

## APERITIFS

Kir vin blanc – 15 cl <i>Cassis, mûre</i>	7 €
Kir Royal – 15 cl <i>Cassis, mûre</i>	19 €
Porto Blanc ou Rouge – 7 cl	8 €
Vermouth – 7 cl	9 €
Campari – 7 cl	7 €
Ricard – 2 cl	7 €

## BIERES

### Pression

Heineken – 25 cl	6 €
Heineken – 50 cl	11 €

### Blonde

1664	8 €
Budweiser	8 €
Affligem	8 €

### Brune

Pelforth	9 €
----------	-----

## SPIRITUEUX

### Gin

Bombay Sapphire	14 €
Hendrick's	16 €

### Vodka

Ketel One	16 €
Grey Goose	18 €

### Rhum

Sailor Jerry Spiced Rum	16 €
Diplomatico	22 €

### Tequila

Sauza	14 €
Milagro Silver	18 €

### Cachaça

Leblon	12 €
--------	------



## Carte du Bar

Ouvert tous les jours de 16h à minuit

Prix nets – Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

# Le Bar

## WHISKIES

**Irish** 4 cl  
Jameson 18 ans (Cork county) 24 €

**Blended** 4 cl  
Monkey Shoulder (Speyside) 17 €  
Johnnie Walker Black Label (Ecosse) 16 €

**Single Malt** 4 cl  
Glenmorangie 10 ans (Highlands) 18 €  
Oban 14 ans (Highlands) 20 €  
Lagavulin 16 ans (Islay) 23 €  
Talisker 10 ans (Skye) 19 €  
Glenlivet 12 ans (Speyside) 17 €  
Knockando 12 ans (Speyside) 18 €  
Glenfiddich 12 ans (Speyside) 17 €

**Bourbon** 4 cl  
Jack Daniel's (Tennessee) 16 €

**Canadian** 4 cl  
Crown Royal (Manitoba) 16 €

◆ Supplément soda 5 €  
◆ Supplément jus de fruits 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

# Les Cocktails

avec alcool

7 cl  
Dry Martini 14 €  
*Gin & Martini Dry*

Vodkatini 14 €  
*Vodka Russian Standard & Martini Dry*

15 cl  
49' Champagne 17 €  
*Champagne, Cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron*

Marie-Antoinette 17 €  
*Champagne, vodka, framboise, Chambord, Cointreau, jus d'ananas*

10 cl  
Caïpirinha 14 €  
*Cachaça, cassonade, citron vert*

Daïquiri 14 €  
*Rhum, jus de citron, sirop de sucre*

Margarita 14 €  
*Tequila, Cointreau, jus de citron, sel*

Scotch Sour 14 €  
*Scotch whisky, jus de citron, sucre*

Cosmopolitan 14 €  
*Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus d'airelle*

15 cl  
Americano 17 €  
*Campari, Martini rouge, Perrier*

Bloody Mary 17 €  
*Vodka, jus de tomate, Tabasco, Worcestershire sauce*

Mojito 17 €  
*Rhum, citron vert, menthe, cassonade, Perrier, Angostura Bitter*

Tequila Sunrise 17 €  
*Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*

Tom Collins 17 €  
*Gin, jus de citron, sucre, eau gazeuse*

## LES CREATIONS

10 cl  
Captain 14 €  
*Rhum Sailor Jerry, citron vert, jus d'ananas, Angostura*

Mench 17 €  
*Vodka Ketel One, sirop d'orgeat, espresso*

15 cl  
Sweety 17 €  
*Rhum Havana Club, liqueur de banane, jus d'ananas, jus de litchi*

Jafizz 17 €  
*Grand Marnier, Pinot Noir, dés d'orange, cassonade, limonade*

# Les boissons

sans alcool

## COCKTAILS SANS ALCOOL 15 cl

**Saint James** 13 €  
*Jus de banane, de maracuja, d'ananas,  
de goyave, sirop de fraise*

**Sweet Citrus** 13 €  
*Jus de citron vert, quartiers de citron vert,  
feuilles de menthe, sirop de sucre de canne,  
eau gazeuse*

## THES GLACES MAISON 20 cl

Thés glacés aux fruits de saison 10 €  
*Citron, framboise, menthe,...*

## SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro - 33 cl 6 €

Seven Up - 33 cl 6 €

Perrier - 33 cl 6 €

Orangina - 25 cl 6 €

Ice tea - 25 cl 6 €

Schweppes Idian Tonic - 25 cl 6 €

Limonade - 25 cl 6 €

Limonade + sirop - 25 cl 7 €

Jus de fruits et nectars - 20 cl 6 €  
*Orange, abricot, ananas, pomme, tomate*

Jus de fruit frais - 20 cl 8 €  
*Orange, pamplemousse, citron*

## EAU PLATE

Vittel - 50 cl 4,5 €

## EAUX GAZEUSES

Eau de Perrier - 50 cl 5,5 €

San Pellegrino - 50 cl 5,5 €

# Les vins

## CHAMPAGNE

Henriot Brut Souverain  
La coupe - 15 cl 17 €  
La bouteille - 75 cl 80 €

Henriot Blanc de Blancs  
La bouteille - 75 cl 90 €

Henriot Brut Rosé  
La coupe - 15 cl 19 €  
La bouteille - 75 cl 90 €

## VIN BLANC

### *Bourgogne (AC)*

Mâcon-Lugny « Bouchard » 2018  
Le verre - 12 cl 8 €  
La bouteille - 75 cl 36 €

Chablis Domaine « William Fèvre » 2018  
La bouteille - 75 cl 62 €

### *Val de Loire (AC)*

Sancerre « Les Vieux Pruniers » 2018  
Le verre - 12 cl 7,5 €  
La bouteille - 75 cl 38 €

