bergamotto



Mocktail aux notes de Bergamotte, tout en saveur & rondeur

Mocktail with citrus notes, rounded & full of flavours

Infusion de thé noir	*Black tea infusion*
Ecorce de bergamote	*Bergamot bark*
Sucre de canne	*Cane sugar*
Verjus	*Verjuice*
Soda	*Soda water*



piperita

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

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

Cordial gingembre	*Ginger cordial*
Menthe sauvage	*Savage mint*
Ginger ale	*Ginger ale*



carte servie en continu / *all day dining*

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

mer / *sea*

Retour de criée, sarrasin & légumes de saison /
Return from the fish market, buckwheat & seasonal vegetables 42

Saumon d'Isigny à la rhubarbe et aux fenouils /
Isigny salmon with rhubarb and fennels 45

terre / *land*

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

Tartare de bœuf au piment fumé / *Beef tartar with smoked chili pepper* 38

végétal / vegetal

Velouté des premiers légumes verts et crème à la livèche/
First greens vegetables soup served with lovage cream 19

Poireaux de Nonville, sauce gribiche avec betteraves /
Nonville leeks, "gribiche" sauce with beetroots 20

Asperges vertes & pistaches / *Green asparagus & pistachios* 30

douceurs / *desserts*

Glaces & sorbets / *Seasonal ice cream & sorbets* 13

Baba à la verveine & aux amandes / *Baba with verbena & almonds* 15

Saint-Honoré parfumé à la vanille & badiane / *Saint Honoré flavored with vanilla & star anise* 15

Paris-Brest « Saint James » à l'amande douce / *Paris-Brest « Saint James » sweet almond* 15

kumquat

« Façon Bellini », subtile alliance du Kumquat et de la bière blonde, avec une touche de verjus et de marmelade.
A déguster sous un rayon de soleil...

A kumquat-beer Bellini, with a silky marmelade and a touch of verjus.
To be enjoyed in the sunshine

Apérol
Rhum ambré
Verjus
Kumquat – marmelade
Bière blonde

Aperol
Amber rum
Verjus
Kumquat – marmelade
Blond beer



petit pois

Un sour frais, végétal relevé d'une pointe d'acidité : rafraichissant pour ces premiers jours de printemps.

A fresh, vegetal sour with a touch of acidity: refreshing for these first days of spring.

Gin
Sirop de cosses de petits pois
Jus de petits pois frais
Citron jaune pressé

Gin
Pea pod syrup
Fresh pea juice
Squeezed yellow lemon

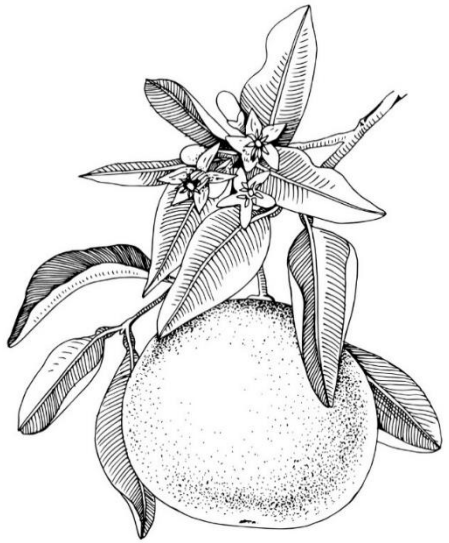
pere & nocciole

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	*Rye Whisky*
Poire pochée	*Poached pear*
Orgeat de noisettes	*Hazelnut orgeat*

cocktaiLs signature/ *signature cocktaiLs* 26



ba - na - nanane

Une margarita revisitée aux notes exotiques : idéal pour attendre le retour des journées ensoleillées & la terrasse du Saint James.

A margarita revisited with exotic notes: ideal to wait for the return of the sunny days & the terrace of the Saint James.

Téquila	*Tequila*
Banane zéro déchet (la peau en sirop & la pulpe en jus)	*Zero waste banana (skin in syrup & pulp in juice)*
Verjus	*Verjuice*
Cacao	*Cocoa*

zenzero

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

cosmo kiwi

Un Cosmopolitan autour de l'agrume, avec des notes de fruits séchés une bouche ronde et équilibrée entre 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 & sweetness of Cointreau.

