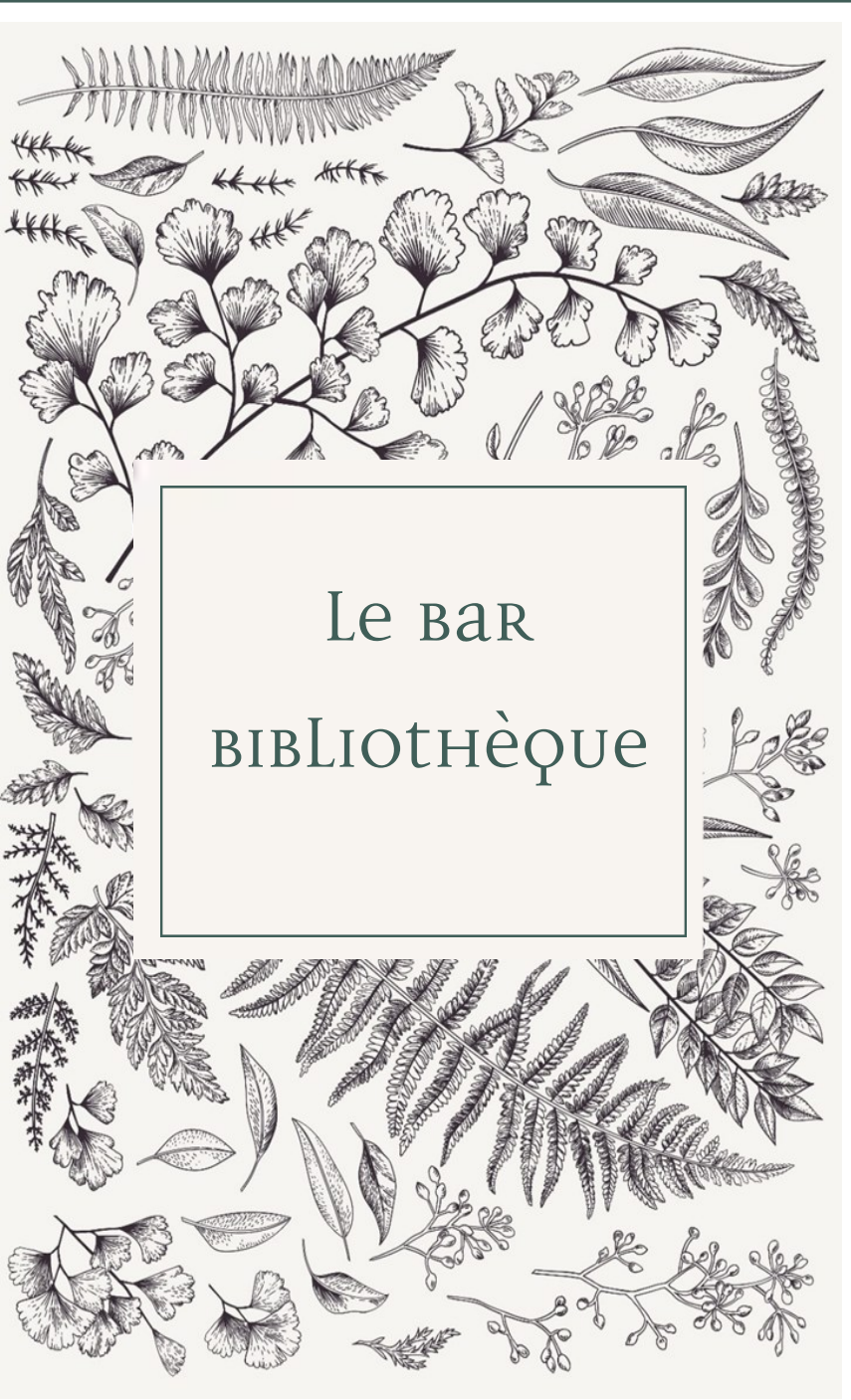




Le bar BIBLIOTHÈQUE

RHUBARBE 26

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.



