

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

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

Rhum infusé à l'orange *Rhum infused with oranges*

Rhum ambré Jamaïque *Old Jamaican rum*

Jus de pomme granny smith *Granny Smith apple juice*

Lait d'amande infusé au mélilot *Almond Milk infused with melilot*



CHIOGGIA

Une téquila sous des notes de thé noir, rond en bouche avec une légère finale sucrée : des saveurs tertiaires exacerbées.

A tequila with hints of black tea, round on the palate with a slightly sweet finish: exacerbated tertiary flavours



Téquila lapsang souchong *Lapsang souchong tequila*

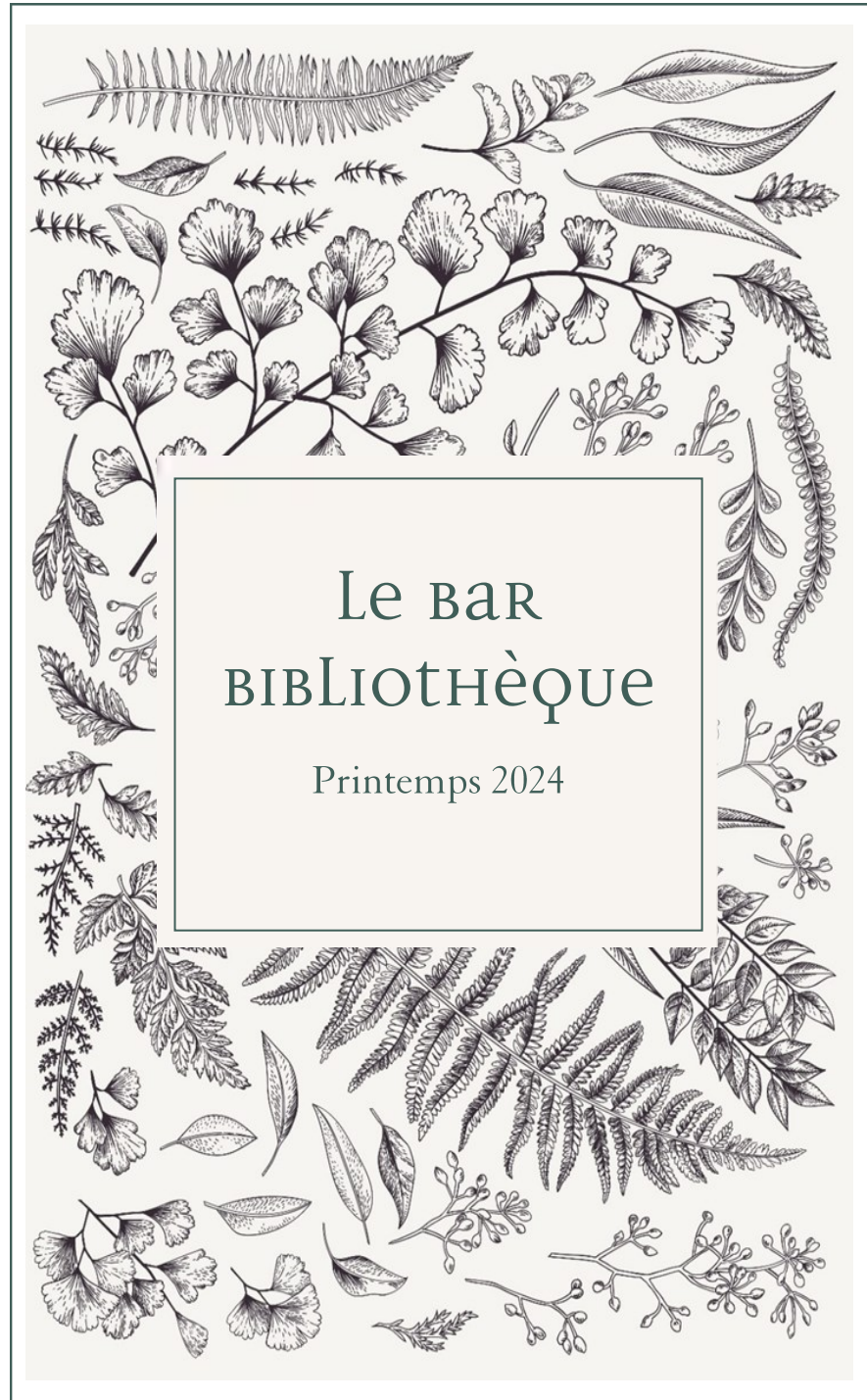
Verjus *Verjuice*

Sirop de betterave *Beetroot syrup*

Jus de betterave *Beetroot juice*

Le bar BIBLIOTHÈQUE

Printemps 2024



carte servie EN CONTINU / *all Day DINING*

DE 12H00 à 23H / *from 12:00 p.m. to 11 p.m.*

tapas

Copeaux de légumes de Nonville / *Nonville vegetable shaving* 22

Sélection de charcuteries / *Selection of cold cuts* 29

Sélection de fromages / *Selection of cheese* 26



panettone DE La maison CHRISTOPHE LOUIE

Traditionnel 'classique' avec fruits confits (la part) /

Traditional 'classic' with candied fruit (the slice) 12

Cacio e Pepe (la part/ the slice) 12

NOTRE sélection premium

Caviar osciètre gold Astara (boîte de 50 grammes), blinis & condiment /
Caviar osciètre gold Astara (50 grams box), blinis & condiment 150

POIRE 28



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 *Armagnac*

Purée de poire et vanille *Pear and vanilla purée*

Jus de poire acidulé *Pear juice*

PIQUILLOS 28

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 *Citadelle gin*

