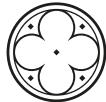




James' bar

Escale hors du temps
Chic, cosy.



SOMMAIRE

COCKTAILS	P. 5-6
Signatures	
Sans alcool	
Classiques	
BIÈRES	P. 6
CIDRES	
APÉRITIFS	P. 7
VINS	P. 8-9
Au verre	
À la bouteille	
SPIRITUEUX	P. 10-12
Gin, Vodka, Tequila, Mezcal, Pisco & Cachaca, Rhum, Eau de vie, Calvados, Armagnac, Porto	
WHISKEY	P. 13-15
France, Japon, Irlande, Blended, Single Malt Highlands, Single Malt Skye, Single Malt Islay, Américain	
LIQUEURS	P. 16-17
GRIGNOTAGES	P. 18-20
MENU ENFANT	
BOISSONS FRAÎCHES	P. 21
BOISSONS CHAUDES	P. 22-23
PETIT DÉJEUNER	P. 23

Dans le silence des murs de l'Abbaye des Vaux-de-Cernay, un jardin prospérait autrefois à l'abri du cloître. Un jardin d'une richesse infinie, où les moines cisterciens cultivaient avec soin des plantes et des herbes aux vertus insoupçonnées, essentielles pour se nourrir, soigner et préserver l'équilibre du corps et de l'esprit.

Aujourd'hui, nous avons puisé dans cette sagesse ancienne pour réinterpréter l'essence même de ce jardin. Notre carte est une invitation à redécouvrir ces trésors d'antan, à travers des créations mêlant botanique et savoir-faire artisanal. Basilic, thym, verveine, romarin... Autant d'herbes précieuses pour les moines qui infusent nos elixirs d'arômes subtils et d'histoire.

Inspirés des gestes minutieux des moines-jardiniers, nous avons sélectionné des fruits et des herbes qui auraient pu naître ici, entre les murs de pierre et la fraîcheur des fontaines. Un hommage vibrant aux traditions monastiques et à la nature qui, depuis toujours, veille sur l'âme de ces lieux.

Bienvenue au James' Bar, cœur battant du Domaine, où chaque verre est un voyage à travers le temps.

COCKTAILS SIGNATURES

20€



SARACENUM 15 CL

PUISSENT, SUCRÉ, AROMATIQUE

Vodka Belvedere, Gin Tanqueray, Lillet Blanc, miel de sarrasin



RUBRUM FRUCTUS 18 CL

FRAIS, PÉTILLANT, FRUITÉ

Chandon Garden Spritz, crème de cassis, vin rosé, sirop de sureau de l'Abbaye, fruits rouges



VERBENA 24 CL

PÉTILLANT, GOURMAND, FRAIS

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial, verveine, suprême de noix



JASMINIUM 18 CL

FLORAL, FRAIS, SUAVE

Tequila Volcan Blanco, Kombucha Vivant framboise, jasmin, agave



JUNIPERUS 16 CL

HERBACÉ, AROMATIQUE, SUAVE

Vodka Belvedere, Tio Pepe, Suze, Branca Menta, cassis, genièvre



VERTUS ABBATIA 12 CL

AMERTUME, RONDEUR, HERBACÉ

Antica Formula, Carpano Bitter, Sloe Gin, romarin, menthe poivrée

COCKTAILS SANS ALCOOL

16€

CAMPANIAE 22 CL

DOUX, PÉTILLANT

Aneth, pomme, pétillant «L'Excessive»

PAMPLEMOUSSE & CAMOMILE 22 CL

ACIDULÉ, FRAIS, AROMATIQUE

Pamplemousse rose, camomille, eau pétillante

VIRGIN MARY 22 CL

ASSAISONNÉ, ÉPICÉ

Tomate, James' Mary Mix, citron

COCKTAILS CLASSIQUES

19€

Notre équipe sera ravie de réaliser les cocktails classiques de votre choix.

