



James' bar

Escale hors du temps
Chic, cosy.



SOMMAIRE

COCKTAILS	P.5-6
Signatures	
Old Fashioned	
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 aux 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€



SACRÉ 14CL

CITRONNÉ, SUAVE

Gin Tanqueray, agrumes, verjus, Kombucha Vivant Thé Blanc



RÉVÉLATION 14CL

FLORAL, FRUITÉ

Vodka Belvedere, Sureau de l'Abbaye, thym, verjus, soda pamplemousse



ELIXIR 9CL

SEC, FRUITÉ

Calvados château Du Breuil, 30&40 aperitif,
Amaretto Adriatico, Noilly Prat dry

OLD FASHIONED COLLECTION

20€

BACON OLD FASHIONED 10CL

Bourbon Bulleit, Angostura Bitters, bacon

BANANA OLD FASHIONED 10CL

Bourbon Bulleit, Angostura Bitters, banane

PEACH OLD FASHIONED 10CL

Bourbon Bulleit, Angostura Bitters, pêche

BÉNÉDICTION 8CL

SUAVE, ÉPICÉ

Cognac Hennessy VSOP, falernum, Peychaud bitters, Angostura bitters

COCKTAILS SANS ALCOOL

ESSENCE 14CL

FRAIS, PETILLANT

Agrumes, verjus, pétillant «L'Excessive»

DIVINE 15CL

PETILLANT, ÉPICÉ

Kombucha Vivant framboise et jasmin, agave, piment

VIRGIN MARY 22CL

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

3 blinis, 30g de caviar 155€

BIÈRES

	33CL
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

	33CL
Fils de pomme brut	10

APÉRITIFS

	4CL
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

	6CL
Antica Formula	12
Lillet blanc ou Lillet rouge	12
Noilly Prat Dry ou ambré	12
La Quintinye Royale Rouge	12
Joseph Cartron Vermouth Blanc	16
Joseph Cartron Vermouth Rouge	16

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE AOC

12.5CL

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

BLANC

15CL

Côteaux d'Aix en Provence AOC, Roseblood d'Estoublon, 2023	13
Chablis AOP, Vau Renard, Domaine Laventureux, 2023	17
Sancerre AOC, Osmoze, Domaine Denizot, 2024	17
Pouilly-Fuissé AOC, Héritage, Domaine Thibert, 2020	25

ROUGE

15CL

Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2023	15
Montagne Saint-Emilion AOC, Vieux Château Saint-André, 2021	16
Pomerol AOC, Château de Sales, 2017	25
Gevrey-Chambertin AOC, Clos de Meixvelle, Pierre Gelin, 2022	32

Rosé

15CL

Côteaux Varois en Provence AOC, Roseblood d'Estoublon, 2024	13
---	----

VINS À LA BOUTEILLE

CHAMPAGNE AOC

75CL 150CL

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

BLANC

75CL

Luberon AOC, Domaine de Fontenille, 2023	58
Côteaux d'Aix en Provence AOP, Roseblood d'Estoublon, 2023	65
Touraine AOP, Sauvignon, Domaine Bonnigal Bodet, 2023	66
Chablis AOP, Vau Renard, Domaine Laventureux, 2023	78
Sancerre AOC, Osmoze, Domaine Denizot, 2024	83
Pouilly-Fumé AOC, Léon, Domaine J.D. Pabiot, 2023	96
Saint-Joseph AOP, Bernard Gripa, 2023	112
Pouilly-Fuissé AOC, Héritage, Domaine Thibert, 2020	121
Meursault AOC, Chevalières, Xavier Monnot, 2023	236

ROUGE

75CL

Crozes-Hermitage AOC, Maison Les Alexandrins, 2023	72
Montagne Saint-Emilion AOC, Vieux Château Saint-André, 2021	78
Bourgueil AOC, Domaine La fosse au Loup, 2020	81
Givry AOC, Clos Garrambey, Domaine Denjean Berthoux, 2024	96
Pomerol AOC, Château de Sales, 2017	128
Fixin AOC, Pierre Gelin, 2022	134
Gevrey-Chambertin AOC, Clos de Meixvelle, Pierre Gelin, 2022	199
Morey-Saint-Denis 1er cru AOC, La Riotte, O. Jouan 2018	280
Corton Grand Cru AOC, Mallard, 2017	336
Pauillac AOC, Château Pontet-Canet, 2014	465

ROSÉ

ROSEBLOOD
D'ESTOUBLON

75CL 150CL

Côteaux Varois en Provence AOC, Roseblood d'Estoublon, 2024	65	130
Côtes de Provence AOC, 1489 Roseblood d'Estoublon, 2023	150	315

SPIRITUEUX

GIN

4CL

Tanqueray London Dry	14
Tanqueray Flor de Sevilla	16
Tanqueray No 10	18
Generous Bio	17
Gin Old Tom Esprit De Ruche	16
Belliroi Le Primatice	19
Belliroi Le Denecourt	19
Belliroi Le Nostre	19
Palmaræ premier cru	22
Monkey 47	22

VODKA

4CL

Belvedere	16
Beluga Noble	17
Alatamura	17
Stolishnaya	17
Belvedere 10	25
Beluga Gold Line	40