Vodka à l'infusion de bergamote	*Vodka with bergamot*
Cointreau	*Cointreau*
Kiwi frais & compoté	*Fresh & stewed kiwi*

carte des vins / *wine list*

champagnes

AOP Champagne Taittinger - Brut Réserve 110

AOP Champagne Taittinger - Brut Rose 160

AOP Champagne Léon « Enchevêtrer » - Blanc de Noirs 120

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 250

champagnes à la coupe / *champagne by the glass*

AOP Champagne Taittinger – *Brut* 24

AOP Champagne Taittinger – *Prestige Rosé* 27

Sélection du Sommelier - *AOP Champagne blanc* 28

carte déjeuner / *lunch menu*

de 12h30 à 13h45 / *from 12:30 p.m. to 1:45p.m.*

du Lundi au vendredi / *from monday to friday*

plats / *main courses*

Retour de criée, sarrasin & légumes de saison /
Return from the fish market, buckwheat & seasonal vegetables 45

Saumon d'Isigny à la rhubarbe & aux fenouils /
Isigny salmon with rhubarb & fennels 45

Volaille Culoiselle pistaches & asperges blanches /
Culoiselle poultry, pistachios & white asparagus 47

Cordon bleu de veau de lait, salade du potager /
Milk-fed veal cordon bleu, green salad 52

Plat Menu Club /
Main course Club Menu *

douceurs / *desserts*

Glaces & sorbets /
Seasonal ice cream & sorbets 13

Baba à la verveine & aux amandes /
Baba with verbena & almonds 15

Saint-Honoré parfumé à la vanille & badiane /
Saint-Honoré flavored with vanilla & star anise 15

Paris-Brest « Saint James » à l'amande douce /
Paris-Brest « Saint James » with sweet almond 15

carte servie en continu / *all day dining*

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

tapas

Assiette végétale / *Vegetable platter* 15

Assiette de charcuteries / *Cold cuts platter* 18

Assiette de fromages / *Cheese platter* 19

Assiette marine / *Seafood platter* 19

classiques / *classical dishes*

Omelette garnie /
Garnished omelette 15

Salades de Nonville façon mesclun /
Salads from Nonville , mesclun way 15

Croissant au jambon /
Ham croissant 21

Sandwich poulet & mayonnaise façon club /
Chicken & mayonnaise "Club" sandwich, 22

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

Salade César, poulet croustillant ou blanc de poulet (au choix) /
Caesar Salad, crispy chicken or chicken breast (at your choice) 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)

vins au verre / *by the glass*

vins rosés / *rosé wines*

AOP Corse 2022 - Clos Canereccia 13

vins blancs / *white wines*

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

AOP Sancerre 2021 - Domaine Vacheron 17

AOP Chablis 2020 – Daniel Eienne Defaix 16

AOP Condrieu 2020 - Domaine Boissonnet 24

vins rouges / *red wines*

AOP Sancerre 2020 - Domaine Vacheron 17

AOP Châteauneuf du Pape 2020 - Georges Lombrière 25

AOP Margaux 2014 - Baron de Brane 22

Beaune 1er Cru 2017 - Roche de Bellene 29

vins moelleux / *sweet wines*

AOP Sauternes 2014 - Château Haut Bergeron 25

carte déjeuner / *Lunch menu*

de 12h30 à 13h45 / *from 12:30 p.m. to 1:45p.m.*
du Lundi au vendredi / *from monday to friday*

entrées / *starters*

Velouté des premiers légumes verts & crème à la livèche /
First greens vegetables soup served with lovage cream 19

Œuf parfait & asperges vertes / *Perfect egg & greens asparagus* 19

Ceviche de poisson de ligne du moment, coquillages /
Ceviche of line fish of the moment, shellfish 26

Pâté en croûte de volaille & jeunes pousses de salades /
Meat pie in a crust & young lettuce shoots 26
(plat contenant du porc/this *dish contains pork)*

Entrée Menu Club /
*Starter Club Menu**

déjeuner club / *Lunch club*

**mets sélectionnés par notre chef au déjeuner uniquement /*
courses chosen by our chef for Lunch only

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - *Starter/Main course or Main course/Dessert* 69
Entrée/Plat/Dessert - *Starter/Main course/Dessert* 76

carte des vins / *wine List*

vins blancs / *white wines*

AOP Mâcon-Cruzille 2020 - Domaine Guillot-Broux 60
AOP Sancerre 2021 - Domaine Vacheron 75
AOP Chablis 2020 - Daniel Eienne Defaix 80
AOP Pessac - Leognan 2019 - La Réserve de Malartic 105

vins rouge / *red wines*

Beaune 1er Cru 2017 - Roche de Bellene 145
Crozes-Hermitage 2021 - Domaine Laurent Combier 65
Fronsac 2015 - Château Dauphine 80

vins rosé / *rosé wines*

AOP Corse 2022 - Clos Canereccia 60

eaux minérales / *mineral water*

Vittel, Evian, San Pellegrino & Eau de Perrier 8 (50cl.) 10 (100cl.)
Chateldon 11 (75cl.)
Perrier 8 (33cl.)

