

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 8h 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 » 2017
Le verre - 12 cl 8 €
La bouteille - 75 cl 36 €

Chablis Domaine « William Fèvre » 2017
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 » 2017
Le verre - 12 cl 7 €
La bouteille - 75 cl 36 €

Beaune 1^{er} cru Domaine « Bouchard » 2013
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 2014
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 2017
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 3,5 €

Café expresso décaféiné 3,5 €

Double expresso 5 €

Cappuccino 5 €

Café crème 4 €

Latte Macchiato 7 €

CHOCOLAT ET AUTRES

Chocolat chaud 5 €

Irish coffee 15 €

THES DAMMANN

Thé noir Ceylan 5 €

Thé noir Darjeeling 5 €

Thé noir Earl Grey Yin Zhen 5 €

Thé vert Yunnan 5 €

Thé vert Menthe Touareng 5 €

Thé vert Miss Dammann 5 €

INFUSIONS DAMMANN

Verveine 5 €

Camomille 5 €

Pour les gourmands

Les Brunchs*

LES TAPAS

9 € AU CHOIX

de 16h à 22h30

Charcuteries

Saucisson, coppa, lonzo

Gravelax de saumon d'Écosse Label rouge

aux agrumes, vinaigrette miel citron vert wasabi

Gaspacho de melon Charentais et billes croquantes

Fromages affinés de la Maison Anthès

Le Brunch du Marché

35 €

Tous les samedis de 12h à 15h

Le Brunch Dominical

45 €

Tous les dimanches de 12h à 15h

DESSERTS

de 16h à 22h30

Soupe fraîche de fraises françaises 12 €

Madeleine au citron

Assortiment de glaces et sorbets – 2 boules 8 €

Pêche blanche, framboise, citron jaune

Minestrone d'ananas 10 €

mariné au basilic, glace coco

Café ou thé Gourmand 12 €

Nos formules du midi*

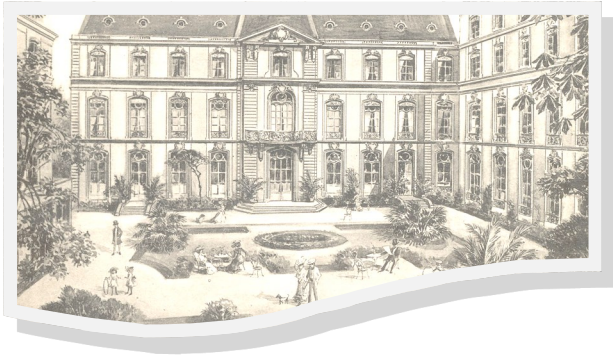
du lundi au vendredi sauf jours fériés

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