MOËT & CHANDON

Dégustez les cuvées emblématiques de la Maison champenoise, sublimées par des mets d'exception.

Moët & Chandon Brut Impérial Édition Limitée

3 blinis tarama 35€

Moët & Chandon Rosé Impérial

3 blinis saumon 45€

Moët & Chandon Grand Vintage 2016

33 blinis, 30g de caviar 155€

BIÈRES

33 cl

La Barge IPA « Abbaye des Vaux-de-Cernay » 10

La Barge Blonde 10

La Barge Blanche 10

La Barge Pale Ale sans alcool 10

CIDRES

33 cl

Fils de Pomme brut 10

APÉRITIFS

	4 CL
Ricard	8
Fernet Branca	12
Fernet Branca Menta	12
Suze	12
Noix des Pères Chartreux	12
Jerez Tio Pepe Palomino Fino	12
Luxardo Maraschino	12
Bitter Carpano Botanic	12
Apéritif Denoix Quinquinoix	13
	6 CL
Antica Formula	12
Lillet Blanc ou Rouge	12
Noilly Prat	12
La Quintinye Royal Rouge	12
Ramazzotti Rosato I	12
Vermouth Blanc Cartron	16
Vermouth Rouge Cartron	16

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE AOC

12.5 CL

Moët & Chandon, Brut Impérial, NM	24
Moët & Chandon, Rosé Impérial, NM	28
Ruinart, Blanc de Blancs, NM	38

BLANC

15 CL

Côteaux d'Aix en Provence AOC, Roseblood d'Estoublon, 2023	13
Chablis AOP, Vau Renard, Domaine Laventureux, 2023	17
Sancerre AOC, Osmoze, Domaine Denizot, 2023	17
Pouilly-Fuissé AOC, Héritage, Domaine Thibert, 2020	25

ROUGE

15 CL

Montagne Saint-Emilion AOC, Vieux Château Saint-André, 2017	13
Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2012	15
Pomerol AOC, Château de Sales, 2017	25
Gevrey-Chambertin AOC, Clos de Meixvelle, Pierre Gelin, 2020	32

Rosé

15 CL

Côteaux Varois en Provence AOC, Roseblood d'Estoublon, 2023	13
---	----

VINS À LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE AOC

75 CL 150 CL

Moët & Chandon, Brut Impérial, NM	130	280
Moët & Chandon, Grand Vintage, 2016	182	•
Ruinart, Blanc de Blancs, NM	260	540
Dom Pérignon, Vintage, 2015	560	•
Moët & Chandon, Rosé Impérial, NM	169	•
Veuve Clicquot, La Grande Dame Rosé, 2012	640	

BLANC

75 CL

Luberon AOC, Domaine de Fontenille, 2023	58
Côteaux d'Aix en Provence AOP, Roseblood d'Estoublon, 2023	65
Touraine AOP, Sauvignon, Domaine Bonnigal-Bodet, 2024	66
Chablis AOP, Vau Renard, Domaine Laventureux, 2023	78
Sancerre AOC, Osmoze, Domaine Denizot, 2023	83
Pouilly-Fumé AOC, Léon, Domaine J.D. Pabiot, 2023	96
Saint-Joseph AOP, Bernard Gripa, 2021	112
Pouilly-Fuissé AOC, Héritage, Domaine Thibert, 2020	121

ROUGE

75 CL

Montagne Saint-Emilion AOC, Vieux Château Saint-André, 2017	68
Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2022	72
Bourgueil AOC, Domaine La Fosse au Loup, 2020	81
Givry AOC, Clos Garrambey, Domaine Denjean-Berthoux, 2023	96
Pomerol AOC, Château de Sales, 2017	128
Fixin AOC, Pierre Gelin, 2021	134
Gevrey-Chambertin AOC, Clos de Meixvelle, Pierre Gelin, 2020	199

