

amande 28

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

A creation like a vegetable milk punch, on sweet & refreshing notes of almonds & 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 *Almond milk*



jasmin 28

Succombez à la délicatesse du jasmin associée aux saveurs vivifiantes du kiwi, sous forme d'un assemblage subtil & audacieux.

Succumb to the delicacy of jasmine associated with the invigorating flavors of kiwi. A delicate & audacious combination.

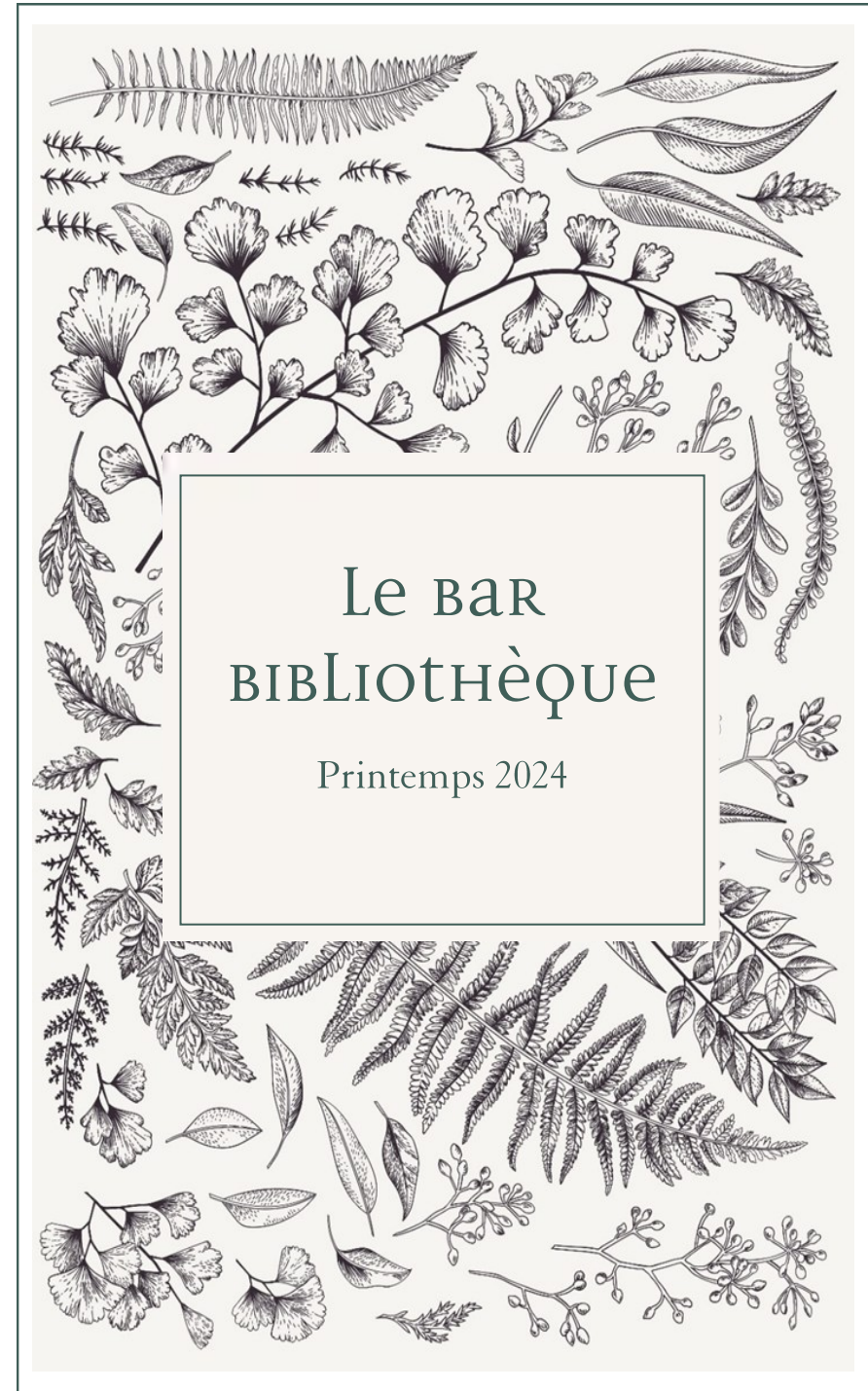
Gin infusé au jasmin *Jasmine-infused gin*

