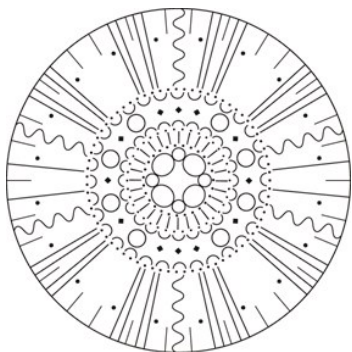




La terrasse

Eté 2023

saint james paris

CONCOMBRE

Une revisite du Gin basil smash twisté au concombre de Nonville. Un cocktail frais et aromatique qui saura vous rafraichir.

A revisitation of the Gin Basil Smash with a twist of Nonville cucumber. A fresh and aromatic cocktail that will refresh you.

Gin citadelle	Citadelle Gin
Sirop de concombre	Cucumber syrup
Jus de citron jaune	Lemon juice
Feuilles de basilic	Basil leaves

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

pêche

Une margarita revisitée qui associe la pêche juteuse & sucrée avec la verveine délicate afin de vous offrir un équilibre parfait entre fraîcheur & douceur.

A reimagined margarita that combines juicy & sweet peach with delicate verbena to offer you a perfect balance of freshness & sweetness.

Téquila	Tequila
Verjus	Verjuice
Sirop pêche verveine	Peach verbena syrup
Purée de pêche rôtie	Roasted peach puree

melon

Fermez les yeux & laissez vous transporter par la gourmandise irrésistible du melon combiné à la fraîcheur d'un granité.

Close your eyes & let yourself carried away by the irresistible deliciousness of melon combined with the freshness of granita.

Rhum	Rum
Purée de melon aux épices	Spiced melon puree
Sirop de melon	Melon syrup
Citron vert	Lime
feuilles de coriandre	Cilantro leaves



MOËT & CHANDON

Hennessy

GLENMORANGIE

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE
TAITTINGER



TAYLOR'S

POMMERY



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 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 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 :
Spiriteux: 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

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

EAUX MINÉRALES/ MINERAL WATER

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

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

Orezza 12 (100cl.) Perrier 8 (33cl.)



COCKTAILS SIGNATURE/ SIGNATURE COCKTAILS 26

kumquat

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

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

Apérol
Rhum ambré
Verjus
Kumquat – marmelade
Pilsner

Aperol
Amber rum
Verjus
Kumquat – marmelade
Pilsner

RHUBARBE

Un summer spritz aux notes vives & fraîches de rhubarbe, alliées à la douceur de la vanille & relevées d'une touche épicée de Timut.

A summer spritz with bright and fresh notes of rhubarb, combined with the sweetness of vanilla and enhanced with a spicy touch of Timut.

Vodka infusée Vanille/hibiscus
Purée de rhubarbe
Bitter rhubarbe
Baie de Timut
Champagne rosé

*Vanilla/hibiscus-infused vodka
Rhubarb puree
Rhubarb bitters
Timut pepper
Rosé Champagne*



fraise

Un Mojito crémeux et savoureux à la fraise de Nonville, parfait pour l'été.

A creamy and tasty Mojito with Nonville strawberries, perfect for summer.

Fraise Strawberry
Rhum blanc White rum
Sirop des fraises lactofermenté Lacto-fermented strawberry syrup
Menthe fraîche Fresh mint
Soda Soda

mocktails 16

BERGAMOTTO

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

Épicé & rafraîchissant : l'équilibre par-
fait
entre le virgin mojito & le moscow
mule.