Cocchi *Cocchi*

Campari *Campari*

Liqueur de Tabac *Tobacco liqueur*

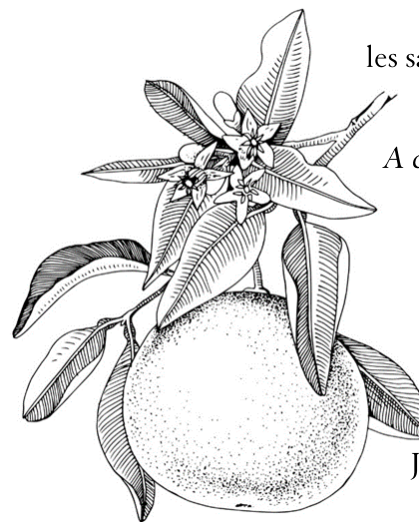
infusée aux piquillos *infused with piquillos*



WHISKIES ECOSSAIS single malt / *single malt scotch*

Aultmore 12 yo. 30	Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30
Aultmore 18 yo. 46	Dalmore 12 yo 30
Benromach Organic 28	Dalmore 21 yo. 125
Bowmore n1 25	Dalmore Vintage 2007 55
Bowmore 18 yo. 45	Dalmore King Alexander III 75
Bowmore 25 yo. 100	Octomore 13.1 65
Talisker 10 yo. 30	Laphroaig 10 yo. 30
Glendronach 12 yo. 28	Laphroaig 10 yo. Batch it 45
Edradour 10 yo. 28	Aberlour A'bunadh 32
Craigellachie 13 yo. 28	Auchentoshan 12yo. 30
Glengrant 12 yo. 26	Glenkinchie Distiller's Edition 30
Glengrant 18 yo. 41	Jura 10 yo. 28
Ardbeg Uigeadail 40	Jura 18 yo. 42
Penderyn Celt 28	Arran Sauternes Cask Finish 30
Benriach Birnie Moss Peated 30	Port Askaig 100 Proof 34
Benriach Heart of Speyside 25	Bunnahabhain 2006 G. & M. 35
Ledaig 19 yo. Records Series 60	Fettercairn 22 yo. 80
Dalmore 15 yo. 45	Highland Park 18yo. 60
Dalmore 18 yo. 80	Bruichladdich Classic Laddie 32

SUDACHI 28



Un cocktail alliant fumé et agrumes :
les saveurs du sudachi relevées par une pointe
de sel légèrement pimentée.

*A cocktail pairing smokiness and citrus : the
flavors of sudachi enhanced by a hint of
lightly spiced salt.*

Mezcal	Mezcal
Grand Marnier	Grand Marnier
Jus et oléo de sudachi	Sudachi juice & oleo
Jus de citron vert	Lime juice
Sel pimenté	Smocked chilli salt

CARDAMOME 28

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 carda-
mom.*



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	<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 18