## VIN ROUGE

### *Bourgogne (AC)*

Côteaux des Moines « Bouchard » 2018  
Le verre - 12 cl 7 €  
La bouteille - 75 cl 36 €

Beaune 1<sup>er</sup> cru Domaine « Bouchard » 2016  
La bouteille - 75 cl 68 €

### *Bordeaux (AC)*

Médoc Château Haut Couloumey 2015  
Le verre - 12 cl 8 €  
La bouteille - 75 cl 40 €

St Emilion Grand Cru Château La Croix  
Montlabert 2015  
La bouteille - 75 cl 62 €

### *Val de Loire (AC)*

Sancerre « Les Vieux Pruniers » 2018  
Le verre - 12 cl 7,5 €  
La bouteille - 75 cl 38 €

## VIN ROSE

### *Côtes de Provence (AC)*

M Minuty 2018  
Le verre - 12 cl 8 €  
La bouteille - 75 cl 40 €

# La Réserve du Saint James

## Les boissons chaudes

### COGNACS

4 cl

Remy Martin VSOP 22 €

Remy Martin XO 27 €

Hennessy XO 27 €

### BAS ARMAGNACS

4 cl

Clés des Ducs VSOP 15 €

### CALVADOS

4 cl

Château du Breuil 15 ans VSOP 17 €

### EAU DE VIE

4 cl

Williamine 17 €

### LIQUEURS ET CREMES

4 cl

Amaretto di Saronno 14 €

Cointreau 14 €

Get 27 14 €

Sambuca 14 €

Bailey's 14 €

Manzana verde 14 €

### CAFE

Café expresso 4 €

Café expresso décaféiné 4 €

Double expresso 7 €

Cappuccino 7 €

Café crème 5 €

Latte Macchiato 7 €

### CHOCOLAT ET AUTRES

Chocolat chaud 6 €

Irish coffee 15 €

### THES DAMMANN

Thé noir Ceylan 6 €

Thé noir Darjeeling 6 €

Thé noir Earl Grey Yin Zhen 6 €

Thé vert Yunnan 6 €

Thé vert Menthe Touareng 6 €

Thé vert Miss Dammann 6 €

### INFUSIONS DAMMANN

Verveine 6 €

Camomille 6 €

# Pour les gourmands

de 16h à 22h00

## LA CARTE

Planche de charcuteries	17 €
Planche de fromages affinés	17 €
Hamburger Frites maison	22 €
Salade Caesar Aiguillettes de volaille, sauce Caesar	20 €
Club sandwich Volaille, poitrine fumée, frites maison	22 €
Velouté de céleri à la fève de Tonka	9 €
Risotto Acquarello <sup>(V)</sup> au potimarron et éclats de châtaignes	18 €
Bar rôti Mousseline et chips d'artichauts, aux noisettes torrifiées	26 €

## LES DESSERTS

Le riz au lait de coco Coulis exotique	10 €
La pomme d'Ile de France en tatin et crème fraîche vanillée	10 €

## Les Brunchs\*

Le Brunch du Marché 35 €  
Tous les samedis de 12h à 15h

Le Brunch Dominical 45 €  
Tous les dimanches de 12h à 15h

## Nos formules du midi\*

du lundi au vendredi sauf jours fériés

L'entrée du jour + le plat du jour 27 €

Le plat du jour + le dessert du jour 27 €

L'entrée + le plat + le dessert du jour 32 €

## Pour les curieux...



A cet emplacement s'élevait en 1672 l'hôtel de Foix, somptueuse demeure dont les deux façades actuelles, du plus pur style Louis XV, sont inscrites à l'inventaire des Monuments Historiques.

En 1697, l'hôtel fut acquis par Pierre-Vincent Bertin, seigneur d'Armenonville, et revendu en 1734 par ses fils au Duc Adrien-Maurice de Noailles, Maréchal de France, puis ambassadeur, ministre d'état et pair de France sous Louis XV, qui fit de sa demeure un véritable musée.

Le 11 avril 1774, le marquis de Lafayette y épousa la cadette des cinq filles du duc de Noailles, âgée alors de 14 ans, et c'est à son retour d'Amérique qu'il y reçut la visite de la reine Marie-Antoinette, le 15 février 1779, ainsi qu'en fait foi la plaque commémorative de la cour principale de l'hôtel Saint James.

[...]

Depuis cette époque, l'hôtel a changé plusieurs fois de propriétaire et de nom pour devenir près d'un siècle plus tard, le 14 novembre 1956, « l'hôtel Saint James Albany » qui, revenu dans le patrimoine français, a été entièrement restauré en 1979.

202  
RIVOLI  
BAR RESTAURANT