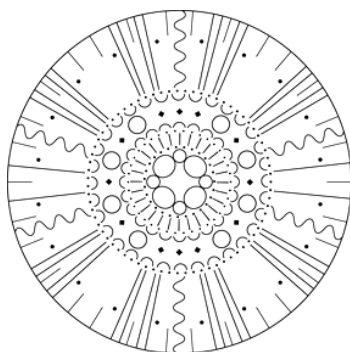




La terrasse

saint james paris

CARTE DÉJEUNER & DÎNER / *LUNCH & DINNER MENU*

de midi à 14H (UNIQUEMENT POUR LES RÉSIDENTS ET MEMBRES) & DE 19H à 22H /
from noon to 2p.m. (ONLY FOR RESIDENTS AND MEMBERS) & 7p.m. to 10p.m.
DU LUNDI AU SAMEDI / *from Monday to Saturday*

entrées/ starters

Salade de courgettes, pousses de roquette, parmesan & pignons de pin
Zucchini, arugula salad, parmesan cheese & pine nut 26

Veau, façon « vitello tonato »
Veal, cooked « vitello tonato » style 30

Salade de tomates, basilic, burrata et olives de Kalamata
Tomato, basil, burrata and Kalamata olive salad 32

Tartare de thon, riz toasté, huile de basilic
Tuna tartar, toasted rice, basil oil 32

Langoustine, mayonnaise aux herbes
Dublin Bay prawns, mayonnaise with herbs 46



carte DÉJEUNER & DÎNER / *LUNCH & DINNER menu*

de midi à 14H (UNIQUEMENT POUR LES RÉSIDENTS ET MEMBRES) & DE 19H à 22H /
from noon to 2p.m. (ONLY FOR RESIDENTS AND MEMBERS) & 7p.m. to 10p.m.
DU LUNDI AU SAMEDI / *from monday to saturday*

plats / main courses

Poulpe à la plancha, condiment gremolata &
ratatouille de Nonville
*Grilled octopus, gremolata condiment & Ratatouille-style
vegetables from Nonville 52*

Filet de daurade, fenouil rôti & sauce vierge
Sea bream, roasted fennel & virgin sauce 52

Quasi de veau, sauce chimichuri & aubergines grillées /
Veal rump, chimichuri sauce & grilled eggplant 54

Suprême de volaille jaune, sucaines snackées,
purée de pommes de terre & jus de rôti
*Filleted breast of yellow poultry, roasted sucine lettuce
mashed potatoes & strong juice 52*

Côte de bœuf, jus de rôti, pommes grenailles
(servi uniquement pour deux personnes)
*Prime rib, strong juice, roasted potatoes
(only served for two people) 180*

CARTE DÉJEUNER & DÎNER / LUNCH & DINNER MENU

de midi à 14H (UNIQUEMENT POUR LES RÉSIDENTS ET MEMBRES) & DE 19H à 22H /
from noon to 2p.m. (ONLY FOR RESIDENTS AND MEMBERS) & 7p.m. to 10p.m.

DU LUNDI AU SAMEDI / from Monday to Saturday

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



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.

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

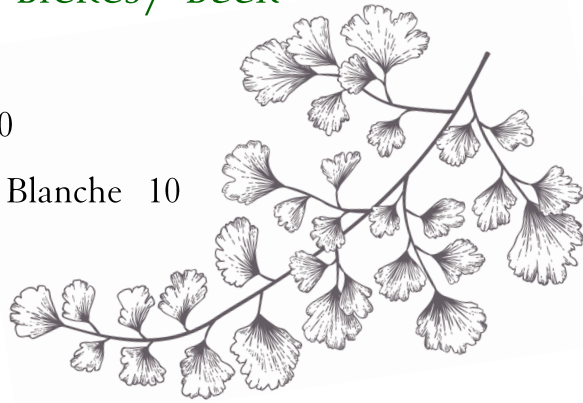
Sodas, bières et cidres : 33 cl

Softs drinks, 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

Thés glacés / *Iced teas* 12

Thé noir laotien Meung Bokeo 2022

Thé Kuki hojicha japonais Kagoshima Kyushy 2022

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.)



