



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	3,80 €
Kir Pétillant	4,50 €
Kir Royal	7,30 €
Coupe de Champagne	7,30 €
Américano Maison	9,20 €
Martini Rouge, Blanc, Extra Dry, Campari	4,50 €
Muscat, Pineau des Charentes	4,50 €
Suze, Dubonnet, Picon	4,50 €
Porto "Sandeman" (Blanc ou Rouge)	4,50 €
Pastis, Ricard, Pacific	4,50 €

Whiskies

Advent Scot (Ecosse Whisky)	7,10 €
Four Roses (Bourbon)	7,10 €
Caol Ila - 12 ans (Single Malt)	9,80 €
Talisker - 10 ans (Single Malt)	9,80 €
Singleton - 12 ans (Single Malt)	9,80 €
Knockando - 12 ans (Scotch)	9,80 €
Cardhu - 12 ans (Scotch)	9,80 €
Lagavulin - 16 ans (Single Malt)	9,80 €

Bières

Heineken - Pression (France)	4,50 €
Eurélienne (France)	6,10 €
Pelfort Brune (France)	4,60 €

Boissons sans Alcool

Jus de Fruits (Orange, Pamplemousse, Pomme, Raisin, Abricot, Ananas, Tomate) ...	4,50 €
Les Sodas (Coca, Coca Zéro, Ice-Tea, Orangina, Schweppes)	4,50 €

Eaux Minérales

Vittel, San Pellegrino	5,80 €
1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4,50 €
1/3 Perrier, 1/4 Vittel	4,10 €

Cocktails Alcoolisés

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,80 €
M. Davis - (Champagne, Cognac, Sirop Caramel)	7,30 €
C. Parker - (Gin, Citron, Sucre, Schweppes)	7,30 €
D. Ellington - (Vodka, Malibu, Ananas, Pamplemousse)	7,30 €

Cocktails sans Alcool

Cocktail Maison "Innovation du Barman"	6,80 €
T. Flanagan (Ananas, Pomme, Citron, Curaçao)	7,30 €
J. Collins - (Passion, Goyave, Ananas, Kiwi, Banane)	7,30 €
C. Lewis - (Orange, Ananas, Fraise-Bonbon)	7,30 €

Liqueurs

Téquila, Gin, Vodka	7,20 €
Bénédictine, Mandarine Impériale	7,20 €
Cointreau, Grand-Marnier	7,20 €
Get 27, Get 31	7,20 €

Digestifs

Armagnac	7,20 €
Calvados	7,20 €
Cognac	7,20 €
Rhum Ambré	7,20 €

Eaux de Vie

Poire William's	7,20 €
Mirabelle	7,20 €

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 €

Menu du Terroir

notre sélection

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 €

SJ Le traiteur

L'œuf poché minute en meurette, mouillettes de pain de campagne grillé
Millefeuille de fromage frais, saumon fumé, tomate confite à l'huile d'olive
Foie-gras de canard mi-cuit, confit d'oignons, brioche dorée au sésame (+3 €)
Terrine de gibier aux délices des sous-bois, gelée au Porto, confiture de betteraves

SJ Le Poissonnier

Cabillaud en matelotte, petits oignons blanc et légumes primeur au safran
Noix de Saint-jacques snackée, crèmeux carotte-orange (+3 €)
Filet de dorade sébaste, fondue de poireaux à la moutarde à l'ancienne

SJ Le Boucher

Tête de veau façon du Chef, sauce gribiche
Magret de canard aux 4 épices, jus serré au miel de Beauce
Le filet de bœuf, réduction de viande aux girolles (+3 €)

SJ Le Fromager

Trilogie de chèvre de Romilly du Perche et sa salade verte
Farandole de fromages de nos régions, mesclun de saison
Camenbert chaud à l'échalotte-herbe, mouillette pain de campagne

SJ Le Pâtissier

Tarte tatin pomme-poire et son pot de crème fraîche
Ile flottante, douceur pistache, éclat d'amande grillée
Brownie au chocolat maison, crème anglaise
La Diligence du Saint-Jacques (+3 €)
Pain perdu, caramel beurre salé et ses fruits de saison