ROSÉ

ROSEBLOOD
D'ESTOUBLON

75 CL 150 CL

Côteaux Varois en Provence AOC, Roseblood d'Estoublon, 2023	65	130
Côtes de Provence AOC, 1489 Roseblood d'Estoublon, 2023	150	315

SPIRITUEUX

GIN

4 CL

Tanqueray London Dry	14
Bombay Sapphire	14
Hendrick's	18
Tanqueray No 10	18
Monkey 47	22
Gin 22 Essences locales	20
Gin 40 Essences locales	20
Gin Old Tom Esprit de Ruche	16
Belliroi Le Primatice	19
Belliroi Le Denecourt	19
Belliroi Le Nostre	19
Palmarèe Premier Cru	22
Tanqueray Flor de Sevilla	16

VODKA

4 CL

Les Petites Eaux, Baies de Cornus	16
Les Petites Eaux, Cerise Griotte	16
Les Petites Eaux, Coing Confit	16
Les Petites Eaux, Miel de Sarrasin	16
Les Petites Eaux, Noisette Pralinée	16
Les Petites Eaux, Herbe de Bison	16
Belvedere	16
Belvedere 10	25
Ketel One	25
Beluga Gold Line	40

TEQUILA

4 CL

Tequila Casa Del Sol Blanco	19
Tequila Casa Del Sol Reposado	20
Volcan Blanco	15
Volcan Cristalino	16
Volcan XA	18
Patrón Silver	18
Patrón Reposado	22
Don Julio Blanco	19
Don Julio Reposado	20
Don Julio 1942	45
Tequila Clase Azul Reposado	55
Tequila Clase Azul Añejo	144
Tequila Casa Dragones Añejo	51
Tequila Casa Dragones Reposado Mizunara	47
Tequila Dobel Diamante Reposado	23
818 Eight Reserve	27

MEZCAL

4 CL

Del Maguey Vida	18
-----------------	----

PISCO & CACHACA

4 CL

Pisco El Gobernador	15
Cachaça Leblon	18

RHUM / RON / RUM

4 CL

Havana Club 3 ans	12
Zacapa 23	18
Plantation Pineapple	18
Eminente Reserva 7 ans	18
Santa Teresa 1796	22
Zacapa X.O	39

EAU DE VIE

5 cl

Eau-de-Vie Framboise Sauvage Joseph Cartron	17
Eau-de-Vie Mirabelle Joseph Cartron	17
Eau-de-Vie Poire Williams Joseph Cartron	18
Eau-de-Vie Vieille Prune Cartron Joseph	18
Calvados 30 & 40 Eau-de-vie de Cidre	19

CALVADOS

5 cl

Calvados Château Du Breuil Fine	15
Calvados Christian Drouin Selection	15
Calvados Christian Drouin Le Calvados Domfrontais	19
Calvados Château Du Breuil 20ans Reserve des Seigneurs Xo	22
Calvados 30&40 Extra Old Sous Etui	23

ARMAGNAC

5 cl

Château de Bordeneuve, VSOP	18
Château de Bordeneuve, Hors d'âge	25

PORTE

5 cl

Porto Grahams Tawny 10 ans	20
Porto Grahams Tawny 40 ans	62

WHISKEY

FRANCE

4 CL

Armorik	25
Alfred Giraud Harmonie	37
Alfred Giraud Voyage	31

JAPON

4 CL

Nikka from the barrel	23
-----------------------	----

IRLANDE

4 CL

Jameson	12
---------	----

WHISKY BLENDED

5 CL

Johnnie Walker Black Label	16
Johnnie Walker Blue Label	50

SINGLE MALT HIGHLANDS

4 CL

An Cnoc 18 ans	15
Balblair 1990	16
Dalwhinnie 15 ans	19
Oban 14 ans	22
Glenmorangie Nectar d'Or Sauternes Finish	22
Dalmore 12 ans	22
Dalmore 18 ans	30
Dalmore Cigar Malt	35
Glenmorangie 10 ans	40
Glenmorangie Signet	42

