



LE SAINT JACQUES

Carte des
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Quelques "mises en bouche" ?
Savourez notre assortiment de 3 feuilletés chauds à 4,50 €
 (10 minutes d'attente)

Apéritifs

Kir Vin Blanc, Cardinal	3,60 €
Kir Pétillant	4,30 €
Kir Royal	7,10 €
Coupe de Champagne	7,10 €
Américano Maison	9,00 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari	4,30 €
Muscat, Pineau des Charentes	4,30 €
Suze, Dubonnet, Picon	4,30 €
Porto "Sandeman" (Blanc ou Rouge)	4,30 €
Pastis, Ricard, Pacific	4,30 €

Whiskies

Advent Scot (Ecosse Whisky)	6,90 €
Four Roses (Bourbon)	6,90 €
Caol Ila - 12 ans (Single Malt)	9,60 €
Talisker - 10 ans (Single Malt)	9,60 €
Singleton - 12 ans (Single Malt)	9,60 €
Knockando - 12 ans (Scotch)	9,60 €
Cardhu - 12 ans (Scotch)	9,60 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt)	9,60 €

Bières

Heineken - Pression (France)	4,30 €
Eurélienne (France)	5,90 €
Pelfort Brune (France)	4,40 €

Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Abricot, Ananas, Tomate) ...	4,30 €
Les Sodas (Coca, Coca Zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes)	4,30 €

Eaux Minérales

Vittel, Badoit, San Pellegrino	5,60 €
1/2 Vittel, 1/2 Badoit, 1/2 San Pellegrino	4,30 €
1/3 Perrier, 1/4 Vittel	3,90 €

Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
L. Armstrong (Bière et Sirop Monin au choix)	7,10 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel)	7,10 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes)	7,10 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse)	7,10 €
B. Goodmann - (Téquila, Cointreau, Citron)	7,10 €
S. Bechet - (Rhum Brun, Cognac, Goyave, Malibu)	7,10 €

Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao)	7,10 €
J. Collins - (Passion, Goyave, Ananas, Kiwi, Banane)	7,10 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon)	7,10 €

Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka	7,00 €
Bénédictine, Mandarine Impériale	7,00 €
Cointreau, Grand-Marnier	7,00 €
Get 27, Get 31	7,00 €

Digestifs

Armagnac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Cognac	7,00 €
Rhum Ambré	7,00 €

Eaux de Vie

Poire William's	7,00 €
Mirabelle	7,00 €

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné et sa Douceur	2,70 €
Double Café et sa Douceur	4,50 €
Irish Coffee et sa Douceur	6,90 €
Chocolat Chaud et sa Douceur	3,80 €
Sélection de Thés et sa Douceur	3,80 €

notre sélection Menu du Terroir

1 Plat selon votre choix :	15,50 €
2 Plats selon votre choix :	24,50 €
3 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages ou Dessert	32,50 €
4 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages et Dessert	37,50 €
5 Plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages et Dessert	43,50 €
Accord mets et vins : 5 plats avec son apéritif et ses vins	65,00 €



Le traiteur

Poêlée de noix de pétoncles, cerfeuil tubéreux et son cappuccino au lard fumé (+3 €)
Les œufs de Beauce à la façon du Chef *(demandez la recette au Maître d'hôtel)*
Foie gras de canard au naturel, gelée au Sauternes, confiture de figues et sa petite brioche
Aumônière de foie de volaille confite en habit vert, fondue de choux, sauce boucané
Le poêlon d'escargots de Bourgogne au beurre persillé



Le Poissonnier

Filet de lotte Bretonne, beurre blanc à la moutarde d'Eure et Loir
Noix de Saint-Jacques snackées, langoustine au coulis de crustacés et ses crépinettes (+3 €)
Filet de bar cuit à la plancha à l'unilatérale, crémeux de cresson



Le Boucher

Pavé de filet de boeuf, jus serré aux girolles
Caille rôtie farcie au foie gras et sa réduction aux raisins blancs (+3 €)
Souris d'agneau confite aux fruits secs, cuisson lente à la bière de Chartres



Le Fromager

Trilogie de chèvre de Romilly-du-Perche et sa salade verte
Petite tartelette au Mont d'Or et son mesclun à l'huile de colza
Faisselle de chèvre de Romilly-du-Perche et sa devise
La fromagée maison au poivre et Calvados, mesclun de saison



Le Pâtissier






Tarte fine amandine aux pommes du Verger de St-Chéron, devise glacée au cidre
Le fameux pain perdu aux fruits d'Automne, caramel beurre salé
Sablé breton, poire pochée au vin rouge, épices douces et douceur vanillée
La diligence du Saint-Jacques (+3 €)
(Desserts de la Carte)
Mœlleux au chocolat, orange confite, glace gingembre et son coulis d'agrumes



Les Vins Blancs

	Pays Nantais	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Muscadet Sèvre & Maine sur lie "Grand Fief de l'Audigère" (Jean Aubron)	2014	21,20 €	2014	15,50 €
	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémailles"	2014	21,70 €	2014	15,90 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2014	28,10 €		
	Ménetou Salon (G. Chavet & Fils)	2014	39,90 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	44,00 €	2014	27,80 €
	Pouilly Fumé "Les Chailloux" (Jean-Claude Châtelain)	2014	44,80 €		
Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - <i>Mœlleux</i>	2014	29,90 €			
	Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2014	33,50 €	2014	21,30 €
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2014	45,40 €	2014	27,60 €
	Pouilly Fuissé "Les Chailloux" - <i>Médaille d'Argent</i>	2014	62,20 €		
	Alsace	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)	2014	34,20 €		
	Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Bergerac "Sépage Sauvignon" (Sélection du Sommelier)	2014	19,90 €		
	Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2014	27,30 €		