Les Vins Blancs

SJ Pays Nantais	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Muscadet Sèvre & Maine sur lie "Grand Fief de l'Audigère" (Jean Aubron)	2017	23,20 €	2017 17,50 €
SJ Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémaillles"	2018	23,70 €	2018 17,90 €
	Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"	2018	30,10 €	
	Sancerre "La Mercy Dieu"	2018	46,00 €	2018 29,80 €
	Pouilly Fumé "Les Chailloux" (Jean-Claude Châtelain)	2018	46,80 €	
Côteaux du Layon "De Neuville" - Melleux	2018	31,90 €		
SJ Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2018	35,50 €	2018 23,30 €
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2017	47,40 €	2017 29,60 €
SJ Alsace	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)	2018	36,20 €	
SJ Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2018	29,30 €	

Les Vins Rosés

SJ Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côteaux du Vendômois "Domaine du Four à Chaux"	2018	23,80 €	
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2018	28,90 €	2018 21,70 €
	Sancerre "La Mercy Dieu"	2018	46,70 €	2018 29,30 €
SJ Côtes du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2018	43,40 €	
SJ Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"	2018	28,60 €	2018 20,20 €
SJ Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel)	2018	23,20 €	
SJ Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2018	26,60 €	2018 21,40 €



Les Vins Rouges

SJ	Centre - Val de Loire	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisly-Thésée)	2018	23,70 €	2018	17,80 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2018	29,60 €	2018	22,30 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2018	34,80 €	2018	23,30 €
	Sancerre "La Mercy Dieu"	2018	46,70 €	2018	29,30 €

SJ	Alsace	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2018	35,90 €	2018	23,90 €

SJ	Beaujolais	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2018	38,60 €	2018	24,00 €

SJ	Côtes du Rhône	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Aîné)	2018	32,60 €	2018	21,20 €

SJ	Sud-Ouest	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Buzet "Le Lys"	2018	26,60 €	2018	21,40 €

SJ	Bourgognes	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Savigny lès Beaune (Domaine Françoise André)	2016	50,60 €		
	Mercrey 1 ^{er} Cru "Clos Tonnerre" (Domaine Michel Juillot)	2016	71,60 €	2016	42,80 €

SJ	Bordeaux	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2017	25,60 €		
	Côtes de Blaye "Château le Manceau"	2016	26,90 €	2016	20,40 €
	Côtes de Bourg "Château les Bascauts"	2016	32,50 €	2016	22,40 €
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2016	37,60 €	2016	26,30 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2015	44,50 €	2015	26,10 €
	Graves "Château d'Ardenne" (F. JS. Dubrey)	2008	70,00 €		
	Kressmann Margaux - Grande Réserve	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'Ardenne" (F. JS. Dubrey)	2005	70,00 €		

Le Coin des Bulles

SJ	Champagne	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Champagne Brut (Sélection du Sommelier)		56,60 €		
	Champagne Brut (Veuve Renard de Beaumont)		63,60 €		
	Champagne Brut Premier (J-M Goulard)				44,20 €
	Champagne Rosé (Philipponnat) - Réserve		104,70 €		
	Champagne Brut "Gosset Celebris 1995" - Grand Cru		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)		34,90 €		
	Crémant de Loire Rosé méthode traditionnelle (Langlois)		34,90 €		

SJ	Cidre	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Cidre Brut (Val de Rance)		16,00 €		

Vin au Verre ou au Pichet

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

SJ	Vin au Verre	12 cl	
		Millésime	
	Mœlleux, Val de Loire "Côteaux du Layon"	2017	4,90 €
	Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,70 €
	Blanc Côteaux de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2017	4,10 €
	Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,70 €
	Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2017	3,70 €
	Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2017	4,10 €
	Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2017	4,90 €
	L'innovation du Sommelier (demandez au maître d'hôtel)		7,10 €

Eaux Plates ou Gazeuses

SJ	Eaux Minérales	100 cl		50 cl	
		Millésime		Millésime	
	Vittel, San Pellegrino		5,80 €		4,50 €

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.