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

Cordial gin- *Ginger cordial*
gembre *Savage mint*
Menthe sau- *Ginger ale*



tapas

Assiette végétale / *Vegetable platter* 15

Assiette de charcuteries / *Cold cuts platter* 18

Assiette de fromages / *Cheese platter* 19

Assiette marine / *Seafood platter* 19

tequila & agave

Fortaleza Blanco 30

Calle Criollo 40

mezcal

Union Espadin Y Cirial 20

Herencia de Sanchez Espadin 25

COGNAC

Hennessy VSOP 25

Pierre Ferrand Réserve 30

Hennessy XO 55

Rémy Martin XO 55

Martell Cordon Bleu 60

armagnac

Domaine Laballe Résistance 20

Domaine Laballe 21 ans d'âge 25

Château de Lacquy 1978 55

calvados

Maison Christian Drouin Pays d'Auge

Millésime 2002 45

Millésime 1982 65

carte servie en continu / *all day DINING*
de 12H30 à 23H00 / *from 12:30 to 11:00p.m.*

whiskies / scotch

Johnnie Walker Black Label 20

Buffalo Trace 20

Talisker 10yo. 25

Nikka Coffey Grain 25

Laphroaig 10yo. 25

Ichiro's Malt 30

Ardbeg Uigeadail 35

Highland Park 15yo. 35

Green Spot Single Pot Still 35

Blanton's Gold Edition 35

vodka

Fair Quinoa-Bio 20

Beluga Noble 25

Belvedere 25

Grey Goose Original 25

GIN

Citadelle 20

Mare 25

Hendrick's 25

Monkey 47 25

RHUMS / RUMS

Plantation Stiggins Fancy Pineapple 25

Zacapa Solera 23 25

Diplomatico Reserva Exclusiva 25

J. Bally 12yo. 30

Longueuteau Genesis Noir 30

classiques / *classical DISHES*

Omelette garnie / *Garnished omelette* 15

Salades de Nonville, façon Mesclun /
Nonville salad, Mesclun style 15

Gaspacho de tomates de Nonville, crème fouettée à la Livèche /
Nonville tomato gazpacho with lovage whipped cream 19

Croissant au jambon / *Ham Croissant* 21

Coquillettes au "Jambon de Paris" /
« *Coquillettes* » *pasta with parisian ham* 26

Salade de Quinoa, tomates et burrata /
Quinoa salad, tomatoes and fresh burrata 29

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 35
(cuisson unique : viande bien cuite) (one time cooking : well done meat)

CARTE DÉJEUNER & DÎNER / *LUNCH & DINNER MENU*

DE 12H30 À 13H45 & DE 19H30 À 21H45 / *from 12:30 to 1:45p.m. & 7:30p.m. to 9:45p.m.*
DU LUNDI AU VENDREDI & LE SAMEDI POUR LE DÎNER / *from Monday to Friday & Saturday DINNER*

entrées / *starters*

Aubergine grillée, parmesan et tomates cuites /
Grilled eggplant, parmesan and baked tomatoes 22

Escabèche de poisson de ligne du moment, roquette & piment fumé /
Daily fish « escabeche » cooking style, aragula salad & smoked chilli pepper 28

Tartare de bœuf & sauce chimichurri/
Beef tartar & chimichurri sauce 29

Entrée Menu Club *(uniquement le midi) /
*Starter Club Menu *(only at lunchtime)*

DÉJEUNER CLUB / *LUNCH CLUB*

**mets sélectionnés par notre chef au déjeuner du lundi au vendredi uniquement /
courses chosen by our chef for lunch from Monday to Friday 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 ROSÉS / *ROSÉ WINES*

