

Un Cosmopolitan autour de l'agrume, avec des notes de fruits séchés une bouche ronde et équilibrée entre l'acidité du kiwi & la douceur du Cointreau.

A very citrusy Cosmopolitan with notes of dates on the nose, a round and balanced palate between the acidity of kiwi & the sweetness of Cointreau.

Vodka à l'infusion de bergamote
Cointreau
Kiwi frais & compoté

*Vodka with bergamot infusion
Cointreau
Fresh & Stewed kiwi*



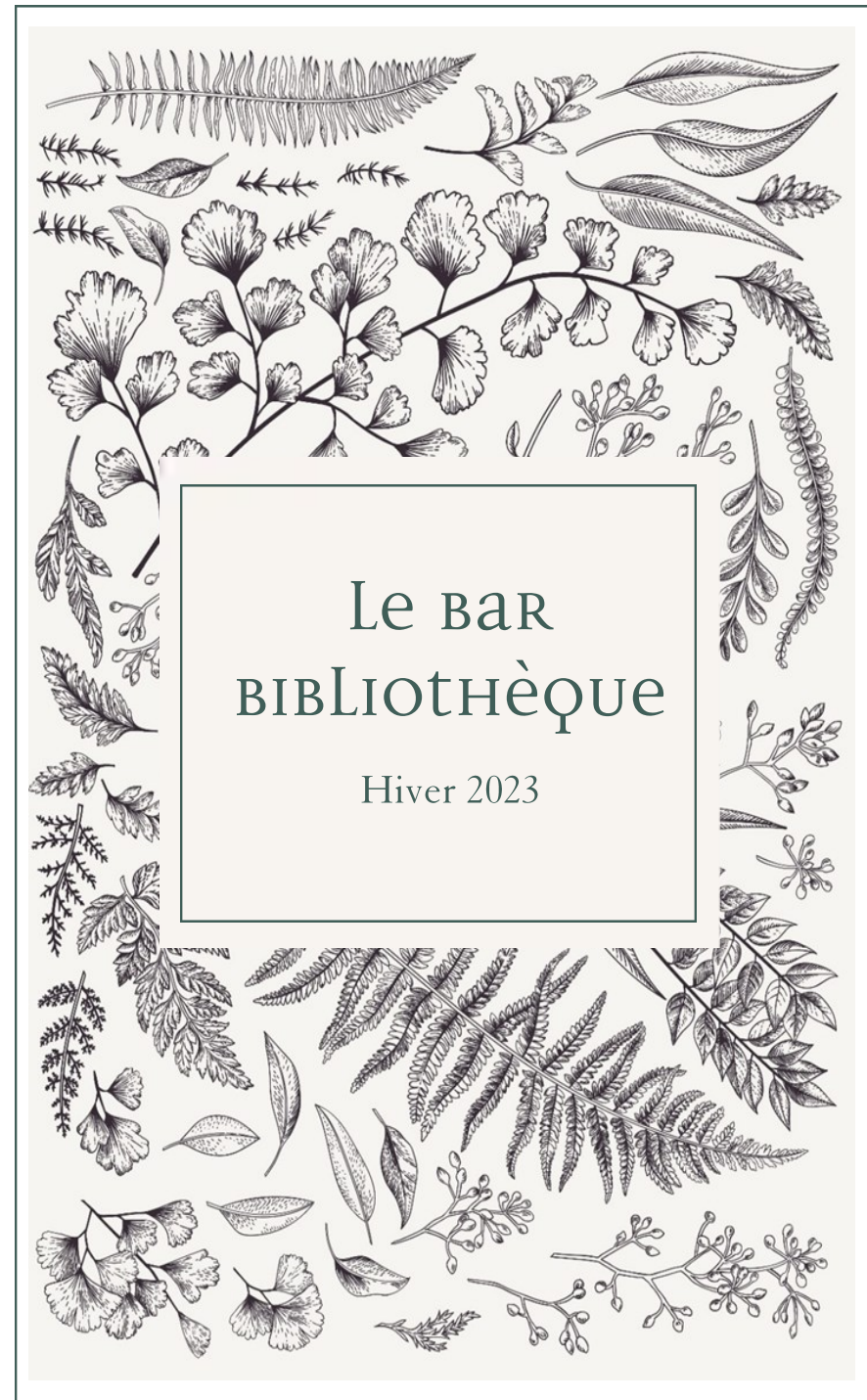
Un Manhattan tout en douceur grâce au sirop d'orgeat de noisettes maison & la poire pochée pendant 7 heures : une pure gourmandise.