CARTE BAR SERVICE EN CONTINU / *ALL DAY DINING* (DE 12H À 23H) / (*SERVICE FROM NOON 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* 34

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 12h à 23h) / (service from noon 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

Foccacia au romarin, tapenade d'olives /
Foccacia with rosemary, olive tapenade 12

Sélection de fromages / Selection of cheeses 26

Sélection de charcuteries / Selection of cold cuts 29



tequila & agave

El Tequileño 28
Ocho Blanco 30
Calle 23 Reposado 30
Clase Azul Plata 40
Clase Azul Reposado 50

mezcal

Koch 25
Rey Campero Mexicano 30
Rey Campero Jabali 35
Clase Azul Durango 90

armagnac

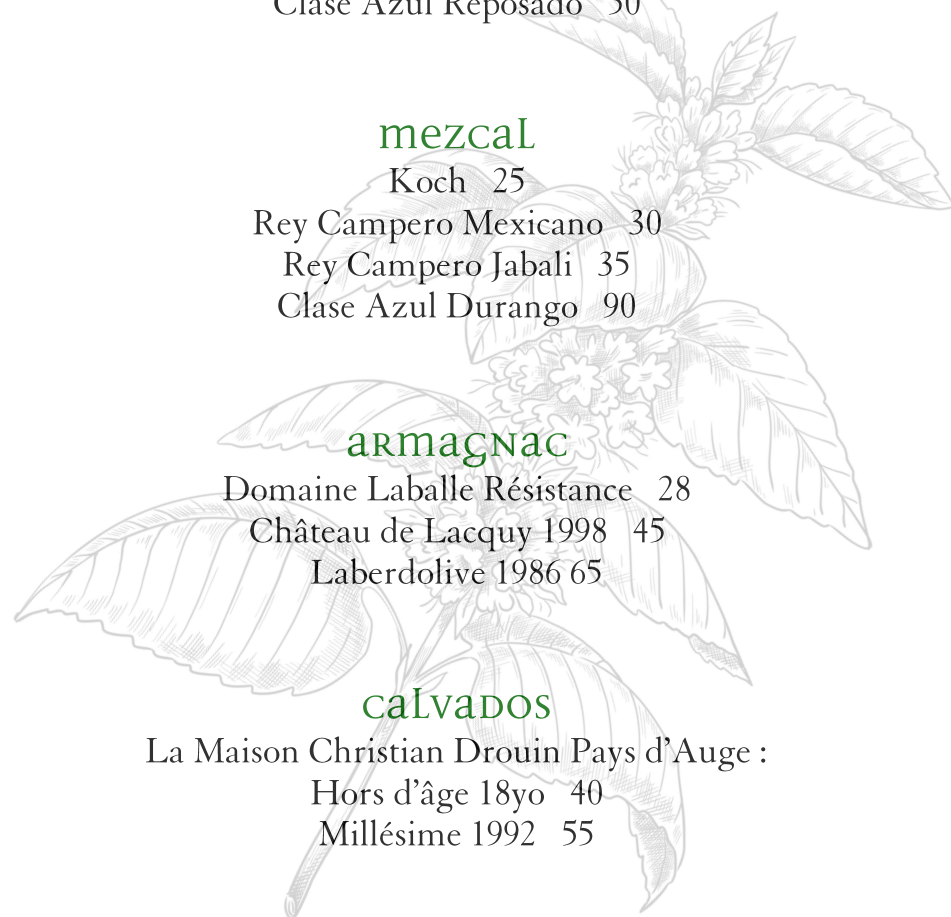
Domaine Laballe Résistance 28
Château de Lacquy 1998 45
Laberdolive 1986 65

calvados

La Maison Christian Drouin Pays d'Auge :
Hors d'âge 18yo 40
Millésime 1992 55

rhums / rums

Planteray 3 stars 25
Flor de Caña 12yo 25
Neisson Blanc 28
Renegade Dunfermline 28
Zacapa Solera 23 35



