



LE SAINT JACQUES

Carte des
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Nos Engagements

BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ

Le Saint Jacques s'engage à vous fournir de bons produits, issus de producteurs locaux et d'éleveurs consciencieux. Nous avons fait le choix de filières courtes, dont la plupart exercent en Région Centre.

DES PRODUITS FRAIS DE SAISON

Sélectionner des producteurs et des éleveurs de proximité garantit de vous servir des produits toujours frais. Par ailleurs, solidaires de nos fournisseurs, nous achetons leur production sans intermédiaires afin qu'ils préservent leurs marges.

Nos Qualifications

MAITRE RESTAURATEUR



Le titre de Maître Restaurateur est décerné par l'État à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant. Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration. Ce titre valorise les restaurants travaillant plus de 5 produits de leur région et dont la totalité des ingrédients sont des produits frais de qualité.

FAIT-MAISON



Le label Fait-Maison est un signe officiel permettant aux clients d'identifier les plats cuisinés sur place à partir de produits bruts. Il permet donc une meilleure information du consommateur qui pourra alors distinguer un plat "Fait-Maison" d'un plat industriel simplement réchauffé en cuisine. (Au St Jacques, tout est 100% "Fait-Maison").

Nos Fournisseurs

ENGAGÉS DANS UNE DÉMARCHÉ QUALITATIVE, nous avons sélectionnés nos fournisseurs selon des critères exigeants : recherche de la qualité, respect du vrai goût, production de saison, élevages non intensifs, agriculture raisonnée et si possible production biologique. Nos viandes sont sans OGM, élevées en France, issues de races à viande et sélectionnées par un boucher.



Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

Michèle & Frédéric et leur équipe

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

Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,60 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel)	7,10 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes)	7,10 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse)	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 :	16,00 €
2 Plats selon votre choix :	25,00 €
3 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages ou Dessert	33,00 €
4 Plats : Entrée - Poisson ou Viande - Fromages et Dessert	38,00 €
5 Plats : Entrée - Poisson - Viande - Fromages et Dessert	44,00 €
Accord mets et vins : 5 plats avec son apéritif et ses vins	66,00 €

Le traiteur

Bavaroise de merlan et langoustines au corail d'oursin
 Feuilleté d'asperges blanches, beurre blanc safran
 Foie gras de canard aux épices douces, confiture d'olives noires et fraises (+3 €)
 Céviche de lieu fumé au fromage blanc fines herbes, caviar d'aubergine
 Cocotte d'escargots de Bourgogne au vin aillé et son lard paysan

Le Poissonnier

Filet de lotte aux écrevisses, velouté de bisque de homard
 Noix de Saint-Jacques snackée et gambas, crèmeux au whisky (+3 €)
 Filet de maigre aux perles yuzu

Le Boucher

Pluma de cochon, jus de viande aux condiments
 Pavé de cœur de rumsteak au bleu d'Auvergne
 Ris de veau braisé et son crèmeux aux morilles (+3 €)

Le Fromager

Trilogie de chèvre de Romilly du Perche et sa salade verte
 Farandole de fromages de nos régions, mesclun de saison
 Croustillant de brie de Meaux à la fourme d'Ambert

Le Pâtissier

Carpaccio d'ananas rôti aux épices douces et sa douceur glacée
 Nougât glacé et son cocktail de fruits rouges frais au basilic
 Tartelette minute de saison selon le marché
 La diligence du Saint-Jacques (+3 €)
 Pain perdu, caramel beurre salé et ses pommes du verger
 Crème brûlée orange-citron vert et sa tuile aux amandes

Les Vins Blancs

	Pays Nantais		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Muscadet Sèvre & Maine sur lie "Grand Fief de l'Audigère" (Jean Aubron)		2016	22,20 €	2016	16,50 €
	Centre - Val de Loire		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémaillies"		2016	22,70 €	2016	16,90 €
	Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"		2017	29,10 €		
	Sancerre "La Mercy Dieu"		2017	45,00 €	2017	28,80 €
	Pouilly Fumé "Les Chailloux" (Jean-Claude Châtelain)		2017	45,80 €		
Côteaux du Layon "De Neuville" - Melleux		2017	30,90 €			
	Bourgogne		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Saint Véran "Domaine du Paradis"		2017	34,50 €	2017	22,30 €
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)		2016	46,40 €	2016	28,60 €
	Alsace		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)		2017	35,20 €		
	Sud-Ouest		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)		2018	28,30 €		