Chartreuse jaune *Yellow Chartreuse*

Sirop de fleurs blanches *White flower syrup*

Jus de kiwi *Kiwi juice*

Jus de citron jaune *Lemon juice*



CARTE BAR SERVICE 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



NOS PAUSES GOURMANDES

Cookie pépites chocolat noir (la pièce) /
Black chocolate chips cookie (one piece) 6

Cake marbré (la part) /
Marble cake (the slice) 7

NOTRE SÉLECTION PREMIUM

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

COCKTAILS SIGNATURE / *SIGNATURE COCKTAILS*

fraise 28

L'alliance de la fraise gourmande & acidulée, du caractère intense de la reine des prés & de la sauge : pour une expérience rafraichissante et pétillante.

The combination of juicy, sour strawberries, the intense character of meadowsweet and sage: a refreshing, sparkling experience.

Vodka infusée à la sauge	<i>Sage infused vodka</i>
Verjus reine des prés	<i>Meadowsweet Verjuice</i>
Fraises fraîches & son oléo	<i>Fresh strawberries &oleo</i>
Tonic fleur de sureau	<i>Elderflower Tonic</i>



petit pois 28



Un équilibre subtil entre finesse & végétal. L'éclat de fraîcheur ravivera vos papilles.

A subtle balance of finesse & botanicals. The burst of freshness will delight your senses.

Pisco	<i>Pisco</i>
Maraschino	<i>Maraschino</i>
Verjus infusé	<i>Verjuice infused</i>
à la verveine citronnée	<i>with lemon verbena</i>
Sirop Petit Pois & Thym	<i>Pea & Thyme Syrup</i>

WHISKIES ECOSSAIS SINGLE MALT /
single malt scotch

Aultmore 12 yo. 30	Dalmore 12 yo. 30
Aultmore 18 yo. 46	Dalmore 21 yo. 125
Dalmore Vintage 2007 55	Bowmore n1 25
Benromach Organic 28	Octomore 13.1 65
Dalmore King Alexander III 75	Laphroaig 10 yo. 30
Glenkinchie Distiller's Edition 30	Aberlour A'bunadh 32
Arran Sauternes Cask Finish 30	Auchentoshan 12yo. 30
Benriach Birnie Moss Peated 30	Jura 10 yo. 28
Benriach Heart of Speyside 25	Craigellachie 13 yo. 28
Ledaig 19 yo. Records Series 60	Jura 18 yo. 42
Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30	Port Askaig 100 Proof 34
Bruichladdich Classic Laddie 32	Fettercairn 22 yo. 80
Bunnahabhain 2006 G. & M. 35	Highland Park 18yo. 60
Laphroaig 10 yo. Batch it 45	The Glenrothes 18yo. 60
Glengrant 12 yo. 26	The Glenrothes 25yo. 160
Glengrant 18 yo. 41	Ardbeg Uigeadail 40
Bowmore 18 yo. 45	Penderyn Celt 28
Bowmore 25 yo. 100	Dalmore 15 yo. 45
Glendronach 12 yo. 28	Dalmore 18 yo. 80
Edradour 10 yo. 28	Talisker 10 yo. 30

COCKTAILS SIGNATURE / *SIGNATURE COCKTAILS*

SUDACHI 28

Un cocktail alliant le fruité & l'acidulé de cet agrume aux arômes fumés du Mezcal, le tout relevé par une pointe de sel légèrement pimentée.

A cocktail combining the fruitiness & acidity of this citrus fruit with the smoky flavors of mezcal, enhanced by a hint of lightly spiced salt.

Mezcal	<i>Mezcal</i>
Grand Marnier	<i>Grand Marnier</i>
Jus & oleo de sudachi	<i>Sudachi juice & oleo</i>
Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>



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 & camphoraceous flavor of black cardamom.