Epicé & rafraîchissant : 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

Caroni 2000 Extra Strong Proof 150

Lagavulin 12 yo. 12th Release 95

Lagavulin 12 yo. 23th Special Release 90

Laphroaig 10 yo. Cask Strength 245

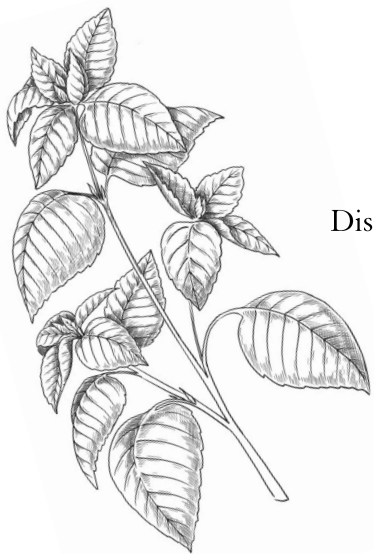
Laphroaig 15 yo. 200th Edition 115

Hibiki 21yo. 170

Chivas Regal Salute 38 yo. 120

Dalmore Constellation 1992 Cask 18 660





VODKAS

Absolut elyx	30
Oishi	28
Beluga Gold Line	50
Belvédère	30
Distillerie de Paris Carbone	30
Chopin Potato	28
Fair Quinoa - Bio	28
Grey Goose	30
Beluga noble	30

GINS

Citadelle	28
Distillerie de Paris Batch 1	35
Roku	28
Mare	30
Hendrick's	28
Monkey 47	32
Ish London Dry Gin	28
Sipsmith London Dry Gin	28
Sipsmith V.J.O.P. London Dry Gin	35



WHISKIES ECOSAIS BLENDED / *BLENDED SCOTCH*

Johnnie Walker Black Label	25
Johnnie Walker Blue Label	60
Mac Malden 13 yo	35



WHISKEY IRLANDAIS/ *IRISH WHISKIES*

Redbreast 12 yo. Single Pot Still	31
Redbreast 21 yo. Single Pot Still	70
Green Spot Single Pot Still	30
Jameson	25
Method & Madness Single Malt	37
Connemara Distillers Edition	28



WHISKIES ANGLAIS/ *ENGLISH WHISKIES*

Cotswolds 3 yo. Peated Cask	35
Cotswolds Single Malt	30





BOURBONS

Blanton's Original	35
Blanton's Gold Edition	45
Blanton's straight from the barrel	50
Platte Valley Corn	25
Old Bardstown	28
Maker's Mark	28
Widow Jane 10 yo.	40
Jack Daniel's	28
Elijah Craig Barrel Proof	50
Knob Creek 9 yo.	35
Woodford reserve	32

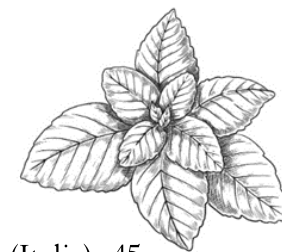
WHISKIES RYE & WHISKEY / *RYE WHISKIES & WHISKEY*

Michter's Us 1 Sour Mash	35
Michter's Us 1 Single Barrel Rye	30
Bulleit Rye	28
Sonoma Rye	30
Widow Jane Applewood Rye	35
High west	35



WHISKIES DU MONDE / *WORLD WHISKIES*

Amrut Fusion (Inde/India)	28
Canadian Club (Canada)	25
Puni 4 yo. Pinot Noir Wine Cask Finish (Italie)	45



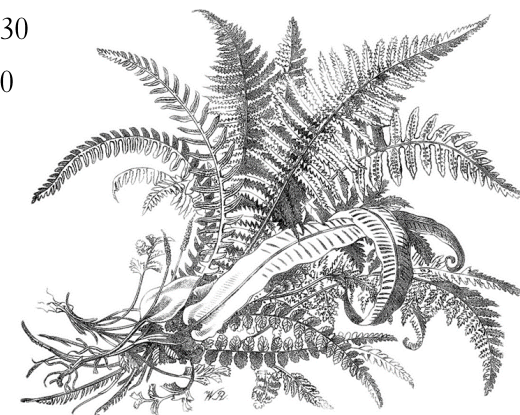
WHISKIES FRANÇAIS / *FRENCH WHISKIES*

Alfred Giraud Harmonie	50
Alfred Giraud Héritage	45
Distillerie de Paris Single Malt	45
Eddu Brocéliande	35



WHISKIES JAPONAIS / *JAPANESE WHISKIES*

Nikka Coffey Grain	30
Nikka Coffey Malt	30
Ichiro's Malt	35
Yamazaky 12 yo.	60
Hakushu 18 yo	140
Hakushu 12 yo	65
Hibiki Harmony	35
Toki suntory	30