Vanilla / Hibiscus
Infused vodka

Rhubarb puree

Rhubarb bitters

Rosé Champagne

Timut pepper

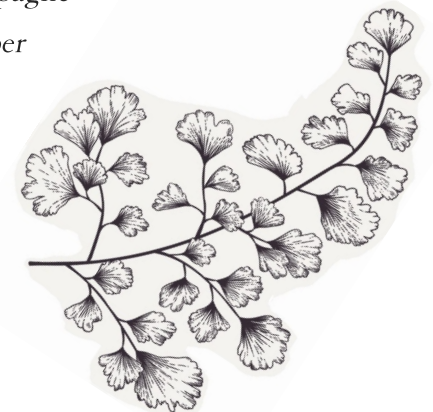
Vodka infusée
Vanille / Hibiscus

Purée de rhubarbe

Bitter rhubarbe

Champagne rosé

Baie de Timut



WHISKIES ECOSSAIS single malt / *single malt scotch*

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

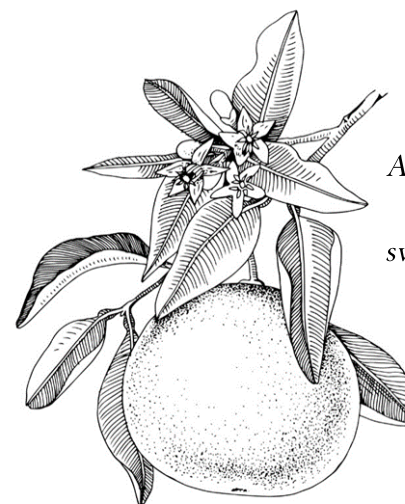
LAVANDE 26

Un silver fizz subtil aux notes florales de lavande, alliées à la douceur des mûres juteuses & à la profondeur aromatique du romarin...

A delicate Silver Fizz with floral notes of lavender, combined with the sweetness of juicy blackberries and the aromatic depth of rosemary...

Gin infusé à la lavande
Sirop de mûres au romarin
Verjus & tonic

Lavender infused gin
Blackberry & rosmarin syrup
Verjuice & tonic



CARDAMOME 26

L'interprétation moderne du classique Old Fashioned : les notes fumées du bourbon infusé s'associe à la puissance & à la saveur camphrée de la cardamome noire.

The modern interpretation of the classic Old Fashioned: the smoky notes of infused bourbon with the potency and camphoraceous flavor of black cardamom.



Fat-washed bourbon bacon	Fat-washed bourbon bacon
Whisky tourbé	Peated bourbon
Sirop de cardamome noire	Black cardamom syrup
Bitter barbecue	BBQ bitter



Mocktail aux notes d'agrumes, tout en saveur & rondeur.

Mocktail with citrus notes, rounded & full of flavours.

Infusion Rooibos
Ecorce d'agrumes
Sucre de canne
Verjus
Soda

*Rooibos infusion
Citrus bark
Cane sugar
Verjuice
Soda water*



CONCOMBRE 16

Un virgin mojito revisité aux saveurs fraîches et aromatiques du concombre et de la fleur de sureau.

A virgin mojito revisited with the fresh and aromatics flavours of cucumber and elderflowers

Sirop de concombre
Menthe sauvage
Verjus infusé au Gêranium rosat
Tonic fleur de sureau

*Cucumber syrup
Savage mint
Verjus infused with rose geranium
Eldelflower tonic*



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

Caroni 2000 Extra Strong Proof 150

Lagavulin 12 yo. 12th 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 Gold Line	50
Belvedere	25
Distillerie de Paris Carbone	30
Chopin Potato	25
Fair Quinoa - Bio	20



GINS

Citadelle	20
Distillerie de Paris Batch 1	35
Cotswolds no.3 Wildflower Gin	20
Roku	25
Mare	25
Hendrick's	25
Monkey 47	25
Ish London Dry Gin	25
Sipsmith London Dry Gin	25
Sipsmith V.J.O.P. London Dry Gin	30



WHISKIES ECOSAIS BLENDED / BLENDED SCOTCH

Chivas Regal Mizunara	30
Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Blue Label	50
Mac Malden 13 yo	35