SINGLE MALT SKYE

4 CL

Talisker 10 ans	12
-----------------	----

SINGLE MALT ISLAY

4 CL

Caol Ila 12 ans	17
Ardbeg 10 ans	18
Ardbeg An OA	22
Caol Ila Distillers Editions	22
Lagavulin 16 ans	25
Bowmore 15 ans	26

ÉTATS-UNIS

4 CL

Jack Daniel's	14
Gentleman Jack	16
Maker's Mark	15
Bulleit Rye	15
Blanton's original	26
Whistle Pig 10 ans	26
Whistle Pig 12 ans	32
Whistle Pig 15 ans	36



Depuis 1765, la Maison Hennessy élabore des cognacs uniques au cœur de sa région d'origine, la Charente. James Bar et Hennessy s'associent pour proposer une expérience singulière de dégustation.

Hennessy VS, incarne le style de la Maison dans sa plus pure tradition. Il est le fruit d'un travail précis de sélection des eaux-de-vie, tout en mesure. Entre un caractère subtil et discret, son goût indémodable continue de satisfaire les connaisseurs.

HENNESSY VERY SPECIAL 5 cl 15

Hennessy XO, cognac emblématique du savoir-faire de la Maison, est un assemblage inédit et original à l'architecture riche et complexe.

HENNESSY X.O 5 cl 45

Hennessy Paradis, cognac d'exception, reflète l'harmonie parfaite de la nature et du temps qui souligne l'émotion. Il est connu pour son arôme velouté et harmonieux et est défini par son caractère élégant et soyeux qui reflète la personnalité d'un cognac fin : souple, léger et rond.

HENNESSY PARADIS 5cl-3 cl-1,5 cl 250 150 75

Hennessy Richard, cognac le plus précieux de la Maison, est le témoignage vivant de l'histoire de la Maison Hennessy. Élaboré à partir des eaux-de-vie les plus anciennes et les plus fines du monde, Hennessy Richard, à l'image de son fondateur, est fort en caractère, long en bouche et d'une intensité sans faille.

HENNESSY RICHARD 5 cl-3 cl-1,5 cl 650 390 195

LIQUEURS

4 cl

Baileys Original	12
Bénédictine	12
Chambord	12
Cointreau	12
Adriatico Amaretto	12
Frangelico	12
Galliano Authentico	12
Get 27	12
Grand Marnier Cordon Rouge	12
Jägermeister	12
Limoncello Mamma Mia	12
H Theoria Amour Matador	15
H Theoria Cuir Lointain	15
Italicus	15
La Fée Absinthe	18

LIQUEURS

4 CL

Liqueur Dom Benedictine	16
Liqueur Benedictine B And B	17
Liqueur Benedictine Single Cask	19
Benedictine 1888 Liqueur Et Cognac	26
Chartreuse jaune	15
Chartreuse verte	15
Calvados 30&40 Double Jus Apéritif de pomme	18
Liqueur Denoix Obazine	15
Liqueur Denoix Itea	15
Liqueur Denoix Supreme	15
Liqueur Tempus Fugit Fernet Angelico	23
Liqueur de Café Borghetti	12
Liqueur Herbe Sacrée Alambic Parisien	20
Liqueur Fraise Alambic Parisien	21
Liqueur Peppermint Alambic Parisien	20

GRIGNOTAGES

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H ET DE 18H À 22H30
CARTE RÉDUITE L'APRÈS-MIDI

