

# La terrasse

Été 2024

saint james paris

*JASMIN*

Succombez à la délicatesse du jasmin associée  
aux saveurs vivifiantes du kiwi.  
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	<i>Jasmine-infused gin</i>
Chartreuse vert	<i>Green Chartreuse</i>
Sirop de fleurs blanches	<i>White flower syrup</i>
Jus de kiwi	<i>Kiwi juice</i>
Jus de citron jaune	<i>Lemon juice</i>

*SUDACHI*

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

*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 &amp; oleo</i>
Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>
Sel pimenté	<i>Smocked chilli salt</i>



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.*

Les formats des boissons servies :

The sizes of the drinks served :

Spiritueux : 4 cl  
cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl  
Verre de vins et champagnes : 15 cl  
Bières et cidres : 33 cl

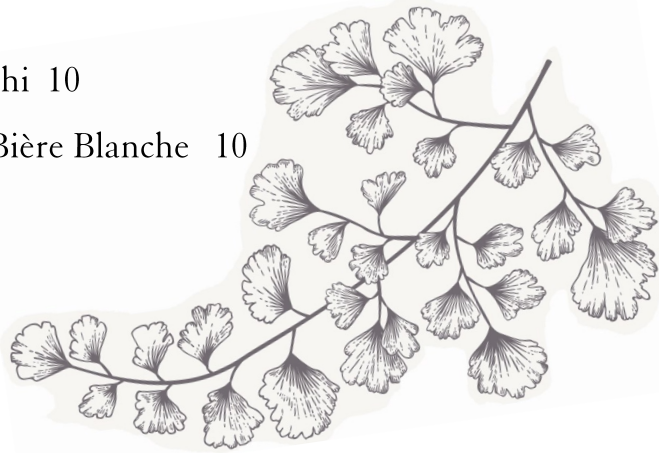


Spirits : 4 cl  
signature cocktails and mocktails : 9 to 15cl  
Glass of wine and champagne : 15 cl  
Beers and ciders : 33 cl

## 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 9 (50cl.) 10 (75cl.)

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

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



## COCKTAILS SIGNATURE/ SIGNATURE COCKTAILS 28

### BASILIC

Un cocktail exaltant twisté au basilic de Nonville.  
Un assemblage frais & aromatique qui saura vous rafraichir.

*An exhilarating cocktail with a twist of Nonville basil.  
A fresh, aromatic combination that guarantees refreshment*

Tequila  
Liqueur Saint Germain  
Verjus fleurs de sureau  
Feuilles de Basilic  
Sirop de concombre

Tequila  
Liqueur Saint Germain  
Elderflower Verjuice  
Basil leaves  
Cucumber syrup

### fraise

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 & sage: a refreshing, sparkling experience*

Vodka infusée à la sauge  
Verjus reine des prés  
Fraises fraîches & son oléo  
Tonic fleur de sureau

*Sage infused vodka  
Meadowsweet Verjuice  
Fresh strawberries & oleo  
Elderflower Tonic*

*petit pois*

Un équilibre subtil entre finesse & végétale.  
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 à la verveine citronnée	<i>Infused verjuice with lemon verbena</i>
Sirop Petit Pois & Thym	<i>Pea &amp; Thyme Syrup &amp; Thym</i>
Jus de cosses	<i>Pea stubs juice</i>

*amande*

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	<i>Rhum infused with oranges</i>
Rhum ambré Jamaïque	<i>Old Jamaican rum</i>
Jus de pomme granny smith	<i>Granny Smith apple juice</i>
Lait d'amande	<i>Almond Milk</i>

tequila & agave

Fortaleza Blanco 35  
Ocho Blanco 30

mezcal

Union Uno 25  
Rey Campero Mexicano 30

COGNAC

Hennessy VS 28  
Pierre Ferrand 10 Générations 40  
Hennessy XO 60  
Audry Fine Réserve Spéciale 45  
Audry Fine Champagne XO 35  
Lheraud VSOP 27  
Lheraud Petite Champagne 1994 70  
Lheraud Grande Grande Champagne 1973 90

armagnac

Domaine Laballe Résistance 28  
Domaine Laballe 21 ans d'âge 40  
Laberdolive 1995 50  
Laberdolive 1986 65  
Legrand 1965 45  
Legrand 1977 65

calvados

Maison Christian Drouin Pays d'Auge  
Millésime 2002 50  
Hors d'âge 18yo 40

**WHISKIES / SCOTCH**

- Johnnie Walker Black Label 25
- Old Bardstown 28
- Talisker 10yo. 30
- Nikka Coffey Grain 30
- Laphroaig 10yo. 30
- Ichiro's Malt 35
- Ardbeg Uigeadail 40
- Dalmore 12yo. Sherry Cask 30
- Blanton's Gold Edition 45

**VODKA**

- Fair Quinoa-Bio 28
- Oishi 28
- Belvedere 30
- Grey Goose Original 30

**GIN**

- Citadelle 28
- Mare 30
- Hendrick's 28
- Monkey 47 32
- Sipsmith London dry gin 28

**RHUMS / RUMS**

- Plantation Original Dark 25
- Zacapa Solera 23 35
- Neisson Blanc Bio 28
- Flor de caña 12 ans 25

**CITRUS**

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

*Mocktail with citrus notes,  
rounded & full of flavours.*

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| Infusion Rooibos | Rooibos infusion |
| Ecorce d'agrumes | Citrus bark      |
| Sucre de canne   | Cane sugar       |
| Verjus           | Verjuice         |
| Soda             | Soda water       |



**CONCOMBRE**

Un virgin mojito revisité aux saveurs fraîches & vibrantes  
du concombre & du géranium rosat

