

cocktails signature / *signature cocktails*

agrumes 28

Un renouveau du Maï Taï, combinant la subtilité du rhum, la vivacité des agrumes & la douceur de l'oranger du Mexique.

A rebirth of the Maï Taï, mixing rum's subtlety, citrus's vivacity & Mexican orange tree's sweetness.

Rhum ambré	<i>Dark rum</i>
Cointreau	<i>Cointreau</i>
Agrume confit	<i>Candied citrus</i>
Verjus feuille d'oranger du Mexique	<i>Verjus infused with mexican orange tree leaves</i>

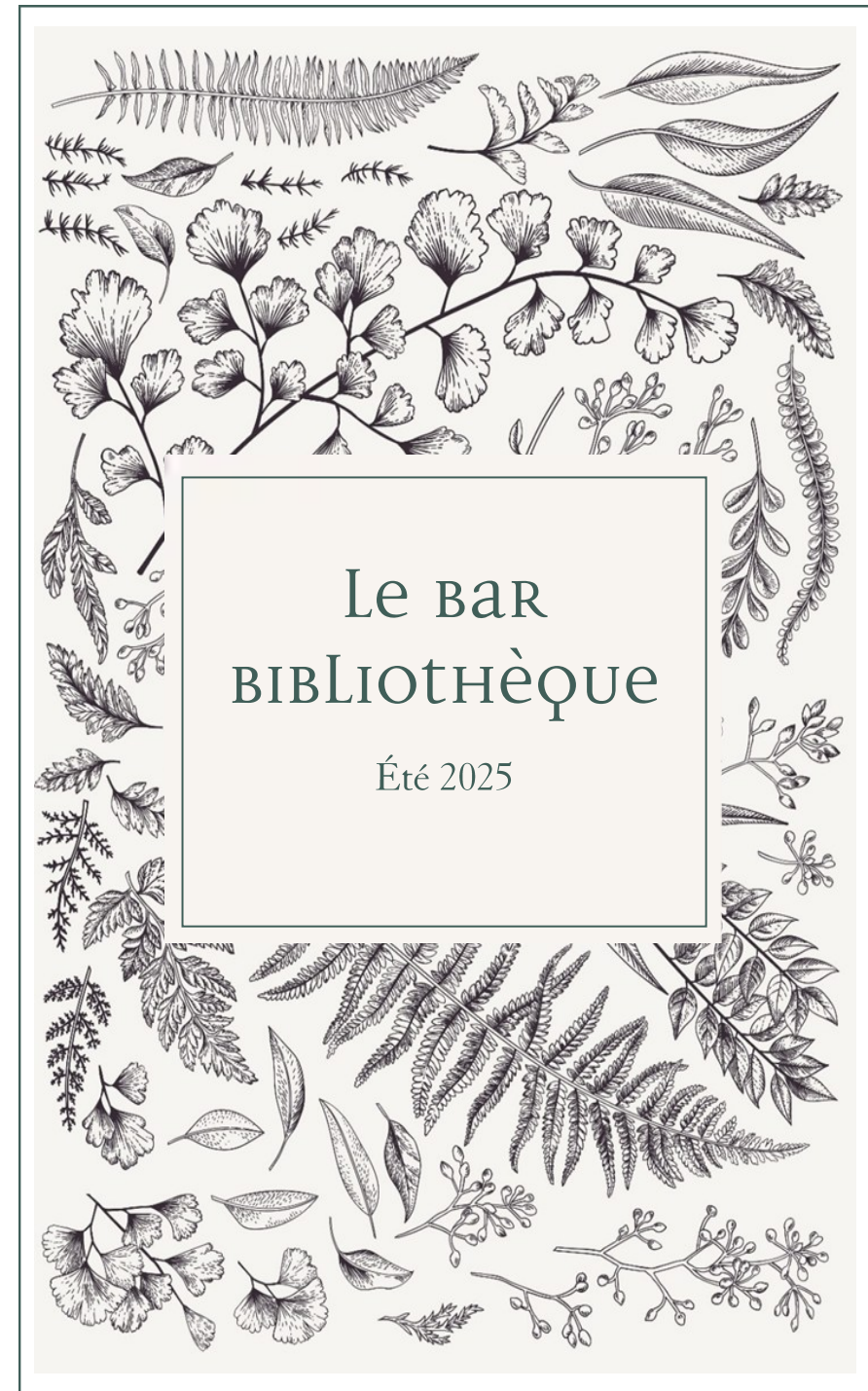


tomate 28

Une renaissance du classique Bloody Mary dans un cocktail clarifié à la fraîcheur de la feta où vous retrouvez les saveurs de Nonville.