SAMEDI ET DIMANCHE DE 12H À 22H30

A PARTAGER *To share*

Foie gras mi-cuit maison à partager, pain aux céréales toasté

Homemade foie gras to share, toasted cereals bread

36

Bagel saumon fumé, fromage frais

Smoked salmon bagel, cream cheese

28

Grilled cheese au jambon

Ham grilled cheese

22

Grilled cheese à la truffe noire

Black truffle grilled cheese

26

Pinces de crabe, mayonnaise

Crab claws, mayonnaise

26

SOUPE ET SALADES

Soup and salad

Velouté de saison

Seasonal velouté

16

Quinoa, avocat, mangue, radis, huile citronnée

Quinoa, avocado, mango, radish, lemon oil

26

Salade César, poulet, croutons, parmesan

Caesar salad, chicken, croutons, parmesan cheese

28

Salade de gambas, iceberg, avocat, sauce cocktail

King prawns, iceberg, avocado, cocktail sauce

PLATS

Main courses

Smash cheeseburger, frites

Smash cheeseburger, French fries

25

Hot dog, saucisse de Francfort

Hot dog with Frankfurt sausage

28

Carpaccio de thon, huile d'olive, citron

Tuna carpaccio, olive oil, lemon

32

Fish and chips, sauce tartare

Fish and chips, tartar sauce

28

Stand de frites

French fries stand

12

Coeur de sucrine, huile d'olive, citron

Baby gem lettuce, olive oil, lemon

12

MENU ENFANT

PLAT, DESSERT ET BOISSON AU CHOIX
Main course, dessert, and drink of your choice

18

Nuggets de poulet, frites
Chicken nuggets, fries

Coquillettes nature ou jambon ou Al Pomodoro
Plain pasta, with ham or with tomato sauce

Saumon, haricots verts
Salmon, green beans

Brownie, noix de pécan, crème anglaise
Pecan brownie with custard sauce

Cheesecake, coulis de myrtille
Cheesecake with blueberry sauce

Yaourt nature
Plain yogurt

FROMAGE

Assiette de fromages

18

DESSERTS

Cheesecake de l'Abbaye, coulis de myrtille
Abbaye's cheesecake, blueberry sauce

14

Brownie, noix de pécan, crème anglaise
Pecan brownie with custard sauce

16

Barre bounty
Coconut chocolate bar

16

Assiette de mangues
Mango platter

22

20

RAFRAICHISSEMENTS

Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl	8
Redbull 25 cl	8
Orangina 25 cl	8
Limonade 25 cl	8
Three Cents Tonic Water 20 cl	8
Three Cents Ginger Beer 20 cl	8
Kombucha vivant nature 27,5 cl	11
Kombucha vivant verveine fleur d'oranger 27,5 cl	11

JUS DE FRUITS

Jus de fruit pressés <i>orange, citron, pamplemousse</i>	10
Jus de fruits Patrick Font <i>pomme, ananas, tomate, framboise, pêche</i>	10

EAUX

Evian 50 cl	8
Badoit 50 cl	8
Badoit Rouge 50 cl	8

THÉS & INFUSIONS DAMMANN FRÈRES

THÉ NOIR

Abbaye, thé noir Breakfast	8
Maison Revka, thé noir aux fruits du verger	8
MÜN, thé noir fumé	8
Monsieur Bleu, Earl Grey Yin Zen	8
Bambini, thé noir aromatisé façon Panettone	8

THÉ VERT

Gigi, thé vert au citron et basilic	8
Miss CoCo, thé vert au citron et gingembre	8
Girafe, thé vert du Japon	8
Perruche, thé vert au jasmin	8

THÉ BLANC

Bonnie, thé blanc au fruit de la passion et à la rose	8
---	---

INFUSION

Camomille	8
Verveine	8
Tisane du berger, menthe, verveine et tilleul	8
Thé glacé Maison	8
Grog au rhum	18

CAFÉS

Espresso	6
Ristretto	6
Noisette	6
Double Espresso	8
Americano	8
Cappuccino*	8
Latte*	8
Café frappé	10

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud	10
----------------	----

PETIT DÉJEUNER

DE 10H À 12H

Boisson chaude, jus de fruits, viennoiseries	15
--	----

* Des boissons végétales sont disponibles sur demande.

Prix en euros net, taxes et service compris.

Carte des allergènes disponible sur demande ; certains millésimes peuvent changer
en cours d'année. Nos viandes sont d'origine française.