A smooth Manhattan with homemade hazelnut orgeat syrup & pear poached for 7 hours: a pure delight.



Whisky rye
Poire pochée
Orgeat de noisettes

*Rye whisky
Poached pear
Hazelnut orgeat*





kaki

26

Un milk punch pétillant,
rafraichissant, gourmand
chaud & légèrement épicé.

*A sparkling milk punch,
Refreshing, delicious,
Warm & slightly spicy.*

Rhum
Girofle
Amande
Gingembre
Cordial citron vert maison

*Rum
Cloves
Almond
Ginger
Homemade lime cordial*

Un breakfast Martini tout en légèreté, fruité &
réconfortant, avec une pointe d'amertume adoucie
par le kaki confit.

*A light, fruity & comforting breakfast Martini
with a hint of bitterness softened by the candied
persimmon.*

Saké
Blanche de Calvados
Pamplemousse rose
Kaki frais & confit

*Sake
Blanche de Calvados
Pink grapefruit
Fresh & candied persimmon*



WHISKIES ECOSSEIS single malt / *single malt scotch*

Aultmore 12 yo. 30	Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30
Aultmore 18 yo. 50	Dalmore 21 yo. 175
Benromach Organic 25	Dalmore Vintage 2007 55
Bowmore n1 20	Dalmore Cigar Malt 45
Bowmore 18 yo. 45	Dalmore King Alexander III 65
Bowmore 25 yo. 100	Octomore 13.1 65
Knockando 12 yo. 25	Laphroaig 10 yo. 25
Talisker 10 yo. 25	Macallan 12 yo. Sherry Cask 40
Glendronach 12 yo. 25	Aberlour A'bunadh 30
Glenfiddich IPA 25	Auchentoshan 12yo. 25
Edradour 10 yo. 25	Glenkinchie Distiller's Edition 25
Craigellachie 13 yo. 25	Jura 10 yo. 25
Glengrant 12 yo. 20	Jura 18 yo. 35
Glengrant 18 yo. 45	Arran Sauternes Cask Finish 25
Ardbeg Uigeadail 35	Port Askaig 100 Proof 30
Penderyn Celt 20	Bruichladdich Islay Barley 2010 40
Benriach Birnie Moss Peated 27	Bunnahabhain 2006 G. & M. 40
Benriach Heart of Speyside 21	Campbeltown 6 yo. Oloroso 35
Ledaig 19 yo. Records Series 65	Fettercairn 22 yo. 60
Dalmore 15 yo. 40	
Dalmore 18 yo. 80	

MANDARINA 26

Une margarita revisitée, autour des agrumes : les saveurs de la mandarine exacerbées par une pointe de sel légèrement pimenté.

A revisited margarita, all around citruses : the tangerine's flavours heightened by a hint of spicy salt.



Téquila
Sherbet mandarine
Grand Marnier
Sel pimenté

Tequila
Tangerine sherbet
Garnd Marnier
Chilli salt

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



BERGAMOTTO

16



Mocktail aux notes de Bergamotte, tout en
saveur & rondeur.

*Mocktail with citrus notes, rounded & full
of flavours.*

Infusion de thé noir
Ecorce de bergamote
Sucre de canne
Verjus
Soda

*Black tea infusion
Bergamot bark
Cane sugar
Verjuice
Soda water*



PIPERITA

16

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

*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 Strength 245

Laphroaig 15 yo. 200th Edition 115

Hibiki 21yo. 170

Chivas Regal Salute 38 yo. 120

Dalmore Constellation 1992 Cask 18 660



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
- Tito's Vodka 20

GINS

- Christian Drouin le Gin 25
- Citadelle 20
- Distillerie de Paris Batch 1 35
- Cotswolds no.1/ no.2/ no.3 Wildflower Gin 20
- Mare 25
- Tanqueray Ten 25
- Hendrick's 25
- Monkey 47 25
- Oxley London Dry Gin 25
- Ish London Dry Gin 25
- Sipsmith London Dry Gin 25
- Sipsmith V.J.O.P. London Dry Gin 30
- Plymouth Navy Strength 25



WHISKIES ECOSAIS BLENDED / *BLENDED SCOTCH*

- Big Peat D. Laing 25
- Chivas Regal Mizunara 30
- 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
- Green Spot Single Pot Still 35
- Jameson 20
- Method & Madness Single Malt 30



