



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

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 DÉMARCHE 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 !

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

Œuf poché, trompettes de la mort, jambon blanc au Bleu d'Auvergne
Saumon frais mariné, rattes en ravigotte, crème de raifort
Foie gras de canard aux figues moelleuses et sa brioche dorée (+3 €)
Moules farcies au beurre d'ail, façon Marseillaise
Velouté de betternut aux épices douces

Le Poissonnier

Pavé de sandre rôti, beurre blanc Champenois
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto de quinoa aux légumes racines (+3 €)
Filet de sole en matelotte, crèmeux homardine

Le Boucher

Civet de cerf aux griottes et ses légumes d'autrefois confits
Pavé de quasi de veau à la crème de cèpes
Le filet de bœuf au velours de foie gras (+3 €)

Le Fromager

Trilogie de chèvre de Romilly du Perche et sa salade verte
Farandole de fromages de nos régions, mesclun de saison
Le petit chèvre rôti au lard fumé et ses cerneaux de noix

Le Pâtissier

Le crumble aux fruits d'Automne
Mi-cuit au chocolat cœur coulant et sa douceur
Tiramisu à la crème de marron aux éclats de châtaigne
La diligence du Saint Jacques (+3 €)
Pain perdu à la vanille, caramel beurre salé et ses fruits de saison
Macaron framboise, citron, basilic

Les Vins Blancs

	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 €
	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Touraine Sauvignon "Les Brémailles"	2015	22,70 €	2015	16,90 €
	Cheverny (Pascal Bellier)	2016	29,10 €		
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2017	45,00 €	2017	28,80 €
	Pouilly Fumé "Les Chailloux" (Jean-Claude Châtelain)	2016	45,80 €		
Côteaux du Layon "La Petite Roche" (Vignobles Régnard) - <i>Mœlleux</i>	2016	30,90 €			
	Bourgogne	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Saint Véran "Domaine du Paradis"	2016	34,50 €	2016	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)	2016	35,20 €		
	Languedoc-Roussillon	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle" (Plaimont)	2017	28,30 €		

Les Vins Rosés

	Centre - Val de Loire	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Rosé de Touraine "Domaine des Mazelles"	2016	22,80 €		
	Chinon "Rive Gauche" (Caves Plouzeau)	2016	27,90 €	2016	20,70 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2016	45,70 €	2016	28,30 €
	Côte du Rhône	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Tavel "Château d'Acquéria" (Jean Olivier)	2016	42,40 €		
	Provence	Millésime	75 cl	Millésime	37,5 cl
	Côtes de Provence "Masterel"	2016	27,60 €	2016	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"	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" (Oisly-Thésée)	2016	22,70 €	2016	16,80 €
	Chinon "Rive gauche" (Caves de Plouzeau)	2016	28,60 €	2016	21,30 €
	St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (F. Mabileau)	2016	33,80 €	2016	22,30 €
	Sancerre "Le Chatillet" (Joseph Balland-Chapuis)	2015	45,70 €	2015	28,30 €

SJ	Alsace	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Pinot Noir "Tradition" (Kuentz-Bas)	2016	34,90 €	2016	22,90 €

SJ	Beaujolais	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Brouilly "Château de Pierreux" (Mommessin)	2016	37,60 €	2016	23,00 €

SJ	Côtes du Rhône	75 cl		37,5 cl	
		Millésime		Millésime	
	Côtes du Rhône "Parallèle 45" (Paul Jaboulet Ainé)	2015	31,60 €	2015	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	
	Passetoutgrain "Nuitou-Beaunoy"	2016	28,00 €	2016	19,40 €
	Savigny les Beaunes (Domaine Françoise André)	2011	49,60 €		
	Mercurey 1 ^{er} Cru "Clos Tonnerre" (Domaine Michel Juillot)	2014	70,60 €	2014	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"	2014	25,90 €	2014	19,40 €
	Côtes de Bourg "Château les Bascauts"	2014	31,50 €	2014	21,40 €
	Saint Emilion "Château La Rouchonne"	2014	36,60 €	2014	25,30 €
	Médoc Cru Bourgeois "Château Lagorce" (Raoul Fabre)	2014	43,50 €	2014	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 €		

Le Coin des Bulles

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

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

Vin au Verre ou au Pichet

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

SJ	Vin au Verre	Millésime	12 cl
		Mœlleux, Val de Loire "Côteau du Layon"	2016
	Blanc Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2016	3,50 €
	Blanc Côtes de Gascogne "Cybelle de Colombelle"	2016	3,90 €
	Rosé Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2016	3,50 €
	Rouge Côteaux d'Enserune "Mas de la Tour"	2016	3,50 €
	Rouge Bordeaux "Cour Montessant"	2016	3,90 €
	Rouge Saint-Emilion "Château Les Boiseries"	2016	4,70 €
	L'innovation du Sommelier (demandez au maître d'hôtel)		5,20 € / 6,90 €

Eaux Plates ou Gazeuses

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

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.