WHISKEY IRLANDAIS/ IRISH WHISKIES

Redbreast 12 yo. Single Pot Still	25
Redbreast 21 yo. Single Pot Still	60
Green Spot Single Pot Still	35
Jameson	20
Method & Madness Single Malt	30
Connemara Distillers Edition	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 46	25
Widow Jane 10 yo.	32
Jack Daniel's	20
Elijah Craig Barrel Proof	40
Knob Creek 9 yo.	35

WHISKIES RYE & WHISKEY / *rye WHISKIES & WHISKEY*

Michter's Us 1 Sour Mash	25
Michter's Us 1 Single Barrel Rye	20
Bulleit Rye	20
Sonoma Rye	25
Widow Jane Applewood Rye	30



WHISKIES DU MONDE / *WORLD WHISKIES*

Amrut Fusion (Inde/India)	25
Canadian Club (Canada)	20
Puni 4 yo. Pinot Noir Wine Cask Finish (Italie)	45



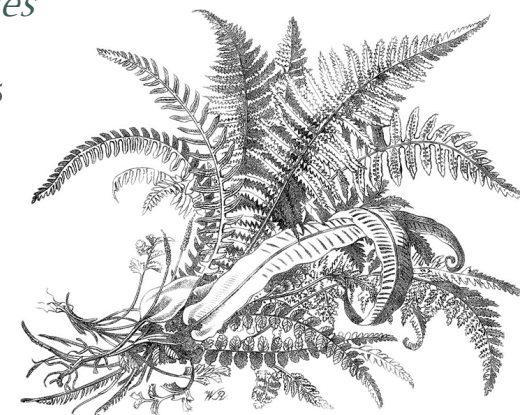
WHISKIES FRANÇAIS / *FRENCH WHISKIES*

Alfred Giraud Harmonie	60
Alfred Giraud Héritage	50
Distillerie de Paris Single Malt	45
Eddu Silver	25



WHISKIES JAPONAIS / *JAPANESE WHISKIES*

Nikka Coffey Grain	25
Nikka Coffey Malt	25
Ichiro's Malt	30
Yamazaky 12 yo.	65
Hakushu 18 yo	150
Hakushu 12 yo	65



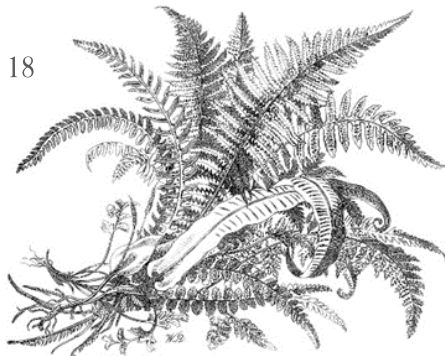
armagnac

Domaine Laballe 3 ans	25
Domaine Laballe Résistance	28
Domaine Laballe 21 Gold	35
Château de Lacquy 1978	98
Château de Lacquy 1998	45
Château de Lacquy 2001	38
Laberdolive 1995	55
Laberdolive 1986	65
Laberdolive 1976	105



eaux de vie & pisco

Mirabelle de Lorraine Très Vieille Réserve Grallet	20
Vieille Prune de Souillac	20
Fine de Bourgogne Domaine de la Vougeraie	40
Poire Williams Vieillie en fût de Sauternes N°45 Manguin	40
Grappa Bianca Nardini	20
Cerise Manguin	25
La Blanche de Christian Drouin	18
Pisco La Diablada	20



RHUMS / RUMS

Longueueau Concerto	35
Longueueau XO	50
Havana Club 15 yo.	50
Ableforth's Rumbullion XO 15yo	35
Mount Gay 1703	35
Mount Gay XO Pur Pot Still	35
Plantation Old Fashion Traditional Dark	20
Plantation Original Dark	20
Plantation Three Stars	20
Appleton Estate 21yo.	50
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
MezanTrinidad 1996	40
Zacapa Solera 23	25
Santa Teresa 1796	25
Compagnie des Indes Jamaïque	25
Diplomatico Reserva Exclusiva	25
Neisson le rhum Bio par Neisson	25
Hampden 8yo	30



tequila & agave

Calle 23 Blanco 30
Calle 23 Reposado 30
Calle Criollo 40
Distillerie de Paris Nectar d'Agave 30
Fortaleza Blanco 30
Ocho Blanco 25
Cimarron Blanco 20

