Black Barrel 25

Mount Gay XO 35

Mount Gay XO Pur Pot Still 35

Plantation Original Dark 20

Plantation Stiggins Fancy Pineapple 25

Pyrat XO 25

Appleton Estate 21yo. 50

Ableforth’s 15yo. Rumbullion XO 35

A. Michler Jamaican Rum Soleira 18yo. 20

Bacardi Añejo Cuatro 20

Bacardi Reserva Ocho 25

Fair Belize XO 25

Flor de Caña 12yo. 20

Flor de Caña 25 yo. 50

El Destilado Rum Fermented Oaxaca 25

Boukman 25

Distillerie de Paris Rhum Ambré 40

J. Bally 12yo. 30

Pacto Navio 25

MezanTrinidad 1996 40

Zacapa Solera 23 25

Santa Teresa 1796 25

Compagnie des Indes Jamaïque 25

Diplomatico Reserva Exclusiva 25

Cachaça

Leblon 20

Tequila & agave

Distillerie de Paris Nectar d'Agave 30

Fortaleza Blanco 30

Ocho Blanco 25

mezcal

Herencia de Sanchez Espadin 25

Union Espadin Y Cirial 20

Rey Campero Jabali 35

Rey Campero Mexicano 27

Cognac

Bourgoin 1998 Micro Barrique XO 30

Braastad XO Superior 40

Delamain Réserve de la Famille 125

Hennessy XO 55

Pierre Ferrand Sélection des Anges 50

Pierre Ferrand 10 Générations 25

Pierre Ferrand Réserve 30

Rémy Martin XO 55

Rémy Martin 1738 25

Rémy Martin Louis XIII 520

Martell VS 20

Martell Cohiba 75

Martell Cordon Bleu 60

Martell Caractère 25

Vallein Tercinier Grand Rue 95

Vallein Tercinier Hors d'Age 45

Vallein Tercinier Lot 65 80

Champagnes à la coupe/
Champagne by the glass

AOP Champagne Taittinger – *Brut* 22

AOP Champagne Taittinger – *Prestige Rosé* 28

Sélection du Sommelier - *AOP Champagne blanc* 28

Champagnes

AOP Champagne Taittinger - Brut Réserve 100

AOP Champagne Bruno Paillard – Blanc de blancs 190

AOP Champagne Taittinger - Brut Rose 155

AOP Champagne Laurent Perrier - Rosé 240

AOP Champagne Deutz « Amour de Deutz» Blanc de Blancs - 2011 360

AOP Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » - 2012 550

Eaux de vie & pisco

30&40 Eau de Vie de Cidre 20

Mirabelle de Lorraine Très Vieille Réserve Grallet 20

Poire Williams Grande Réserve Miclo 20

Vieille Prune de Souillac 20

Poire Williams Jaune Cœur de Chauffe N°47 Manguin 35

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

Grappa Bianca Nardini 20

Cerise Manguin 25

Framboise Vedrenne 20

Pisco la Caravedo 20

Grappa Réserva 20

Liqueurs / *Liquors*

Liqueurs de fruits & fruits à coque

/ Fruits & nuts liquors 16

Grand Marnier, Cointreau,

Peter Heering, Imperial

Mandarine, Chambord,

Limoncello, Manzana, Frangelico,

Saint Germain & Amaretto

Liqueurs de café & de whisky / *Coffee & whiskey liquors* 20

Southern Comfort, Drambuie, Baileys, Kalhua

Liqueurs de plantes / *Plants liquors*

Benedictine, Marie Brizard, Perique,

Get 27, Get 31 & Sambuca 16

H. Theoria, Skinos & Nusbaumer 20

Chartreuse Verte & Jaune 20

Chartreuse VEP Verte & Jaune 35

Chartreuse 9ème Centenaire 35

Vins au verre / *by the glass*

Vins Rosés / *Rosé Wines*

AOP Côte de Provence 2021 – Château D'Esclans 14

Vins Blancs / *White Wines*

AOP Pouilly Fumé « Les Terres Blanches » 2019 - Domaine Jolivet 16

AOP Chablis« Vieilles Vignes » 2018 - Domaine Christophe et Fils 17

AOP Condrieu 2020 - Domaine Boissonnet 24

Vins Rouges / *Red Wines*

AOP Sancerre 2020 - Domaine Vacheron 17

AOP Châteauneuf du Pape 2019 - Domaine st Prefert 25

AOP Baron de Brane 2014 - Margaux 22

AOP Nuits Saint Georges 2018 - Domaine Robert Chevillon 33

Vins Moelleux / *Sweet Wines*

AOP Sauternes 2014 - Château Haut Bergeron 25

AOP Juançon 2016 – Domaine Latapy 13

RELAIS & CHATEAUX

MOËT & CHANDON · Hennessy · GLENMORANGIE · Dom Pérignon · ABSOLUT ELYX · DUVAL-LEROY · TAITTINGER · Perrier Vittel S.Pellegrino · TAYLOR'S · POMMERY · MONKEY 47