WHISKIES ANGLAIS/ *ENGLISH WHISKIES*

- Cotswolds 3 yo. Peated Cask 35
- Cotswolds Single Malt 25





BOURBONS

Blanton's Gold Edition	35
Platte Valley Corn	20
Buffalo Trace	20
Maker's 46	25
Widow Jane 10 yo.	32
Jack Daniel's Single barrel Rye	25
Elijah Craig Barrel Proof	40
Knob Creek 9 yo.	35
Eagle Rare 10 yo.	30

WHISKIES rye & whiskey / *rye WHISKIES & WHISKEY*

Michter's Us 1 Sour Mash	25
Bulleit Rye	20
Sonoma Rye	25
Widow Jane Applewood Rye	30
High West Double Rye	30



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



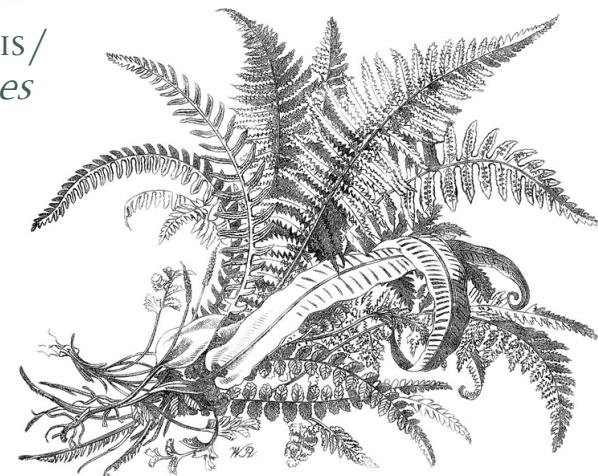
WHISKIES français / *FRENCH WHISKIES*

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



WHISKIES japonais / *JAPANESE WHISKIES*

Nikka Coffey Grain	25
Nikka Coffey Malt	25
Ichiro's Malt	30
Toki	20



calvados

maison CHRISTIAN DROUIN
Pays d'Auge

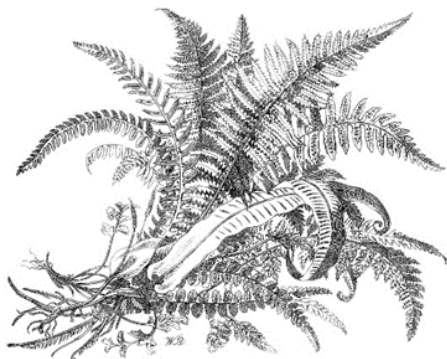
Millésime 1986 70

Coquerel XO 25
Coquerel VSOP 20
30&40 XO 10yo. 25
Hérout Brut de Fût 45



eaux de vie & pisco

30&40 Eau de Vie de Cidre 20
Mirabelle de Lorraine Très Vieille Réserve Grallet 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
Grappa Réserve Nardini 20
Cerise Manguin 25
Pisco la Caravedo 20
Pisco La Diablada 20



RHUMS / RUMS

Longueau Concerto 35
Longueau Genesis Blanc 30
Longueau Genesis Noir 30
Longueau Prélude Batch 4 25
Longueau XO 50
Longueau Symphonie Batch 5 30
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
Appleton Estate 21yo. 50
Ableforth's 15yo. Rumbullion XO 35
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
Distillerie de Paris Rhum Ambré 40
J. Bally 12yo. 30
Mezan Trinidad 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