2022 IGP Gard - Domaine Scamandre 65

2022 Vin de France « Lily Rose » - Mas Mellet 65

2022 Patrimoine « Julie » - Clos Marfisi 70

2022 IGP Gard « Syrah - Vermentino » - Château de Campuget 75

2022 Côtes de Provence « Charlotte » - Domaine La Mandrague 80



VINS ROUGES / *RED WINES*

2021, IGP Isère « Prabouissou » - Domaine de l'Obiou 55

2018 Pécharmant « Jour de Fruit » - Abbaye Ancienne Cure 65

2020 Vin de France « La Rosine » - Stéphane Ogier 70

2019 Sancerre « Grains de Pinot » - Paul Prieur 85

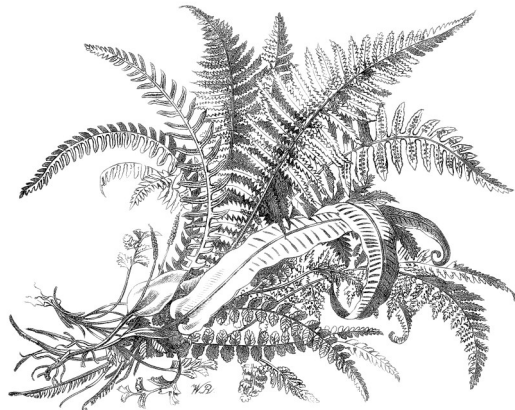
2021 Côte Rôtie - Patrick Bonnefond 145

2015 Maranges 1er cru « La Fussière » - Bertrand Bachelet 120

carte des vins / *wine list*

VINS BLANCS / *white wines*

2022 IGP Gard « Viognier » - Château de Campuget	55
2021 IGP Isère « Mourivé » - Domaine de l'Obiou	55
2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur	75
2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix	80
2020 Pouilly-Loché « Aux Barres » - Laurent Cognard	90
2022 Condrieu - Stéphane Montez	125
2021 Meursault « Vieilles Vignes » - Guy Bocard	145



carte déjeuner & dîner / *LUNCH & DINNER menu*

de 12H30 à 13H45 & de 19H30 à 21H45 / *from 12:30 to 1:45p.m. & 7:30p.m. to 9:45p.m.*
DU LUNDI AU VENDREDI & Le samedi pour le dîner / *from Monday to Friday & Saturday dinner*



plats / *main courses*

Saucisse de "Montbéliard" ou Saucisse de chez "Hugo Desnoyer" (au choix),
pomme de terre à la braise /
Sausage from "Montbéliard" or Sausage from "Hugo Desnoyer" (at your choice),
baked potato 35

Pêche du jour, beurre blanc, mitsuba et courgettes /
Daily fish, white butter, mitsuba and zucchinis 47

Côte de veau, carottes de Nonville et coriandre Vietnamiennne /
Veal rib, Nonville carrots and Vietnamese cilantro 55

Plat Menu Club *(uniquement le midi)
*Club Menu *(only at lunchtime)*



DOUCEURS / *desserts*

Profiterole jasmin et vanille /
Jasmine and vanilla « Profiterole » 15

Tarte fruits noirs et chocolat /
Dark fruits and chocolate tart 15

Tarte aux myrtilles et fromage blanc
Blueberry cottage cheese cake 15

Dessert Menu Club *(uniquement le midi)
*Dessert Club Menu *(only at lunchtime)*



VINS AU VERRE / BY THE GLASS

VINS ROSÉS

- 2022 IGP Gard « Syrah - Vermentino » - Château de Campuget 16
2022 Vin de France « Lily Rose » - Mas Mellet 16
2022 Patrimoine « Julie » - Clos Marfisi 16
2022 Côtes de Provence « Charlotte » - Domaine La Mandrague 17

VINS BLANCS

- 2020 Pouilly - Fumé « Les Terres Blanches » - Pascal Jolivet 16
2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 16
2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur 17
2020 Jurançon - Domaine de Souch 17
2022 Condrieu - Stéphane Montez 25
2021 Meursault « Vieilles Vignes » - Guy Bocard 29

VINS ROUGES

- 2019 Sancerre « Grains de Pinot » - Paul Prieur 17
2018 Saint Estèphe - Château Tour de Marbuzet 23
2021 Côte Rôtie - Patrick Bonnefond 25
2015 Maranges 1er cru « La Fussièrre » - Bertrand Bachelet 24

CARTE DES VINS / WINE LIST

CHAMPAGNE (AOP)



- Taittinger - Brut 110
Philipponnat « Royale Réserve » 110
Pommery « Apanage, Blanc de Noirs » 135
2012 Veuve Clicquot « Grande Dame » 250
Taittinger « Prestige Rosé » 160
Billecart - Salmon « Rosé » 180
Billecart-Salmon « Blanc de Blancs Grand Cru » 190
2012 Dom Pérignon 590



CHAMPAGNES À LA COUPE / CHAMPAGNE BY THE GLASS

- Champagne Taittinger - Brut 24
Champagne Taittinger - Prestige Rosé 27
Sélection du Sommelier - Champagne blanc 28