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

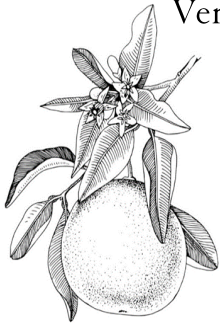
mocktails

fleurs de nonville 18

Découvrez l'essence de notre jardin dans chaque gorgée avec notre Mocktail exclusif, infusé des fleurs les plus exquis. Une symphonie de saveurs florales raffinées.

Discover the essence of our garden in every sip with our exclusive Mocktail, infused with the most exquisite flowers. A symphony of refined floral flavors.

- Infusion de fleurs sauvages Wildflower infusion
- Verjus à la bétoine Verjuice with betony
- Sucre de canne Cane sugar
- Soda water Water soda



PIPERITA 18

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

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

- Cordial gingembre *Ginger cordial*
- Menthe sauvage *Savage mint*
- Ginger ale *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. 23th Special Release 90

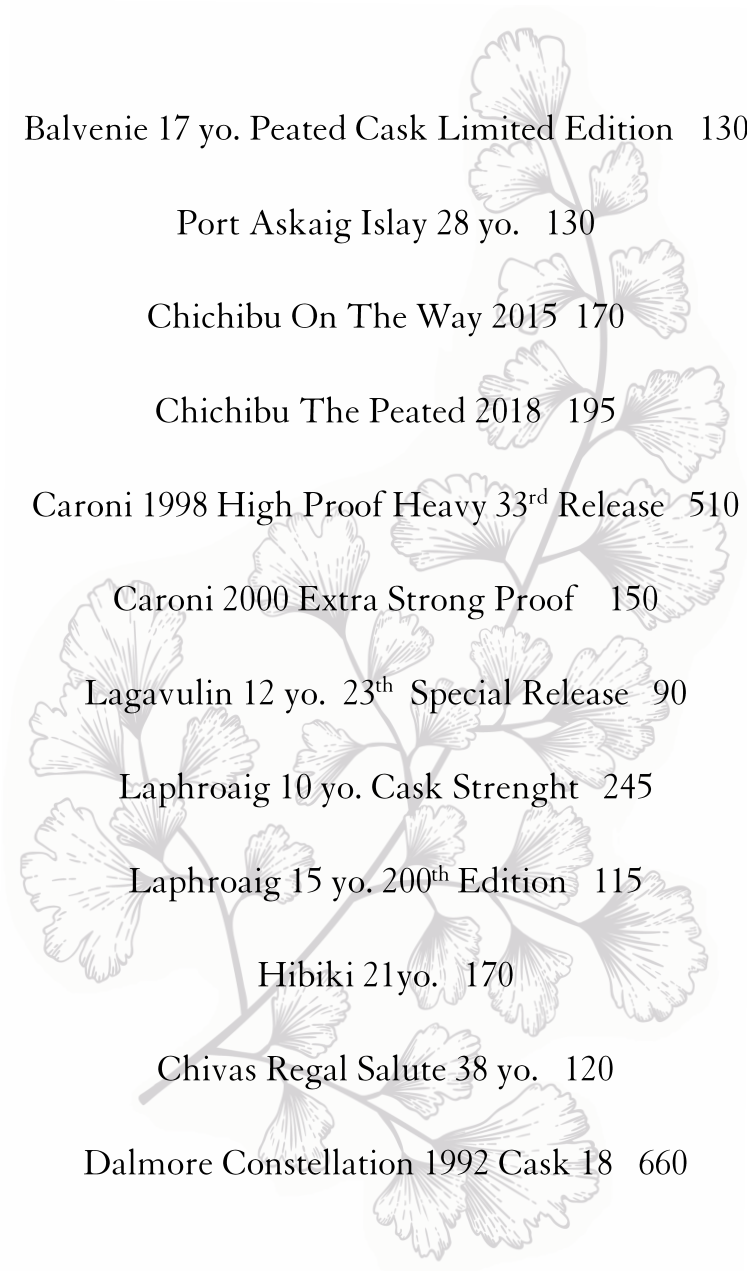
Laphroaig 10 yo. Cask Strength 245

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

Maker's 46 32

Widow Jane 10 yo. 40

Jack Daniel's 28

Elijah Craig Barrel Proof 50

Knob Creek 9 yo. 35



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

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



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

Longueau Concerto	35
Longueau Symphonie	35
Longueau 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