*A virgin mojito revisited with the fresh, aromatic flavours  
of cucumber & rosat .*

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Menthe sauvage de Nonville | Nonville wild mint      |
| Sirop de concombre         | Cucumber syrup          |
| Verjus Géranium Rosat      | Rosat Geranium Verjuice |
| Tonic fleur de sureau      | Elderflower Tonic       |

tapas

- Copeaux de légumes de Nonville / Nonville vegetable shaving 22
- Sélection de fromages / Selection of cheeses 26
- Sélection de charcuteries / Selection of cold cuts 29

## CARTE DÉJEUNER & DÎNER / LUNCH & DINNER MENU

DE 12H00 à 13H45 & DE 19H30 à 21H45 / FROM 12:00 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

Gaspacho de légumes, pain frotté à l'ail  
Vegetable gazpacho, garlic-bread 22

Salade de quinoa, pesto d'herbes, œuf parfait  
Quinoa salad, herbs pesto, perfect egg 28

« Burrata » crémeuse, tomates & tapenade d'olives noires  
Creamy « Burrata », tomatoes & black olive tapenade 28

Salade de tomates anciennes, basilic & échalotes  
Heirloom tomato salad, basil & shallots 29

Quasi de veau, sauce tonnato  
Veal, tonnato sauce 29

Tataki de bonite, condiment chimichurri  
Bonito fish tataki, chimichurri condiment 32

### Plats / main courses

Aïoli de légumes grillés de Nonville  
Grilled vegetable aioli from Nonville 44

Saucisse au couteau, écrasé de pommes de terre aux herbes  
Sausage, mashed potatoes with herbs 48

Pagre de ligne, courgettes Violon & sauce vierge  
Porgy fish, zucchini Violon & virgin sauce 58

Homard grillé, arroz bomba (pour deux personnes)  
Grilled lobster, bomba rice (for two people) 178

Côte de boeuf, os à moelle, pommes grenailles (pour deux personnes)  
Prime rib, marrow bone, grilled potatoes (for two people) 180

## carte des vins / wine list

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

2022 IGP Gard - Château de Campuget 80

2023 Corse - Clos Canereccia 90

2023 Côtes de Provence « Pétale de rose » Château la Tour d'évêque 90

2022 Bandol - Château de Pibarnon 90



### VINS ROUGES / RED WINES

2015 Fronsac - Château de la Dauphine 80

2020 Mercurey « Les Coudroyes » - Domaine Mia 95

2018 Sancerre - Lucien Crochet 100

2019 Châteauneuf du Pape - Clos Saint Michel 130

2019 Volnay « Saint François » Roblet Monnot 165

## carte des vins / *wine list*

### VINS BLANCS / *white wines*

- 2023 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70  
2018 Bourgogne Chardonnay - Antoine Jobard 90  
2022 Sancerre - Lucien Crochet 100  
2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 100  
2021 Pouilly Loché « Aux Barres » - Laurent Cognard 110  
2022 Condrieu « Les Terroirs » - François Merlin 145

### CHAMPAGNE

- Champagne Taittinger - Brut Réserve 130  
Champagne Pommery Apanage 150  
Champagne Taittinger « Prestige Rosé » 150  
2015 Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 470  
2012 Dom Pérignon 590

## carte déjeuner & dîner / *LUNCH & DINNER menu*

DE 12H00 à 13H45 & DE 19H30 à 21H45 / *from 12:00 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*

### DOUCEURS / *DESSERTS*

Glaces et sorbets de saison  
*Seasonal ice creams and sorbets* 19

Sorbet fraise, fraises marinées & jus de fraise  
*Strawberry sorbet,  
marinated strawberries & strawberry juice*

Sorbet citron, citron confit & jus d'herbes  
*Lemon sorbet, preserved lemon & herb juice*

Glace vanille, popcorn caramélisés & sauce caramel  
*Vanilla ice cream, caramelized popcorn,  
& caramel sauce*

Tarte aux fraises  
*Strawberry tart* 19

Pavlova à la rhubarbe  
*Rhubarb Pavlova* 19

Ile flottante à la vanille de Madagascar  
*Madagascar vanilla floating island* 19

Mousse au chocolat  
*Chocolate mousse* 19

CARTE SERVIE EN CONTINU / *ALL DAY DINING*  
DE 12H00 À 23H00 / *FROM 12:00 TO 11:00P.M.*

## CLASSIQUES / *CLASSICAL DISHES*

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 et tarama /  
*Smoked salmon & tarama platter* 29

Fish & chips, frites / *fries* 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, frites /  
*Club sandwich with chicken & bacon, 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

## VINS AU VERRE / *BY THE GLASS*

### VINS ROSÉS / *ROSÉ WINES*

2022 IGP Gard - Château de Campuget 16

2023 Corse - Clos Canereccia 18

2023 Côtes de Provence « Pétale de rose »  
Château la Tour d'évêque 18

### VINS BLANCS / *WHITE WINES*

2020 Chablis « Vieilles Vignes » - Etienne Defaix 20

2022 Sancerre - Lucien Crochet 20

2021 Pouilly Loché « Aux Barres » - Laurent Cognard 22

2022 Condrieu « Les Terroirs » - François Merlin 29

### VINS ROUGES / *RED WINES*

2020 Sancerre - Lucien Crochet 20

2017 Haut Médoc - Moulin du Château La Lagune 24

2019 Châteauneuf du Pape - Clos Saint Michel 26

2019 Volnay « Saint François » - Roblet Monnot 33

## CHAMPAGNES à LA COUPE / *CHAMPAGNE BY THE GLASS*

Champagne Taittinger – *Brut* 25

Champagne Taittinger – *Prestige Rosé* 29

Sélection du Sommelier - *Champagne blanc* 29