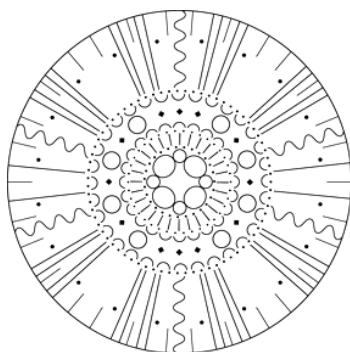




La terrasse

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 fenouil, ricotta & citron
Fennel salad, ricotta & lemon 26

Salade de tomates, basilic, concombres et olives de Kalamata
Tomato, basil, cucumber and Kalamata olive salad 28

Quasi de veau, façon « vitello tonato »
Veal rump, « vitello tonato » style 30

Burrata, pesto de pistaches & roquette
Burrata, pistachio pesto & arugula 32

Ceviche de daurade, coriandre
Ceviche of sea bream, coriander 32

Langoustine, mayonnaise aux herbes
Langoustine, 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 &
courgettes de Nonville rôties
*Grilled octopus, gremolata condiment &
roasted zucchini from Nonville* 52

Thon rouge mi-cuit, aubergine fumée & basilic
Medium-cooked bluefin tuna, smoked eggplant & basil 56

Homard bleu, riz « arroz bomba »
(servi uniquement pour deux personnes)
*Blue lobster, « arroz bomba » rice
(only served for two people)* 180

Pluma de cochon, tomates, sauge et olives /
Pork pluma with tomatoes, sage and olives 54

Suprême de volaille jaune, citron confit, boulghour
& jeunes pousses d'épinards
*Yellow poultry supreme, candied lemon, bulgur
& baby spinach shoots* 52

Côte de bœuf, sucaines grillées, jus de rôti, pommes grenailles
(servi uniquement pour deux personnes)
*Prime rib, grilled lettuce, 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, mélisse & fruits rouges
Mint, lemon balm sorbet & red fruit

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

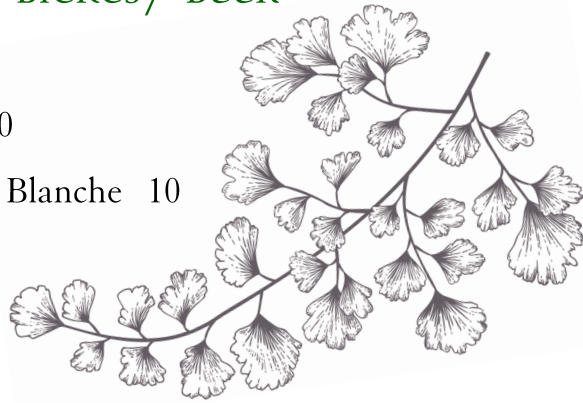
Sodas, bières et cidres : 33 cl

Softs drinks, beers and ciders: 33 cl

BIÈRES/ BEER

Asahi 10

La Parisienne Bière Blanche 10



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 « Cacio e pepe » /
Penne pasta « Cacio e pepe » 31

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

Fish & chips, frites / fries 34

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

Salade César au blanc de poulet, anchois /
Caesar salad with chicken breast & anchovies 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)

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 Kyushu 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.)



tapas

Filets d'anchois à l'huile / Anchovies 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 Tequileno 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