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


SHOCHU

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

CACHAÇA

Leblon 28

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


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

mezcal



Union Uno	25
Rey Campero Jabali	35
Rey Campero Mexicano	30

CHAMPAGNES à La coupe /
CHAMPAGNE BY THE GLASS

Champagne Taittinger - Brut 25

Champagne Taittinger - Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - AOP Champagne blanc 29



CHAMPAGNES

Champagne Taittinger - Brut Réserve 130

Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150

Laurent Perrier « Rosé » 220

2015 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 470

2012 Dom Pérignon 590

LIQUEURS / LIQUORS

Liqueurs de fruits & fruits à coque /
Fruits & nuts liquor 20

Grand Marnier, Cointreau,

Chambord, Limoncello,

Manzana, Frangelico,

Saint Germain & Amaretto



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

Baileys, Fair café

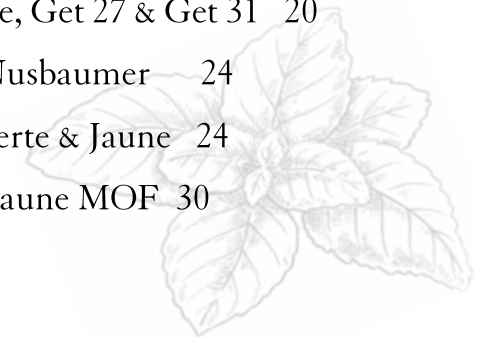
Liqueurs de plantes / **Plant liquor**

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 20

H. Theoria, Nusbaumer 24

Chartreuse Verte & Jaune 24

Chartreuse jaune MOF 30



carte DES VINS / *wine List*

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 - Lucien Crochet 20
2021 Pouilly Loché « Au Barres » - Laurent Cognard 22
2022 Condrieu, « Les Terroirs » - François Merlin 29

VINS ROUGES / *RED WINES*

- 2018 Sancerre - Lucien Crochet 20
2017 Haut Médoc, Moulin du château La Lagune 24
2021 Saint Joseph « Les Mourrays » - Nicolas Badel 24
2021 Auxey Duresses - Domaine Jean Fery 30

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

- 2022 IGP Gard « Viognier » - Château de Campuget 70
2022 Sancerre - Lucien Crochet 100
2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 100
2021 Pouilly Loché « Au Barres » - Laurent Cognard 110
2020 Saint Aubin « Le Bain » Domaine Henri Prudhon 120
2022 Condrieu, « Les Terroirs » - François Merlin 145

VINS ROUGES / *RED WINES*

- 2020 Bourgueuil « Les vingt Lieux dits » Domaine du Bel Air 70
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

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

DE 12H00 à 23H / *FROM 12:00 P.M. TO 11 P.M.*

Velouté de courgettes, ricotta & herbes fraîches /
Zucchini cream soup, ricotta & fresh herbs 22

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 & 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

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

DE 12H00 à 23H / *FROM 12:00 P.M. TO 11 P.M.*

Club Sandwich au poulet & lard croustillant (servi avec des frites) /
Club sandwich with chicken & bacon (served with french fries) 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

DOUCEURS / *DESSERTS*

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

Assiette de fruits / *Seasonal fruit platter* 17

Charlotte à la rhubarbe de Nonville /
Nonville rhubarb « Charlotte » 18

Tarte aux fraises Gariguettes /
« Gariguettes » strawberry tart 18

Crème brûlée à la vanille de Madagascar /
Madagascar vanilla crème brûlée 18



JUS DE FRUITS & SODAS / FRUIT JUICE & SOFT DRINK



Hennessy



ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2024

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 de toutes nos 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 all our 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

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 & lemon juice

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINK

Café expresso 8

Double expresso, cappuccino, café crème, chocolat 10

Infusions Dammann / Dammann Herbal tea 10

Thés Dammann / Dammann tea 10

BIÈRES / BEER

Asahi 10

La Parisienne Blanche 10

eaux MINÉRALES / MINERAL WATER

Vittel, Evian, San Pellegrino & Eau de Perrier 9 (50cl.) 10 (100cl.)

Châteldon 12 (75cl.)

Perrier 12 (75cl.)