Les Vins Rosés

	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2014	21,80 €		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2014	26,90 €	2014	19,70 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2014	28,10 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	44,70 €	2014	27,30 €
	Côte du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2014	41,40 €		
	Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"	2014	26,60 €	2014	18,20 €
	Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel)	2014	21,20 €		
	Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2014	24,60 €	2014	19,40 €

Les Vins Rouges



Centre - Val de Loire

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2014	21,70 €	2014	15,80 €
Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2014	27,60 €	2014	20,30 €
St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2014	32,80 €	2014	21,30 €
Saumur Champigny "Roches Neuves" (T. Germain)	2014	33,50 €	2014	21,70 €
Ménetou Salon (G. Chavet & Fils)	2014	40,40 €		
Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2013	44,70 €	2013	27,30 €



Alsace

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2014	33,90 €	2013	21,90 €



Beaujolais

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Beaujolais Villages "Château de Vierres" (G. Dubœuf)	2013	29,20 €		
Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2014	36,60 €	2014	22,00 €



Côtes du Rhône

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulé Ainé)	2014	30,60 €	2012	19,20 €
Crozes-Hermitage "Domaine de Thalabert" (Paul Jaboulé Ainé)	2008	56,40 €		



Sud-Ouest

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Buzet "Le Lys"	2014	24,60 €	2014	19,40 €



Bourgognes

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Passetoutgrain "Nuitou-Beaunoy"	2014	27,00 €	2014	18,40 €
Pinot Noir Vieilles Vignes "Santenay"	2011	42,70 €		
Savigny les Beaunes 1 ^{er} Cru "Les Lavières Bouchard"	2005	87,40 €		
Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André)	2010	48,60 €		
Mercurey 1 ^{er} Cru "Clos Tonnerre" (Domaine Michel Juillot)	2013	69,60 €	2013	40,80 €



Bordeaux

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2014	23,60 €		
Côtes de Castillon "Château Mauperey" (M. Cassot)	2012	24,90 €	2012	18,40 €
1 ^{ères} Côtes de Bourg "Château Rousset" (H. B.)	2012	30,50 €		
Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2011	35,60 €	2011	24,30 €
Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2011	42,50 €	2011	24,10 €
Kressmann Margaux - <i>Grande Réserve</i>	2005	167,00 €		
Pavillon Rouge "Château Margaux"	2000	660,00 €		
Château Montrose "Saint-Estèphe"	1985	263,00 €		
Château Tayac "Margaux"	1999	217,00 €		
Château Ludeman "Graves"	2007	75,00 €		
Château Virelade "Graves"	1996	148,00 €		
Graves "Château d'Ardennes" (F. JS. Dubrey)	2005	69,00 €		

Le Coin des Bulles



Champagne

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Champagne Brut (Sélection du Sommelier)		54,60 €		
Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		61,60 €		
Champagne Brut Premier (Louis Roederer)				42,20 €
Champagne Rosé (Philipponnat) - <i>Réserve</i>		102,70 €		
Champagne Brut "Gosset Celebris 1995" - <i>Grand Cru</i>		233,00 €		
Champagne Rosé "Millésimé 1997" (Louis Roederer)		193,50 €		
Champagne Blanc de Blancs Brut "Millésimé 1998" (Amour de Deutz)		253,50 €		



Méthode Champenoise

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Crémant de Loire méthode traditionnelle (Monmousseau)		32,90 €		
Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois)		32,90 €		



Cidre

	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
Cidre Brut (Val de Rance)		14,00 €		
Cidre Doux (Val de Rance)		14,00 €		

Vin au Verre ou au Pichet



Vin au Pichet

	Millésime	50 cl	Millésime	25 cl
Blanc - Rosé - Rouge		9,10 €		5,10 €



Vin au Verre

	Millésime	12 cl
Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon"	2014	4,70 €
Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2014	3,50 €
Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2014	3,90 €
Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2014	3,50 €
Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2014	3,50 €
Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2014	3,90 €
Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2014	4,70 €
L'innovation du Sommelier (demandez au maître d'hôtel)		5,20 € / 6,90 €

Eaux Plates ou Gazeuses



Eaux Minérales

	Millésime	100 cl	Millésime	50 cl
Vittel, Badoit, San Pellegrino		5,60 €		4,30 €

Nous vous
souhaitons une
excellente dégustation !

🍷 **Ludovic Ruellou et son Chef Frédéric Carnis**



Vous cherchez un traiteur ?

Notre équipe vous propose des formules "Clé en Main", adaptées à votre budget :

- ✓ Réceptions,
- ✓ Séminaires,
- ✓ Mariages,
- ✓ Cocktails,
- ✓ Repas de Famille...

Nous organisons vos réceptions de A à Z, en tous lieux, jusqu'à 500 personnes.



Vous aimez faire plaisir ?

Offrez un "Bon Cadeau" à ceux que vous aimez !
Demandez nos formules à l'accueil.



Le Saint Jacques... naturellement !

N'hésitez plus entre charme et modernité,
Le Saint Jacques vous accueille en toute convivialité
et vous propose ses services de qualité.