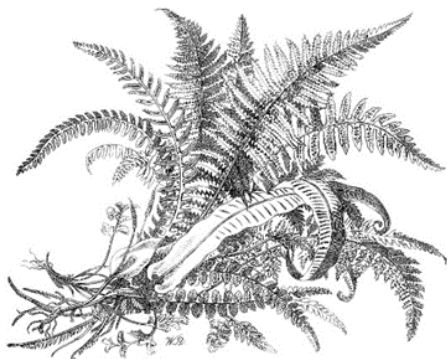
armagnac

Domaine Laubade Signature	25
Domaine Laballe Résistance	28
Domaine Laballe 21 Gold	40
Château de Lacquy 1978	95
Château de Lacquy 1998	45
Château de Lacquy 2001	35
Laberdolive 1995	50
Laberdolive 1986	65
Laberdolive 1976	105



eaux de vie & pisco

Mirabelle de Lorraine Très Vieille Réserve Grallet	25
Vieille Prune de Souillac	25
Fine de Bourgogne Domaine de la Vougeraie	40
Poire Williams Vieillie en fût de Sauternes N°45 Manguin	40
Grappa Bianca Nardini	25
Pisco La Diablada	28
Cerise Manguin	30



RHUMS / RUMS

LonguetEAU Concerto	35
LonguetEAU Symphonie	35
LonguetEAU XO	55
Havana Club 15 yo.	55
Ableforth's Rumbullion XO 15yo	35
Mount Gay 1703	30
Mount Gay XO Pur Pot Still	30
Plantation Old Fashion Traditional Dark	25
Plantation Original Dark	25
Plantation Three Stars	25
Appleton Estate 21yo.	50
Fair Belize XO	28
Flor de Caña 12yo.	25
Flor de Caña 25 yo.	55
El Destilado Rum Fermented Oaxaca	28
Distillerie de Paris Rhum Ambré	40
Mezan Trinidad 1996	40
Zacapa Solera 23	35
Santa Teresa 1796	30
Neisson Vieux	30
Neisson blanc Bio	28
Karukera vieux	30
Diplomatico Reserva Exclusiva	30
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 35
Ocho Blanco 30
Cimarron Blanco 28

cachaça

Leblon 28

SHOCHU

Aokage Forty One Conquête 25
Yanagita Mizunara 25
Sembonzakura Jukusei Hamakomachi 25

mezcal

Union Uno 25
Rey Campero Jabali 35
Rey Campero Mexicano 30

COGNAC

Braastad XO Superior 40
Delamain Réserve de la Famille 105
Hennessy XO 60
Pierre Ferrand Sélection des Anges 60
Pierre Ferrand Réserve 35
Pierre Ferrand 10 générations 40
Rémy Martin Louis XIII 520
Martell Cohiba 75
Martell Cordon Bleu 70
Vallein Tercinier Grand Rue 95
Vallein Tercinier Hors d'Age 35
Vallein Tercinier Lot 65 60
Hennessy V.S 28
Audry Fine Champagne XO 35
Audry Fine Champagne Réserve Spéciale 45
Audry Fine Champagne Mémorial 60

calvados

maison CHRISTIAN DROUIN
Pays d'Auge

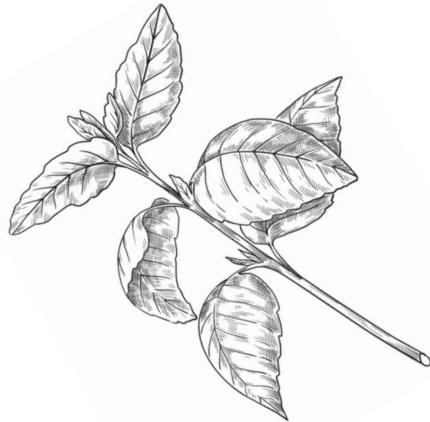
Hors d'Age 18 yo. 40
Millésime 2002 50
Millésime 1992 55
Millésime 1982 70
Millésime 1986 75
Millésime 1972 90
Caroni Angel 45