A rebirth of the classic Bloody Mary in a cocktail clarified with the freshness of feta cheese featuring the flavours of Nonville.

Rhum blanc infusé à l'olive verte	<i>White rum infused with greenolive</i>
Jus de tomates anciennes de Nonville	<i>Nonville heirloom tomato juice</i>
Feta clarifiée	<i>Clarified feta</i>
Raifort & Livèche	<i>Horseradish & lovage</i>



carte bar service en continu / *all day DINING*

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

tapas

Filets d'anchois à l'huile / *Anchovy marinated with oil* 12

Assiette de jambon cru / *Assortment of raw ham* 12

Focaccia au romarin, tapenade d'olives /

Focaccia with rosemary, olive tapenade 12

Sélection de fromages / *Selection of cheeses* 26

Sélection de charcuteries / *Selection of cold cuts* 29

cocktails signature / *signature cocktails*

fraise 28

Un cocktail rafraichissant avec du caractère mêlant la douceur de la fraise à l'anisé de l'estragon.

A refreshing cocktail with character mixing strawberry's sweetness with tarragon's aniseed.

Absinthe	<i>Absinthe</i>
Cordial de fraise & estragon	<i>Strawberry & tarragon cordial</i>
Shrub de fraise	<i>Strawberry shrub</i>
Eau pétillante	<i>Soda water</i>
Champagne	<i>Champagne</i>



ROSE 28

Un vent frais & floral sur des notes de rhubarbe & de rose accompagné d'un léger pétillant.

A cool floral wind based on rhubarb & rose flavors in addition of a light sparkling.

Gin	<i>Gin</i>
Eau de rhubarbe	<i>Rhubarb water</i>
Sirop de rose	<i>Rose syrup</i>
Verjus géranium rosat	<i>Verjus rose geranium</i>
Eau pétillante	<i>Soda water</i>

WHISKIES ECOSAIS 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 Heart of Speyside 25	Jura 10 yo. 28
Ledaig 19 yo. Records Series 60	Craigellachie 13 yo. 28
Dalmore 12 yo. Sherry Cask 30	Jura 18 yo. 42
Bruichladdich Classic Laddie 32	Port Askaig 100 Proof 34
Laphroaig 10 yo. Batch it 45	Fettercairn 12 yo. 28
Glengrant 12 yo. 26	The Glenrothes 18yo. 60
Glengrant 18 yo. 41	The Glenrothes 25yo. 160
Bowmore 18 yo. 45	Ardbeg Uigeadail 40
Bowmore 25 yo. 100	Penderyn Celt 28
Glendronach 12 yo. 28	Dalmore 15 yo. 45
Edradour 10 yo. 28	Dalmore 18 yo. 80
Benriach 16ans 37	Talisker 10 yo. 30

cocktails signature / *signature cocktails*

ABRICOT 28

Un cocktail rond et frais alliant la douceur de l'abricot rôti au miel et l'intensité du pisco infusé à la citronnelle le tout réhaussé par une note herbacée de Basilic.

A round, fresh cocktail combining the sweetness of honey-roasted apricots and the intensity of lemongrass -infused pisco, enhanced by a herbaceous note of basil.

Pisco infusé à la citronnelle	<i>Pisco infused with lemongrass</i>
Cordial abricot rôti au miel	<i>Honey-roasted apricot cordial</i>
Basilic de Nonville	<i>Nonville basil</i>

CERISE 28

Une revisite estivale et rafraichissante du Negroni alliant la subtilité de la sauge au fruité de la cerise.

A refreshing and summer twist of the Negroni, mixing sage's subtelty with cherry's fruity.

Cachaça infusée à la sauge	<i>Sage infused Cachaça</i>
Vermouth rouge	<i>Sweet vermouth</i>
Cordial de cerise	<i>Cherry cordial</i>
Maraschino	<i>Maraschino</i>

melon

Un équilibre végétal et salin où le melon mûr rencontre la vivacité du gingembre et la délicatesse de la verveine.

A vegetal, salty blend where ripe melon meets lively ginger and delicate verbena.

Eau de melon	<i>Melon water</i>
Sirop de gingembre	<i>Ginger syrup</i>
Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>
Infusion verveine	<i>Verbena infusion</i>

pêche

Un mocktail tout en onctuosité & gourmandise dans lequel le nectar de pêche fraîchement pressé rencontre les saveurs florales du jasmin.

A smooth, sweet mocktail combining freshly squeezed peach nectar with the floral flavors of jasmine.