PARTENAIRES OFFICIELS 2022

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 des viandes bovines de 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 the bovine 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 :

Spiritueux: 4 cl

cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl

Verre de vins et champagnes : 15 cl

Bières, jus de fruits et sodas : 25 à 33 cl

Saké : verre 12cl, bouteille 72cl

the sizes of the drinks served :

Spirits: 4 cl

signature cocktails and mocktails: 9 to 15cl

Glass of wine and champagne: 15 cl

Beers, fruits juice and soft drinks : 25 to 33 cl

Sake : glass 12cl, bottle 72cl

Bières/ *Beer*

Deck & Donohue pilsner 10

Deck & Donohue pale ale 10

Asahi 10

La Parisienne Bière Blanche 10

Eaux minérales / *mineral water*

Vittel, Evian, San Pellegrino & Eau de Perrier 8 (50cl.) 10 (100cl.)

Chateldon 11 (75cl.)

Perrier 8 (33cl.)

Jus de fruits & sodas / *Fruit juices & soft drinks*

Coca cola, Coca Zéro, Orangina & limonade 9

Fever Tree tonic, ginger beer & ginger ale 9

Accompagnement soda, tonic 4

Jus d'orange, de pamplemousse ou citron / *Orange, grapefruit or lemon juice* 9

Boissons chaudes / *Hot drinks*

Café expresso 8

Double expresso, cappuccino, café crème, chocolat/*chocolate* 10

Infusions Dammann / *Dammann Herbal tea* 10

Carte servie en continu / *all day dining*

de 12h30 à 23h / *from 12:30 p.m. to 11 p.M.*

Tapas

Assiette de fromages / *Cheese platter* 19

Assiette de charcuteries / *Cold cuts platter* 18

Assiette végétale / *Vegetable platter* 15

Assiette marine / *Seafood platter* 19

Classiques / *Classical dishes*

Omelette garnie /
Garnished omelette 15

Croissant au jambon /
Ham croissant 21

Salade César, cuisse de volaille panée /
Caesar Salad, breaded chicken leg 30

Panini focaccia aux champignons, jambon Serrano et stracciatella crémeuse /
Panini foccacia with mushrooms, Serrano ham and creamy Stracciatella 22

Coquillettes au jambon de Paris /
« Coquillettes » pasta with Parisian ham 22

Smash Cheeseburger au comté et lard du Jura /
Smash Cheeseburger with comté cheese & Jura bacon 32
(Cuisson unique : viande bien cuite) *(One time cooking: well-cooked meat)*

Carte servie en continu / *All day dining*

de 12h30 à 23h / *from 12:30 p.m. to 11 p.M.*

Mer / *Sea*

Poisson mi-fumé, cresson de Grandville /
Semi-smocked fish, watercress of Grandville 24

Retour de criée, poireaux et vinaigrette de cassis /
Return from the fish market, leeks & blackcurrant sauce 42

Terre / *Land*

Tataki de boeuf, poire au verjus / *Beef tataki, pear with verjuice* 26

Saucisse « d'Hugo Desnoyer », purée au beurre noisette /
Sausage « d'Hugo Desnoyer », mashed potatoe 31

Tartare de bœuf et caviar d'algues / *Beef tartar and seaweed caviar 38*

Végétal & céréales / *Plants & cereals*

Courge rôtie, quinoa comme un taboulé / *Roated squash, quinoa like tabbouleh* 18

Œuf au plat et cèpes en persillade /
Fried eggs & porcini mushrooms with "persillade" 28

Douceurs/ *Desserts*

Glaces et sorbets de saison / *Seasonal ice cream and sorbets* 13

Coupe glacée menthe et chocolat / *Mint & chocolate ice cream* 13

Assiette de fruits saisonniers / *Seasonal fruits platter* 14

Poire pochée à la vanille / *Poached pear with vanilla 14*

Tarte aux fruits de saison / *Seasonal fruit tart* 14