cachaça

Leblon 20

SHOCHU

Aokage Forty One Conquête 20
Yanagita Mizunara 20
Sembonzakura Jukusei Hamakomachi 20

mezcal

Union Uno 20
Rey Campero Jabali 35
Rey Campero Mexicano 27

COGNAC

Braastad XO Superior 40
Delamain Réserve de la Famille 125
Hennessy XO 55
Pierre Ferrand Sélection des Anges 50
Rémy Martin Louis XIII 520
Martell Cohiba 75
Martell Cordon Bleu 60
Vallein Tercinier Grand Rue 95
Vallein Tercinier Hors d'Age 45
Vallein Tercinier Lot 65 80
Hennessy V.S 25
Audry Fine Champagne XO 38
Audry Fine Champagne Réserve Spéciale 45
Audry Fine Champagne Mémorial 60

calvados

MAISON CHRISTIAN DROUIN
Pays d'Auge

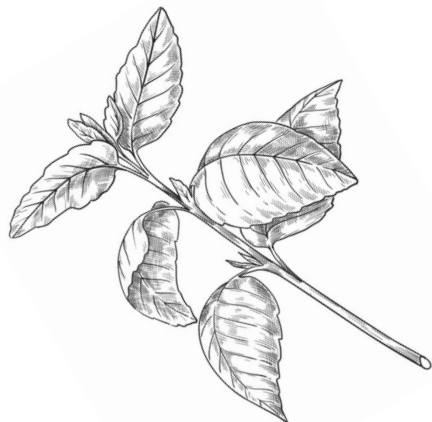
Hors d'Age 18 yo. 35
Millésime 2002 45
Millésime 1992 50
Millésime 1982 65
Millésime 1986 70
Millésime 1972 100