Infusion au jasmin	<i>Jasmine infusion</i>
Nectar de pêche jaune et blanche	<i>Yellow and white peach nectar</i>
Citron vert	<i>Lime</i>
Sirop de canne	<i>Cane syrup</i>

Caroni 1998 High Proof Heavy 33rd Release 510

Caroni 2000 Extra Strong Proof 150

Planteray Jamaica Rum 1984 520

Caroni Silver seal 1999 260

Nine leaves Last drops 70

Nine leaves 2017 Ex bourbon small batch 103

Nine leaves 2017 Ex Russian oak small batch 110

Nine leaves 2014 Ex American oak single cask 130

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

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

Macallan Scotch Time : Space Mastery 520

Nikka nine decades 520

The Cairns 25 ans CRN57 80

vodkas



Absolut elyx	30
Oishi	28
Belvédère	30
Distillerie de Paris Carbone	30
Chopin Potato	28
Fair Quinoa - Bio	28
Grey Goose	30
Royal Mash	30
Tito's	28

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
Cotswolds Dry Gin	28
Isle of Harris	28

WHISKIES ECOSSAIS 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

Old Bardstown 28

Maker's Mark 28

Maker's 46 32

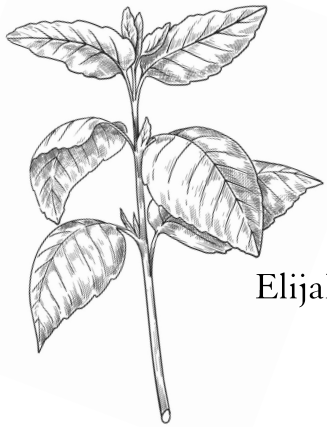
Widow Jane 10 yo. 40

Jack Daniel's 28

Elijah Craig Barrel Proof 50

Knob Creek 9 yo. 35

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

Domaine des Hautes Glaces 2016 vin jaune 70

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

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
Nusbaumer poire rouge d'exception 42
Capovilla Griotte Amarene diMontagna 68
Grappa Bianca Nardini 25
Pisco La Diablada 28
Cerise Manguin 30

SHOCHU

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

armagnac

Domaine Laubade Signature 25	Château de Lacquy 1978 95
Domaine Laballe Résistance 28	Château de Lacquy 1998 45
Domaine Laballe 21 Gold 40	Château de Lacquy 2001 35
Laberdolive 1995 50	Legrand 1977 44
Laberdolive 1986 65	Legrand 1965 48
Laberdolive 1976 105	

RHUMS / RUMS

Longueteau Concerto 35
Longueteau Symphonie 35
Longueteau XO 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
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
Zacapa Solera 23 35
Neisson Vieux 30
Neisson blanc Bio 28
Karukera vieux 30
Diplomatico Reserva Exclusiva 30
Hampden 8 ans 30
Renegade Dunfermline 28



COGNAC



Braastad XO Superior	40
Delamain Réserve de la Famille	105
Hennessy XO	60
Pierre Ferrand Sélection des Anges	60
Pierre Ferrand 10 générations	40
Rémy Martin Louis XIII	520
Martell Cohiba	75
Martell Cordon Bleu	70
Vallein Tercinier Grand Rue	95
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
Lheraud VSOP	27
Lheraud Petite Champagne 1994	70
Lheraud Grande Champagne 1973	90

CACHAÇA

Leblon 28

tequila & agave

Calle 23 Blanco	30
Calle 23 Reposado	30
Distillerie de Paris Nectar d'Agave	30
Ocho Blanco	30
El Tequileño	28



calvados

MAISON CHRISTIAN DROUIN
Pays d'Auge

Hors d'Age 18 yo.	40
Millésime 2002	50
Millésime 1992	55
Millésime 1982	70
Millésime 1972	90



mezcal

Koch Elemental	25
Rey Campero Jabali	35
Rey Campero Mexicano	30



CHAMPAGNE 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

Champagne Laurent Perrier « Ultra Brut » 150

2011 Champagne Taittinger « Comtes de Champagne » 480

Champagne Krug « Grande Cuvée » 620

2015 Champagne Dom Pérignon 650

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

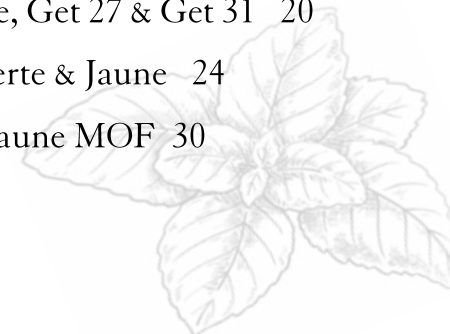
Baileys, Fair café 20
Cotswolds whisky cream 27