Calle 23 Blanco 30

Calle 23 Reposado 30

Calle Criollo 40

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 Réserve 30

Rémy Martin XO 55

Rémy Martin 1738 25

Rémy Martin Louis XIII 520

Martell Cointreau 75

Martell Cordon Bleu 60

Martell Caractère 25

Vallein Tercinier Grand Rue 95

Vallein Tercinier Hors d'Age 45

Vallein Tercinier Lot 65 80



armagnac

Château de Laubade Blanche d'Armagnac 20

Château de Lacquy 1978 55

Domaine Laballe Résistance 20

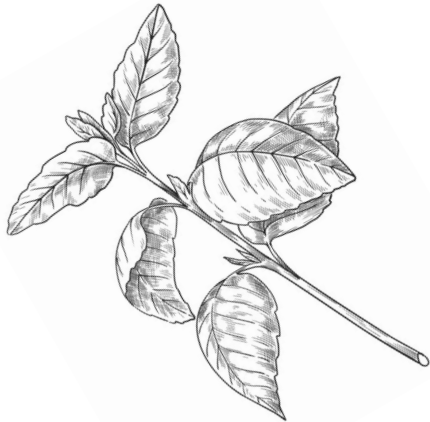
Domaine Laballe 21 ans d'âge 25

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

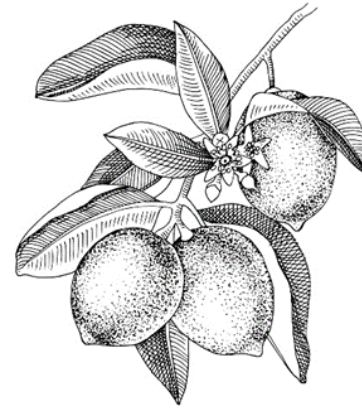
AOP Champagne Laurent Perrier - Rosé 240

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

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



LIQUEURS / LIQUORS



**Liqueurs de fruits & fruits à coque /
Fruits & nuts liquors 16**

Grand Marnier, Cointreau,
Peter Heering, Chambord, Limoncello,
Manzana, Frangelico, Saint Germain &
Amaretto

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

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 Jaune
Cuvée des MOF Sommeliers 30

Chartreuse 9^{ème} Centenaire 35



VINS AU VERRE / *By the glass*

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

AOP Côteaux Varois en Provence 2021 – Château La Calisse 13



VINS BLANCS / *WHITE WINES*

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

AOP Chablis « Vieilles Vignes » 2019 - 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 La Janasse 25

AOP Margaux 2014 - Baron de Brane 22

AOP Nuits Saint Georges 2018 - Domaine Decelle 28



VINS moelleux / *sweet wines*

AOP Sauternes 2014 - Château Haut Bergeron 25

AOP Juançon 2016 – Domaine Latapy 13

CARTE DES VINS / *WINE List*

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

AOP Sancerre 2021 - Domaine Vacheron 75

AOP Chablis Premier Cru « Troesmes » 2020 - Domaine d'Henri 80

AOP Chassagne - Montrachet 2020 - Domaine Joseph Colin 180

AOP Pessac - Leognan 2019 - La Réserve de Malartic 105



VINS ROUGES / *RED WINES*

AOP Nuits-Saint-Georges 2020 - Domaine Chevillon Chezeaux 145

AOP Crozes-Hermitage 2021 - Domaine Yann Chave 65

AOP Moulis - Château Maucaillou 2016 115

AOP Côtes de Bourg - Roc de Cambes 2015 310



VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

AOP Côteaux Varois en Provence - Château la Calisse 2021 60



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE
TAITTINGER



TAYLOR'S

CHAMPAGNE
POMMERY



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. (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. La truffe utilisée est de la truffe Tuber Melanosporum.

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

Asahi 10

Deck & Donohue pale ale 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 / 9
Orange, grapefruit or lemon juice



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso 8

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

Infusions Dammann / Dammann Herbal tea 10

Thés Dammann / Dammann 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

Panini de mortadelle & pistaches / *Mortadella & pistachio Panini* 22
(plat contenant du porc/dish with pork)

Coquillettes au jambon de Paris /
« *Coquillettes* » pasta with Parisian ham 26

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

Smash Cheeseburger au comté & 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, crème façon « fontainebleau » /
Semi-smoked fish, «fontainebleau cream» 24

Retour de criée, galette de sarrasin & épinards épicés /
Return from the fish market, buckwheat pancake & spicy spinach 42



terre / *land*

Saucisse au couteau de chez Hugo Desnoyer, purée au beurre noisette /
Sausage from «Hugo Desnoyer», mashed potatoes 31

Caillette de poularde, pommes de terre Charlotte & oignons /
“*Caillette*” of fattened chicken, Charlotte potatoes and onions 35
(plat contenant du porc/dish with pork)



végétal / *vegetal*

Soupe à l'oignon doux d'Ile de France / *Sweet onion soup from Ile de France* 19

Poireaux de Nonville, sauce gribiche à la betterave / *Nonville leeks, «gribiche» sauce with beetroot* 20

Céleri rémoulade & truffe noire / *Celery remoulade & black truffle* 30

Gratin de macaroni à la truffe noire / *Macaroni gratin with black truffle* 42



DOUCEURS / *desserts*

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

Baba, agrumes & crème crue à la vanille / *Baba, citrus & raw vanilla cream* 15

Chocolat Sao Tomé 65% & déclinaison d'épices / *Sao Tomé 65% chocolate & spices* 15

Paris-Brest « Saint James » à la pistache / *Paris-Brest « Saint James » with pistachio* 15