CHAMPAGNES à La coupe/ *CHAMPAGNE BY THE GLASS*

Champagne Taittinger - Brut 24

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 27

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 28



CHAMPAGNES

Champagne Taittinger - Brut Réserve 110

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 160

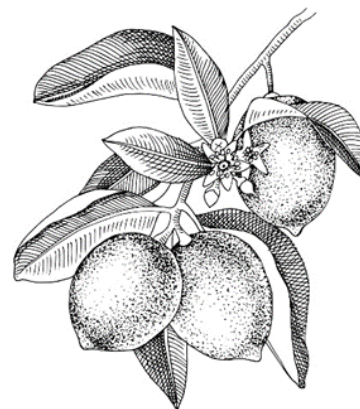
Billecart - Salmon « Rosé » 180

2012 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 300

2012 Dom Pérignon 590



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

Baileys, Kalhua

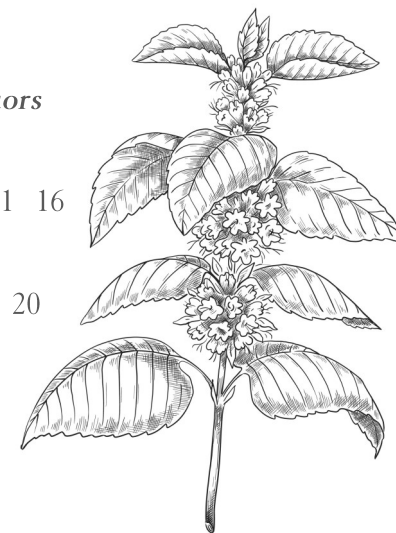
Liqueurs de plantes / *Plants liquors*

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 16

H. Theoria, Skinos & Nusbaumer 20

Chartreuse Verte & Jaune 20

Chartreuse 9^{ème} Centenaire 35



VINS AU VERRE / *By the glass*

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

2022 Vin de France « Lily Rose » - Mas Mellet 16

2022 IGP Gard - Château de Campuget 17



VINS BLANCS / *WHITE WINES*

2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 16

2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur 17

2020 Pouilly Loché « Au Barres » - Laurent Cognard 18

2022 Condrieu - Stéphane Montez 25



VINS ROUGES / *RED WINES*

2019 Sancerre « Grains de Pinot » - Paul Prieur 17

2018 Saint Estèphe - Château Tour de Marbuzet 23

2021 Côte Rôtie - Patrick Bonnefond 25

2018 Volnay 1er Cru « Santenots » Domaine Roy 29

CARTE DES VINS / *WINE LIST*

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

2022 IGP Gard « Viognier » - Château de Campuget 55

2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur 75

2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 80

2020 Pouilly Loché « Au Barres » - Laurent Cognard 90

2022 Condrieu - Stéphane Montez 125



VINS ROUGES / *RED WINES*

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

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

2019 Sancerre « Grains de Pinot » - Paul Prieur 85

2021 Côte Rôtie - Patrick Bonnefond 145

2018 Volnay 1er Cru « Santenots » Domaine Roy 145



VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

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

2022 IGP Gard - Château de Campuget 75



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LÉROY



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

Saké : verre 12cl, bouteille 72cl

CV



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

Asahi 10

La Parisienne Bière Blanche 10



eaux minérales / mineral water

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

Châteldon 12 (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 5

Jus d'orange, de pamplemousse ou citron 9

Orange, grapefruit or lemon juice



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café expresso 8

Double espresso, 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.*

classiques / *classical dishes*

Omelette garnie / *Garnished omelette* 15

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

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

Pisco infusé aux feuilles de figuier Croissant au jambon / *Ham croissant* 21

Sirop de reine des prés Focaccia avec tomates cerise/
Focaccia with cherry tomatoes 25

Jus de figes du Clos de Nonville

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

Escabèche de poisson de ligne du moment, roquette et piment fumé /
Seasonal fish "escabeche", arugula and smoked chilli 28

Salade de Quinoa, tomates & burrata /
Quinoa salad, tomatoes & fresh burrata 29

Salade César, poulet croustillant ou blanc de poulet (au choix) /
Caesar Salad, crispy chicken or chicken breast (at your choice) 30

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

Smash Cheeseburger au comté & lard du Jura /
Smash Cheeseburger with comté cheese & Jura bacon 35
(Cuisson unique : viande bien cuite)
(One time cooking: well-cooked meat)

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

Pêche du jour, beurre blanc, mitsuba & courgettes /

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



DOUCEURS / *desserts*

Prunes de notre potager, brioche toastée /
Plums from our garden, toasted brioche 15

Profiterole jasmin & vanille /
Jasmin & vanilla « Profiterole » 15

Tarte aux myrtilles & fromage blanc /
Blueberry cottage cheese tart 15

menu week-end

N'hésitez pas à demander à notre équipe

***mets DU JOUR sélectionnés par notre chef (hors carte servie en continu)**

Disponible uniquement le samedi, dimanche et jours fériés
au déjeuner à partir de 12h30 à 13h45 et au dîner à partir de 19h30 à 21h45

***daily specials selected by our chef (not including the continuous menu)**

Only available on Saturday, Sunday & bank holidays
for lunch from 12:30pm to 13:45pm and dinner from 19:30pm. to 21:45pm.

entrée/plat ou plat/dessert - *starter/main course or main course/dessert* 69

entrée/plat/dessert - *starter/main course/dessert* 76

Les feuilles de figuier du Clos de Nonville confèrent une saveur délicate et herbacée, équilibrant parfaitement la richesse du Pisco à l'élégance de la reine des prés.

The fig leaves from Clos de Nonville impart a delicate, herbaceous flavor, perfectly balancing the richness of the Pisco with the elegance of the queen of the meadows.

Pisco infusé aux feuilles de figuier *Pisco infused with fig leaves*

Sirop de reine des prés *Meadowsweet syrup*

Jus de figes du Clos de Nonville *Fig juice from Clos de Nonville*

Verjus *Verjus*



Une margarita revisitée aux notes fumées, rond en bouche avec une légère finale sucrée : des saveurs tertiaires exacerbées.

A reimagined margarita with smoky notes, smooth on the palate with a subtle sweet finish: heightened tertiary flavors.

Téquila lapsang souchong *Lapsang souchong tequila*

Verjus *Verjuice*

Sirop de betterave *Beetroot syrup*

Jus de betterave *Beetroot juice*

