



LE SAINT JACQUES

Carte des
Saveurs

DECouvrez NOTRE CUISINE GOURMANDE

Nos Engagements

BIEN MANGER EST NOTRE PRIORITÉ

La Sellerie 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

MAÎTRE RESTAURATEUR (en cours)

 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, 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. Goodman - (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 €

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

Foie gras de canard et son coeur croquant aux noix, confiture de figue maison (+3 €)
 Œufs de Beauce à la façon du Chef (demandez la recette au Maître d'hôtel)
 Fleur de melon, jambon sec de Bayonne et son caramel de Porto
 Céviche de daurade au lait de coco "hot", huile de colza de Beauce
 Lapin en croûte au cidre du verger de Theuil, compotée d'oignons à la coriande

SJ Le Poissonnier

Dos de cabillaud vapeur, caillé de chèvre à la menthe du jardin
 Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au nougat de Beauce de Luplanté, coulis de persil plat (+3 €)
 Mélodie de la mer grillée, écrasé de pomme de terre, huile d'olive, aioli aux fines herbes

SJ Le Boucher

Pavé de filet de boeuf, pomme pont-neuf de la ferme de Glatigny (+3 €)
 Méli-Mélo de canard grillé au miel de Dammarie et vinaigre de Xérés
 Noix de veau Français, crèmeux à la moutarde de safran de Badonville

SJ Le Fromager

Trilogie de chèvre de Romilly-du-Perche et sa salade verte
 Aumonière de chèvre frais confiture betterave-fraise "Des calotiers de Béville le Comte"
 Faisselle de chèvre de Romilly-du-Perche et sa devise
 Farandole de fromages de nos régions, mesclun de saison

SJ Le Pâtissier

Crumble de fruits exotiques aux épices douces et sa douceur glacée
 Le fameux pain perdu aux fruits de saison, caramel beurre salé
 Crème brûlée au blé de Beauce parfumée à la vanille des Iles
 La diligence du Saint-Jacques (+3 €) - (Dessert de la carte)
 Soupe de fruits rouges, sirop de bière Bonnevalaise à la cardamome et pêche de vigne
 La profiterole au chocolat mentholé et ses éclats de noisette

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)	2015	22,20 €	2013 16,50 €
SJ Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémaillies"	2015	22,70 €	2015 16,90 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2016	29,10 €	
	Ménetou Salon (G. Chavet & Fils)	2015	40,90 €	
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2015	45,00 €	2015 28,80 €
	Pouilly Fumé "Les Chailloux" (Jean-Claude Châtelain)	2015	45,80 €	
Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - Mœlleux	2016	30,90 €		
SJ Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2015	34,50 €	2015 22,30 €
	Chablis "Domaine de Cauroy" (G. & D. Massé)	2014	46,40 €	2015 28,60 €
	Pouilly Fuissé "Les Chailloux" - Médaille d'Argent	2014	63,20 €	
SJ Alsace	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Pinot Gris "Tradition" (Kuentz-Bas)	2015	35,20 €	
SJ Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Bergerac "Sépage Sauvignon" (Sélection du Sommelier)	2016	20,90 €	
SJ Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2016	28,30 €	

Les Vins Rosés

SJ Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2015	22,80 €	
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2015	27,90 €	2015 20,70 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2015	29,10 €	
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	45,70 €	2015 28,30 €
SJ Côte du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2015	42,40 €	
SJ Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"	2016	27,60 €	2015 19,20 €
SJ Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Château Maurel "Ventenac-Cabardès" (Alain Maurel)	2016	22,20 €	
SJ Sud-Ouest	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Buzet "Le Lys"	2015	25,60 €	2015 20,40 €



Les Vins Rouges

SJ	Centre - Val de Loire	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Touraine Gamay "Fleur de Lys" (Oisty-Thésée)	2015	22,70 €	2014	16,80 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2015	28,60 €	2014	21,30 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2015	33,80 €	2014	22,30 €
	Saumur Champigny "Roches Neuves" (T. Germain)	2015	34,50 €	2014	22,70 €
	Ménetou Salon (G. Chavet & Fils)	2015	41,40 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2014	45,70 €	2013	28,30 €

SJ	Alsace	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2015	34,90 €	2014	22,90 €

SJ	Beaujolais	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Beaujolais Villages "Château de Vierres" (G. Dubœuf)	2014	30,20 €		
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2014	37,60 €	2014	23,00 €

SJ	Côtes du Rhône	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Aîné)	2014	31,60 €	2014	20,20 €
	Crozes-Hermitage "Domaine de Thalabert" (Paul Jaboulet Aîné)	2008	57,40 €		

SJ	Sud-Ouest	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Buzet "Le Lys"	2014	25,60 €	2014	20,40 €

SJ	Bourgognes	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Passetoutgrain "Nuitou-Beaunoy"	2014	28,00 €	2014	19,40 €
	Pinot Noir Vieilles Vignes "Santenay"	2012	43,70 €		
	Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André)	2011	49,60 €		
	Mercurey 1 ^{er} Cru "Clos Tonnerre" (Domaine Michel Juillot)	2014	70,60 €	2014	41,80 €
	Ladoix 1 ^{er} Cru, le Bois Roussot (Domaine Gestou)	2008	87,40 €		

SJ	Bordeaux	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Bordeaux "Cour Montessant" (André Quancard)	2014	24,60 €		
	Côtes de Castillon "Château Mauperey" (M. Cassot)	2012	25,90 €	2012	19,40 €
	1 ^{ères} Côtes de Bourg "Château Rousset" (H. B.)	2012	31,50 €		
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2012	36,60 €	2012	25,30 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2012	43,50 €	2012	25,10 €
	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 €		
	Cidre Doux (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 "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

SJ	Eaux Minérales	100 cl		50 cl	
		Millésime		Millésime	
	Vittel, Badoit, 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.