Liqueurs de plantes / Plant liquor

Benedictine, Perique, Get 27 & Get 31 20

Chartreuse Verte & Jaune 24

Chartreuse jaune MOF 30



carte DES VINS / *wine List*

VINS BLANCS / *white wines*

- 2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 15
2022 Chablis - Roland Lavantureux 20
2023 Sancerre - Lucien Crochet 20
2022 Monthelie « Les Plantes » Domaine Dujardin 22

VINS ROUGES / *red wines*

- 2022 Sancerre - Lucien Crochet 20
2021 Châteauneuf-du-Pape - Clos Saint Michel 26
2014 Saint-Estèphe - La Dame de Montrose 28

VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2024 IGP Gard - Château de Campuget 16
2023 Corse - Clos Canereccia 18
2024 Côtes de Provence «Pétale de rose»
Château Tour de l'Evêque 18

VINS MOELLEUX / *sweet wines*

- 2004 Sauternes - Cru Barrejats 25

carte DES VINS / *wine List*

VINS BLANCS / *white wines*

- 2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70
2023 Saint-Peray « Gemini » - Domaine Cecillon 90
2023 Sancerre - Lucien Crochet 100
2022 Chablis - Roland Lavantureux 100
2022 Monthelie « Les Plantes » Domaine Dujardin 110

VINS ROUGES / *red wines*

- 2022 Sancerre - Lucien Crochet 100
2021 Châteauneuf-du-Pape - Clos Saint Michel 130
2014 Saint-Estèphe - La dame de Montrose 140

VINS ROSÉS / *rosé wines*

- 2024 IGP Gard - Château de Campuget 80
2023 Corse - Clos Canereccia 90
2024 Côtes de Provence «Pétale de rose» Château
Tour de l'Evêque 90

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

CLASSIQUES / *classical dishes*

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

Œuf mimosa, salade de Nonville /
Mimosa egg, Nonville salad 22

Omelette, salade verte /
Omelette, green salad 29

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

Penne au pesto basilic
Penne with basil pesto 31

Penne aux tomates de Nonville /
Penne with Nonville tomato sauce 31

Fish & chips, frites / *fries* 32

Croque-monsieur, endives & comté /
Croque-monsieur, chicory & comté cheese 34

Salade César au blanc de poulet, anchois /
Caesar salad with chicken breast & anchovy 36

Club Sandwich au poulet & lard croustillant, frites /
Club sandwich with chicken & bacon, fries 38

Tartare de bœuf au couteau / *Beef tartar* 38

Smash Cheeseburger au cheddar & bacon (servi avec des frites) /
Cheddar & bacon smash cheeseburger (served with french fries) 39
(Cuisson unique : viande bien cuite / *One time cooking: well-cooked meat*)

CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *all Day DINING*

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

DOUCEURS / *desserts*

Tropézienne, vanille & fleur d'oranger
« *Tropézienne* » tart, *vanilla & orange blossom* 19

Mille-feuille au chocolat
Chocolate « mille-feuille » 19

Tarte aux fraises
Strawberry tart 19

Pêche pochée à la verveine, « façon Melba »
Peach poached "Melba style" with verbena 19

Coupes glacées signatures / *Signature Ice cream desserts* 19

Glace à la brioche, caramel beurre salé & croustillant à la brioche
Brioche ice cream, salted butter caramel & brioche bread crumbs

Sorbet menthe & fruits rouges
Mint sorbet & red berries

Glace chocolat, éclats de cookies au chocolat & chantilly à la vanille
Chocolate ice cream, chocolate cookie crumble & vanilla chantilly

Glaces & sorbets de saison
Seasonal ice creams & sorbets 19



JUS DE FRUITS & SODAS / FRUIT JUICE & SOFT DRINK

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

Thés glacés / Iced teas 12

Thé noir laotien Meung Bokeo 2022

Thé Kuki hojicha japonais Kagoshima Kyushy 2022

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 & Eau de Perrier 9 (50cl.) Evian & San Pellegrino 10 (1l.)

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

Orezza 12 (100cl.) Perrier 9 (33cl.)



PARTENAIRES OFFICIELS 2025

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 :

The sizes of the drinks served :

Spiritueux: 4 cl

Spirits: 4 cl

Cocktails signatures et mocktails : 9 à 15 cl

Signature cocktails and mocktails: 9 to 15cl

Verre de vins et champagnes : 15 cl

Glass of wine and champagne: 15 cl

Bières et cidres : 33 cl

Beers and ciders: 33 cl