RELAIS & CHATEAUX

MOËT & CHANDON · Hennessy · GLENMORANGIE · Dom Pérignon · ABSOLUT ELYX · CHAMPAGNE DUVAL-LEROY · CHAMPAGNE TAITTINGER · Perrier-Jouët · SAN PELLEGRINO · TAYLOR'S · CHAMPAGNE POMMERY · MONKEY 47

PARTENAIRES OFFICIELS 2023

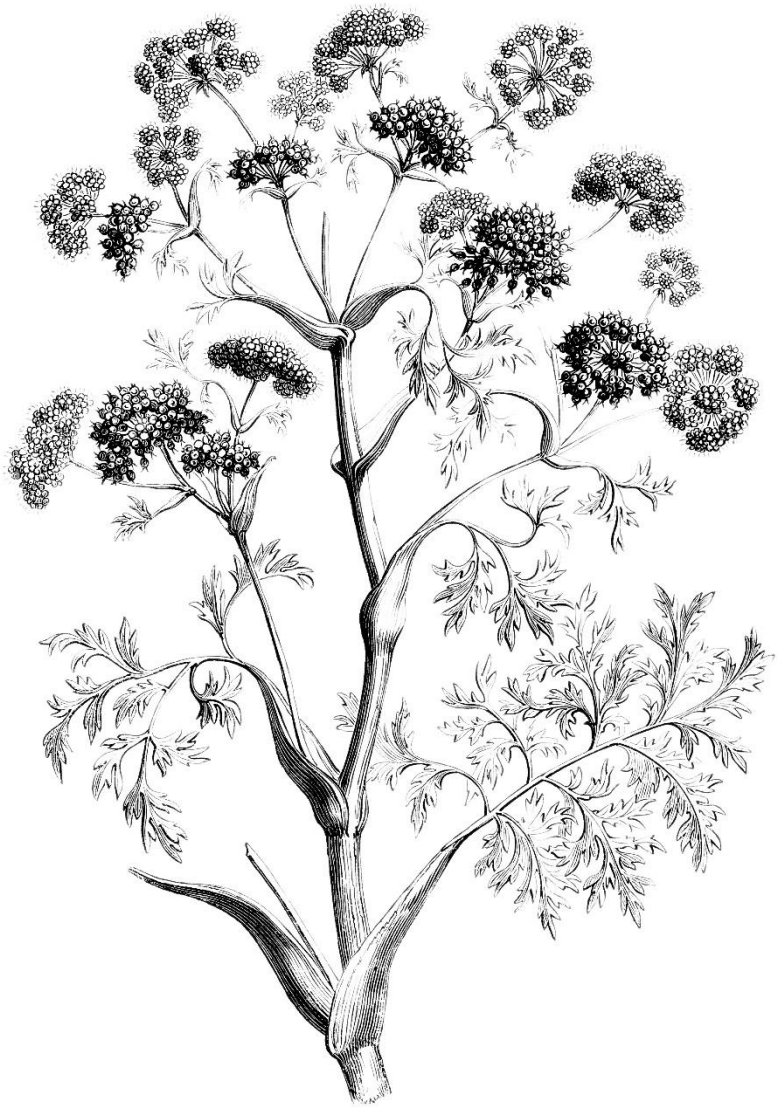
Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Saint James Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines de France. (Nées, élevées & abattues en France). Tous nos plats sont "faits maison" et sont élaborés sur place à partir de produits 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.

L'eau en carafe est disponible sur demande/Tap water is available on request.

les formats des boissons servies :
Spiritueux: 4 cl
cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl
Verre de vins et champagnes : 15 cl
Bières et cidres : 33 cl

the sizes of the drinks served :
Spirits: 4 cl
signature cocktails and mocktails: 9 to 15cl
Glass of wine and champagne: 15 cl
Beers and ciders: 33 cl



Le déjeuner du saint james

Printemps 2023