WHISKIES / SCOTCH

Johnny Walker Black 25
Talisker 10yo 30
Dalmore 12yo Sherry Cask Select 30
Bruichladdich Classic Laddie 32
Glenrothes 18yo 60
Nikka Coffee Grain 30
Bulleit Rye 28
Redbreast 12yo 31
Domaine des Hautes Glaces 2016 70
Old Bardstown 28
Maker's Mark 28
Blanton's Gold 45

VODKA

Fair Quinoa Bio 28
Oishi 28
Grey Goose 30
Belvedere 30

GIN

Citadelle 28
Cotswolds Dry Gin 28
Roku 28
Hendricks 28
Madlord 28
Monkey 47 32

COGNAC

Lheraud VSOP 27
Audry Fine Champagne XO 35
Hennessy XO 60

COCKTAILS SIGNATURE / SIGNATURE COCKTAILS 28

ABRICOT

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>
Jus de citron vert	<i>Lime juice</i>

CERISE

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 subtlety with cherry's fruity.

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

fraise

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

RHUBARBE

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.

Vodka	Vodka
Eau de rhubarbe	Rhubarb water
Sirop de rose	Rose syrup
Verjus géranium rosat	Verjus rose geranium
Eau pétillante	Soda water

CHAMPAGNE

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 171ème Edition » 620

2015 Champagne Dom Pérignon 650



carte des vins / *wine list*

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

VINS BLANCS / *WHITE WINES*

2024 IGP Gard « Vermentino » - Château de Campuget 70

2023 Sancerre - Lucien Crochet 100

2022 Chablis - Roland Lavantureux 100

2022 Monthelie « Les Plantes » Domaine Dujardin 110

2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 145

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

2020 Côte de Beaune « Pierres Blanches » Domaine Vougeraie 140

cocktails signature / *SIGNATURE COCKTAILS* 28

AGRUMES

Un renouveau du Maï Tai,
combinant la subtilité du rhum,
la vivacité du citron de Nice & la
douceur de l'oranger du
Mexique.

*A rebirth of the Maï Tai,
mixing rum's subtlety, Nice's
lemon vivacity & Mexican
orange tree's sweetness.*

Rhum ambré

Dark rum

Cointreau

Cointreau

Citron confit

Candied lemon

Verjus feuille d'oranger du
Mexique

*Verjus infused with mexican
orange tree's leaves*

tomate

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 featu-
ring the flavours
of Nonville.*

Rhum blanc infusé à l'olive verte

White rum infused with greenolive

Jus de tomates

Nonville heirloom tomato juice

anciennes de Nonville

Clarified feta

Feta clarifiée

Horseradish

Raifort

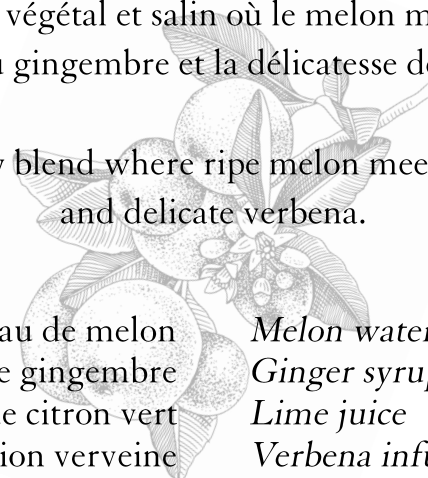
Lovage

mocktails 18

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>

VINS AU VERRE / BY THE GLASS

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 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 moelleux / *sweet wines*

2004 Sauternes - Cru Barrejats 25

CHAMPAGNES à La coupe / *CHAMPAGNE BY THE GLASS*

Champagne Taittinger – Brut 25

Champagne Taittinger – Prestige Rosé 29

Sélection du Sommelier - Champagne blanc 29