

CHIOGGIA

Téquila 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	<i>Lapsang souchong tequila</i>
Verjus	<i>Verjuice</i>
Sirop de betterave	<i>Beetroot syrup</i>
Jus de betterave	<i>Beetroot juice</i>

PIQUILLOS

Un équilibre subtil entre douceur, amertume et piment. Sous forme d'un assemblage élégant et audacieux.

A subtle balance between sweetness, bitterness and a hint of spiciness. An elegant and daring blend.

Gin Citadelle	<i>Citadelle gin</i>
Cocchi	<i>Cocchi</i>
Campari	<i>Campari</i>
Liqueur de Tabac	<i>Tobacco liqueur</i>
infusée aux piquillos	<i>infused with piquillos</i>

De 12H30 à 23H / *from 12:30 p.m. to 11 p.m.*

mer / sea

Retour de criée, sarrasin et épinard /
Daily fish market, buckwheat and spinach 46

terre / land

Saucisse au couteau de chez « Hugo Desnoyer » ou « Montbéliard », écrasé de pommes de terre /
Sausage from «Hugo Desnoyer » or « Montbéliard », mashed potatoes 35

Tartare de bœuf, piment fumé (servi avec des frites)
Beef tartare,, smoked chili (served with french fries) 38

végétal / vegetal

Salade de quinoa, betterave & mozzarella /
Quinoa salad, beetroot & fresh mozzarella 29

DOUCEURS / *DESSERTS*

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

Millefeuille au café & gingembre / *Coffee & ginger millefeuille* 17

Poire façon « Bourdaloue » & marrons / *« Bourdaloue » style pear & chestnuts* 17

Chocolat São Tomé & tonka / *São Tomé & tonka chocolate* 17

cardamome

Un short drink moderne où les notes fumées du bourbon infusé s'associent à la puissance & à la saveur camphrée de la cardamome noire.

The modern short drink where the smoky notes of infused bourbon with the potency and camphoraceous flavor of black cardamom.

Fat-washed bourbon bacon
Whisky tourbé
Sirop de cardamome noire
Bitter barbecue

Fat-washed bourbon bacon
Peated bourbon
Black cardamom syrup
BBQ bitter



POIRE

L'alliance de la douceur velouté de la poire juteuse, de la profondeur de l'armagnac riche en caractère et de la vanille onctueuse, pour une expérience subtile et délicate.

The combination of the velvety sweetness of juicy pear, the depth of character-rich armagnac and smooth vanilla, for a subtle, delicate experience.

Armagnac
Purée de poire et vanille
Jus de poire acidulé

Armagnac
Pear and vanilla purée
Pear juice

amande

Une création sous forme d'un milk punch végétal, sur des notes douces et rafraichissantes d'amande et de tonka.

A creation like a vegetable milk punch, on sweet and refreshing notes of almonds and tonka .



Rhum infusé à l'orange
Rhum ambré Jamaïque
Jus de pomme granny smith
Lait d'amande

*Rhum infused with oranges
Old Jamaican rum
Granny Smith apple juice
Almond Milk*

GINGEMBRE

L'élégance et le raffinement des arômes chaleureux et épicés de ce cocktail, s'associent à la fraîcheur vibrante du gingembre pour un équilibre subtil entre douceur et complexité

The elegant, refined warmth and spice of this cocktail combine with the vibrant freshness of ginger to create a subtle balance of sweetness and complexity.

Cinnamon-infused cognac
Grand Marnier
Ginger syrup
Bitter orange

*Cognac infusé à la cannelle
Grand Marnier
Sirop de gingembre
Orange bitter*



carte des vins / *wine list*

champagnes

Champagne Taittinger - Brut Réserve 110

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 160

Laurant Perrier « Rosé » 210

2012 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 300

2012 Dom Pérignon 590

champagnes à la coupe / *champagne by the glass*

Champagne Taittinger – Brut 24

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 1:45 p.m.*

DU LUNDI AU VENDREDI / *from Monday to Friday*

plats / *main courses*

“ Racines d’hiver ” & réduction de xérès /

“ *Winter roots* ” & *sherry reduction* 30

supplément truffe noire / extra charge *black truffle* +40

Retour de criée, sarrasin & courge /

Daily fish market, buckwheat & squash 46

Volaille Culoiselle, carottes & oranges de saison /

Culoiselle poultry, seasonal carrots & oranges 52

Raviole de homard bleu, émulsion à la vanille & fenouil /

Blue lobster ravioli with vanilla & fennel 54

Civet de gibier du moment, purée de patate douce blanche /

Seasonal Game stew, white sweet mashed potato 48

Plat Menu Club /

*Main course Club Menu **

DOUCEURS / *DESSERTS*

Glaces & sorbets /

Seasonal ice cream & sorbets 13

Millefeuille au café & gingembre /

Coffee & ginger millefeuille 17

Poire façon « Bourdaloue » & marrons /

« *Bourdaloue* » style pear & chestnuts 17

Chocolat São Tomé & tonka /

São Tomé & tonka chocolate 17





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* 17

Assiette de charcuteries / *Cold cuts platter* 20

Assiette de fromages / *Cheese platter* 21

Assiette marine / *Seafood platter* 21



classiques / *classical dishes*

Croissant au jambon façon « Croque Monsieur » /
« *Croque-monsieur* » style ham croissant 21

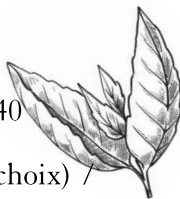
Club Sandwich à la volaille de Culoiseau et bacon /
« *Culoiseau* » chicken and bacon club sandwich 35

Club sandwich au homard bleu / *Blue lobster club sandwich* 42

Coquillettes au jambon de Paris /
« *Coquillettes* » pasta with *Parisian ham* 28
supplément truffe noire / *extra charge black truffle* +40

Salade César, cuisse de volaille panée ou blanc de poulet (au choix) /
Caesar Salad, breaded chicken leg or chicken breast (at your choice) 34

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)



mocktails 16

CITRUS

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

Mocktail with citrus notes, rounded & full of flavours.