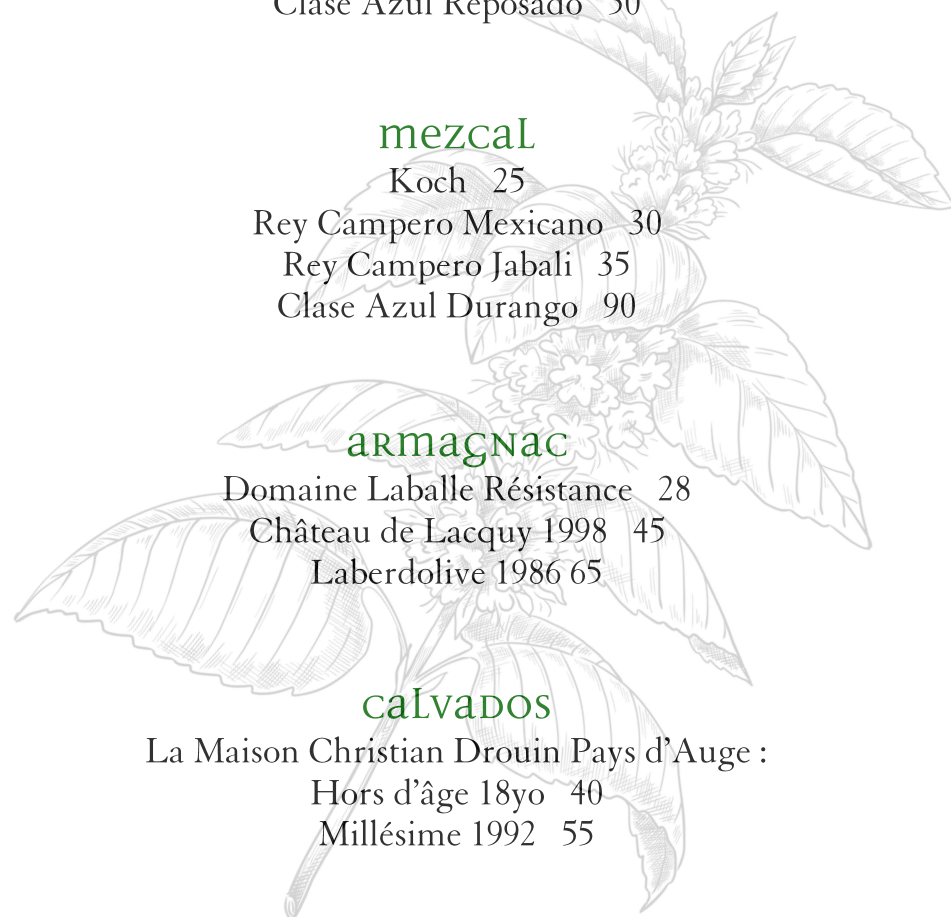
Domaine Laballe Résistance 28
Château de Lacquy 1998 45
Laberdolive 1986 65

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

pamplemousse

Un long drink qui marie l'exotisme du pisco à l'éclat du pamplemousse & à la douceur du miel de Nonville.
Un voyage ensoleillé entre Pérou & Méditerranée !

*A long drink that combines the exoticism of pisco with the grapefruit's brightness & the sweetness of Nonville honey.
A sunny journey between Peru & the Mediterranean!*

Pisco infusé à l'huile d'olive	Pisco infused with olive oil
Amaro	Amaro
Jus de pamplemousse	Grapefruit juice
Miel de Nonville au thym	Nonville honey with thyme
Tonic méditerranéen	Mediterranean Tonic

tonka

Un cocktail rond & aérien autour des épices.
Un nuage d'arômes envoûtants, à la fois suave, délicat & audacieusement parfumé.

*A spherical & aerial cocktail around spices.
A cloud of enchanting flavors, at once suave, delicate & audaciously aromatic.*

Whisky infusé à la fève de Tonka	Whisky infused with Tonka beans
Crème de cassis	Blackcurrant liquor
Sirop de cannelle	Cinnamon syrup
Jus de citron vert	Lime Juice

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
Champagne Henri Giraud « MV17 »	350
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 Savigny-Les-Beaune - Jean Fery 130

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

2021 Nuits-Saint-Georges - Maison Gouges 150

cocktails signature / *SIGNATURE COCKTAILS* 28

CITRON

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*

petit pois

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

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

Gin

Gin

Maraschino

Maraschino

Verjus verveine
citronnée

*Verjus infused
with lemon verbena*

Sirop de petit pois

Pea syrup

mocktails 18

pomme

Une alliance où la douceur de la pomme côtoie la fraîcheur de la sarriette, le tout sublimé par du sureau pétillant.

A harmony of sweet apple and fresh savory, enhanced by sparkling elderberry.

Shrub de pomme *Apple shrub*
Verjus infusé à la sarriette *Verjuice infused with savory*
Tonic à la fleur de sureau *Elderflower Tonic*

POIRE

Un mocktail tout en douceur & volupté dans lequel le jus de poire fraîchement pressé rencontre les saveurs épicées du gingembre & de la cardamome verte.

A smooth & voluptuous mocktail pairing freshly squeezed pear juice with the spicy flavors of ginger & green cardamom.

Jus de poires Williams *Williams pear juice*
Sirop de gingembre *Ginger syrup*
Verjus de cardamome verte *Green cardamom verjuice*
Earl grey *Earl grey*

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 Savigny-Les-Beaune - Jean Fery 26

2023 Condrieu « Pagus Luminis » - Louis Chèze 29

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

2021 Nuits-Saint-Georges - Maison Gouges 30

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