Les Vins Rosés

	Centre - Val de Loire		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"		2017	22,80 €		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)		2017	27,90 €	2017	20,70 €
	Sancerre "La Mercy Dieu"		2017	45,70 €	2017	28,30 €
	Côtes du Rhône		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)		2017	42,40 €		
	Provence		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"		2017	27,60 €	2017	19,20 €
	Languedoc-Roussillon		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel)		2017	22,20 €		
	Sud-Ouest		Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"		2017	25,60 €	2017	20,40 €



Les Vins Rouges

SJ	Centre - Val de Loire	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2017	22,70 €	2017	16,80 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2017	28,60 €	2017	21,30 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2017	33,80 €	2017	22,30 €
	Sancerre "La Mercy Dieu"	2017	45,70 €	2017	28,30 €

SJ	Alsace	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2017	34,90 €	2017	22,90 €

SJ	Beaujolais	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2017	37,60 €	2017	23,00 €

SJ	Côtes du Rhône	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Aîné)	2016	31,60 €	2016	20,20 €

SJ	Sud-Ouest	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Buzet "Le Lys"	2016	25,60 €	2016	20,40 €

SJ	Bourgognes	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André)	2011	49,60 €		
	Mercrey 1 ^{er} Cru "Clos Tonnerre" (Domaine Michel Juillot)	2014	70,60 €	2015	41,80 €

SJ	Bordeaux	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2016	24,60 €		
	Côtes de Blaye "Château le Manceau"	2015	25,90 €	2015	19,40 €
	Côtes de Bourg "Château les Bascauts"	2015	31,50 €	2015	21,40 €
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2015	36,60 €	2015	25,30 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2015	43,50 €	2015	25,10 €
	Graves "Château d'Ardennes" (F. JS. Dubrey)	2008	70,00 €		
	Kressmann Margaux - <i>Grande Réserve</i>	2005	168,00 €		
	Pavillon Rouge "Château Margaux"	2000	661,00 €		
	Château Montrose "Saint-Estèphe"	1985	264,00 €		
	Château Tayac "Margaux"	1999	218,00 €		
	Château Ludeman "Graves"	2007	76,00 €		
	Château Virelade "Graves"	1996	149,00 €		
	Graves "Château d'Ardennes" (F. JS. Dubrey)	2005	70,00 €		

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

Le Coin des Bulles

SJ	Champagne	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Champagne Brut (Sélection du Sommelier)		55,60 €		
	Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		62,60 €		
	Champagne Brut Premier (J-M Goulard)				43,20 €
	Champagne Rosé (Philipponnat) - <i>Réserve</i>		103,70 €		
	Champagne Brut "Gosset Celebris 1995" - <i>Grand Cru</i>		234,00 €		
	Champagne Blanc de Blancs Brut "Millésimé 1998" (Amour de Deutz)		254,50 €		

SJ	Méthode Champenoise	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Crémant de Loire méthode traditionnelle (Monmousseau)		33,90 €		
	Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois)		33,90 €		

SJ	Cidre	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Cidre Brut (Val de Rance)		15,00 €		

Vin au Verre ou au Pichet

SJ	Vin au Pichet	50 cl		25 cl	
		Millésime		Millésime	
	Blanc - Rosé - Rouge		9,10 €		5,10 €

SJ	Vin au Verre	12 cl	
		Millésime	
	Mœlleux, Val de Loire "Côteaux du Layon"	2017	4,70 €
	Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,50 €
	Blanc Côteaux de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2017	3,90 €
	Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,50 €
	Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,50 €
	Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2017	3,90 €
	Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2017	4,70 €
	L'innovation du Sommelier (demandez au maître d'hôtel)		6,90 €

Eaux Plates ou Gazeuses

SJ	Eaux Minérales	100 cl		50 cl	
		Millésime		Millésime	
	Vittel, San Pellegrino		5,60 €		4,30 €

Certains de nos millésimes sont amenés à changer en cours d'année - Demandez à notre sommelier

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.