Infusion Rooibos	<i>Rooibos infusion</i>
Ecorce d'agrumes	<i>Citrus bark</i>
Sucre de canne	<i>Cane sugar</i>
Verjus	<i>Verjuice</i>
Soda	<i>Soda water</i>



PIPERITA

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

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

Cordial gingembre	<i>Ginger cordial</i>
Menthe sauvage	<i>Savage mint</i>
Ginger ale	<i>Ginger ale</i>



carte déjeuner / *LUNCH menu*

de 12h30 à 13h45 / *from 12:30 p.m. to 1:45 p.m.*
du lundi au vendredi / *from Monday to Friday*

entrées / *starters*

Saint-Jacques, choux & verjus /
Scallops, cabbage & verjuice 32

Topinambour en velouté, crème fouettée à la noisette /
Creamy Jerusalem artichoke soup with hazelnut whipped cream 21
supplément truffe noire / *extra charge black truffles* +40

Tataki de veau, radis, pistache & oseille /
Veal tataki with radish, pistachio & sorrel 26

Pâté tiède de canard, jus parfumé à l'olive noire /
Warm duck pâté, black olive jus 28

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

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 » – Eienne Defaix 18

2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur 18

2021 Pouilly Loché « Au barres » Laurent Cognard 20

2022 Condrieu – Stéphane Montez 25

VINS ROUGES / *RED WINES*

2019 Sancerre « Grains de Pinot » - Paul Prieur 18

2013 Haut Médoc – Château Malleret 23

2021 Saint Joseph « Les Mourrays » - Nicolas Badel 22

2020 Volnay 1er Cru Les Santenots – Domaine Roy 33

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



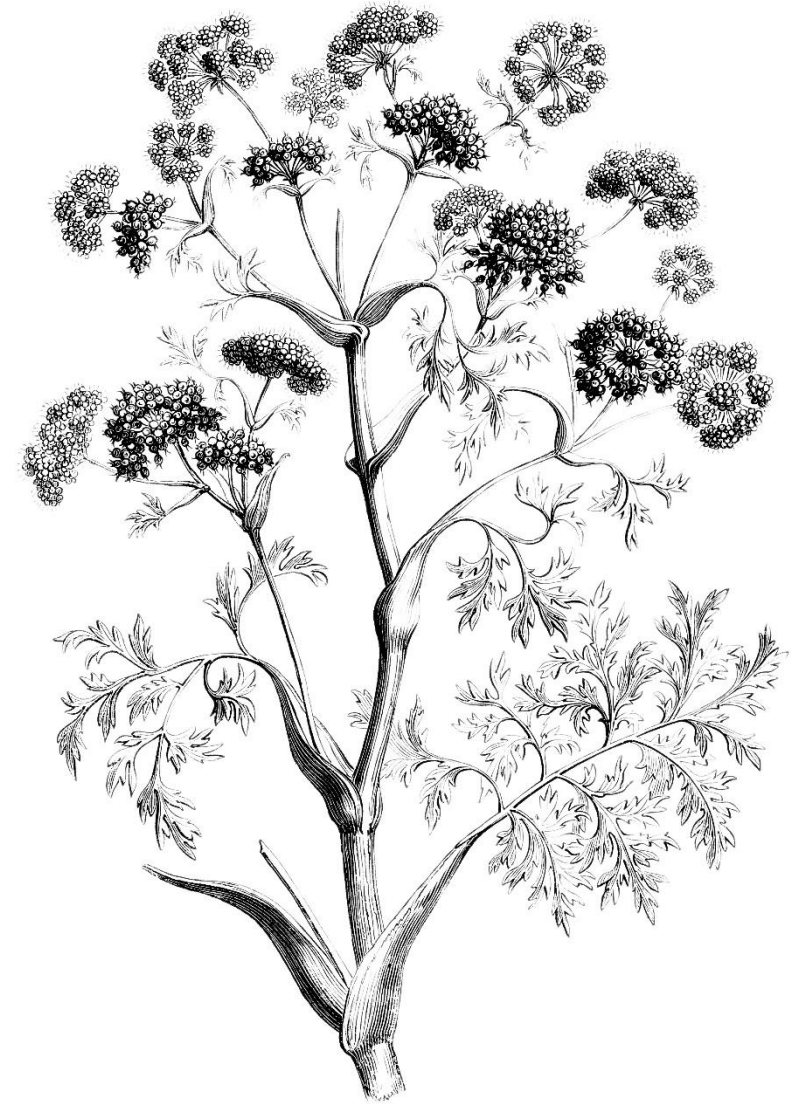
the sizes of the drinks served :

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