CHAMPAGNES à La coupe/ *CHAMPAGNE BY THE GLASS*

Champagne Taittinger - Brut 25

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 28

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 29



CHAMPAGNES

Champagne Taittinger - Brut Réserve 120

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 170

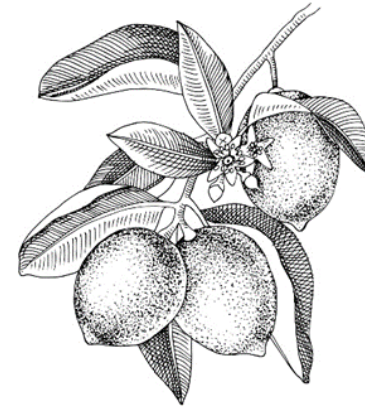
Laurent Perrier « Rosé » 210

2012 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 300

2012 Dom Pérignon 590



LIQUEURS / LIQUORS



Liqueurs de fruits & fruits à coque / *Fruits & nuts liquors* 20

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

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

Baileys, Fair café

Liqueurs de plantes / *Plants liquors*

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 20

H. Theoria, Nusbaumer 24

Chartreuse Verte 24

Chartreuse jaune MOF 30

Chartreuse 9^{ème} Centenaire 35



VINS AU VERRE / *By the glass*

VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

- 2022 Patrimonio « Julie » Clos Marfisi 16
- 2022 IGP Gard - Château de Campuget 18



VINS BLANCS / *WHITE WINES*

- 2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 20
- 2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur 20
- 2021 Pouilly Loché « Au Barres » - Laurent Cognard 22
- 2022 Condrieu « Chanson » - Stéphane Montez 29



VINS ROUGES / *RED WINES*

- 2018 Sancerre - Lucien Crochet 20
- 2013 Haut Médoc - Château de Malleret 25
- 2021 Saint Joseph « Les Mourrays » - Nicolas Badel 24
- 2021 Auxey Duresses - Domaine Jean Fery 30

CARTE DES VINS / *WINE List*

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

- 2022 IGP Gard « Viognier » - Château de Campuget 70
- 2022 Sancerre « Mise de printemps » - Paul Prieur 100
- 2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 100
- 2021 Pouilly Loché « Au Barres » - Laurent Cognard 110
- 2022 Condrieu « Chanson » - Stéphane Montez 145



VINS ROUGES / *RED WINES*

- 2013 Ventoux « Clos de T » - Clos de Trias 90
- 2018 Sancerre - Lucien Crochet 100
- 2021 Saint Joseph « Les Mourrays » - Nicolas Badel 100
- 2021 Auxey Duresses - Domaine Jean Fery 150
- 2020 Mercurey « Les Coudroyes » - Domaine Mia 95



VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

- 2022 Patrimonio « Julie » Clos Marfisi 75
- 2022 IGP Gard - Château de Campuget 90



Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

DUVAL-LÉROUX



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 servis : cl

Spiritueux: 4.5 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: 4.5 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 9 (50cl.) 10 (100cl.)

Châteldon 12 (75cl.)

Perrier 9 (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 expresso, cappuccino, café crème, chocolat/chocolate 10

Infusions Dammann / Dammann Herbal tea 10

Thés Dammann / Dammann tea 10

carte servie en continu / *all day DINING*

DE 12H00 à 23H / *from 12:00 p.m. to 11 p.m.*

Velouté de butternut, crème herbacée, lard paysan fumé /
Butternut cream soup, herb cream, smoked country bacon 21

Rougette aux herbes, quinoa croustillant /
« *Rougette* » *salad, crispy quinoa* 22

Orecchiettes au pesto alla genovese /
Orecchiette with 'alla genovese pesto' 28

Assiette de saumon fumé et tarama /
Smoked salmon & tarama platter 29

Fish & chips 32

Risotto au parmesan & ricotta / *Risotto with parmesan & ricotta* 32

Hot-dog, frites / *Hot-dog & french fries* 32

Salade César au blanc de poulet /
Caesar salad with chicken breast 34

Club Sandwich au poulet & lard croustillant /
Club sandwich with chicken & bacon 35

Smash Cheeseburger au cheddar & bacon (servi avec des frites) /
Cheddar & bacon smash cheeseburger (served with french fries) 35
(Cuisson unique : viande bien cuite / *One time cooking: well-cooked meat*)

Tartare de bœuf au couteau / *Beef tartar* 35

carte servie en continu / *all day DINING*

DE 12H00 à 23H / *from 12:00 p.m. to 11 p.m.*



DOUCEURS / *DESSERTS*

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

Assiette de fruits / *Seasonal fruit platter* 17

Mille-feuille à la vanille de Madagascar /
Madagascar vanilla mille-feuille 17

Mousse au chocolat /
Chocolate mousse 17

Vacherin au kiwi de l'Adour /
Vacherin with Adour kiwi fruit 17