TEQUILA

4CL

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

MEZCAL

4CL

Del Maguey Vida	18
400 Conejo	20
Noble Coyote	20

PISCO & CACHACA

4CL

Pisco El Gobernador	15
Cachaça Leblon	18

RHUM / RON / RUM

4CL

Havana Club 3 ans	12
Zacapa 23	18
Eminente Reserva	18
JM VSOP	21
JM Volcanic	21
St James Nectar	21
St James rhum vieux 18 ans	25
Santa Teresa 1796	22
Zacapa X.O	39

EAU DE VIE

5CL

Joseph Cartron Eau-de-Vie Framboise Sauvage	17
Joseph Cartron Eau-de-Vie Mirabelle	17
Joseph Cartron Eau-de-Vie Poire Williams	18
Joseph Cartron Eau-de-Vie Vieille Prune	18

CALVADOS

5CL

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

ARMAGNAC

5CL

Château de Bordeneuve, VSOP	18
Gelas l2 ans	23
Château de Bordeneuve, Hors d'âge	25

PORTO

5CL

Porto Grahams Fine White	18
Porto Grahams Tawny l0 ans	20
Porto Grahams Tawny 40 ans	62

WHISKEY

FRANCE

4CL

Armorik	25
Alfred Giraud Voyage	31
Alfred Giraud Harmonie	37

JAPON

4CL

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

IRLANDE

4CL

Jameson	12
Bushmills 10 ans	14
Bushmills 21 ans	23

WHISKY BLENDED

5CL

Johnnie Walker Black Label	16
Johnnie Walker Blue Label	50

SINGLE MALT HIGHLANDS

4CL

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

4CL

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

SINGLE MALT ISLAY

4CL

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

4CL

Gentleman Jack	16
Makers Mark	15
Bulleit Rye	15
Bulleit Bourbon	20
Sazerac Rye	23
Wellers 12 ans	25
Eagle Rare	25
Blanton's original	26
Whistle Pig 10 ans	26
Whistle Pig 12 ans	32
Whistle Pig 15 ans	36

LES WHISKIES RETROUVÉS*Retrouvé dans la vieille cave de L'Abbaye*

Signatory Vintage 1997 // Speyside	50
Signatory Vintage 1995 // Speyside	55
Connaisseur Choice 1996 // Speyside	40
Kilchoman // Islay	25
Longrow Red // Campbeltown	45
Benromach 15 ans // Speyside	45
Knockando 21 ans // Speyside	43
Hazelburn 13 ans // Campbeltown	62
Mortlach 12 ans // Speyside	38
The Benriach 2006 // Speyside	55



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 5cl 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 5cl 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\3cl\1,5cl 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 5cl\3cl\1,5cl 650 390 195

LIQUEURS

4CL

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

LIQUEURS

4CL

Liqueur de Café Borghetti	12
Chartreuse jaune	15
Chartreuse verte	15
Liqueur Denoix Obazine	15
Liqueur Denoix Itea	15
Liqueur Denoix Supreme	15
Liqueur Dom Benedictine	16
Liqueur Benedictine B And B	17
30&40 Double Jus Apéritif de pomme	18
Liqueur Benedictine Single Cask	19
Liqueur de Café Grand Brulot	19
Liqueur Tempus Fugit Fernet Angelico	23
Benedictine 1888 Liqueur Et Cognac	26

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, croûtons, parmesan

Cesear salad, chicken, croûtons, parmesan cheese

28

Salade de gambas, iceberg, avocat, sauce cocktail

King prawns salad, iceberg, avocado, cocktail sauce

32

PLATS

Main courses

Smash cheeseburger, frites

Smash cheeseburger, french fries

25

Hot dog, saucisse de Francfort

Frankfurt sausage, hot dog

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 poulet, frites
Chicken nuggets, fries

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

Saumon, haricots verts
Salmon, green beans

Brownie, noix pecan, crème anglaise
Pecan brownie with custard sauce

Cheesecake, coulis myrtille
Cheesecake with blueberry sauce

Yaourt nature
Plain yogurt

FROMAGE

Assiette de fromages

18

DESSERTS

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

14

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

16

Barre bounty
Coconut chocolate bar

16

Assiette de mangue
Mango platter

22

RAFRAICHISSEMENTS

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl	8
Redbull 25cl	8
Orangina 25cl	8
Limonade 25cl	8
3 cents Tonic Water 20cl	8
3 cents soda, grapefruits 20cl	8
3 cents Ginger Beer 20cl	8
Thé glacé maison 20cl	8
Kombucha vivant blanc nature 27,5cl	11
Kombucha vivant verveine fleur d'oranger 27,5cl	11
Kombucha vivant framboise, jasmin 27,5cl	11

JUS DE FRUITS

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

EAUX

Evian 50cl	8
Badoit 50cl	8
Badoit rouge 33cl	8

THÉS & INFUSIONS DAMMANN FRÈRES

THÉ NOIR

Abbaye, thé noir breakfast	8
Maison Revka, thé noir aux fruits du verger	8
MŪN, thé noir fumé	8
Monsieur Bleu, Earl Yin Zen	8
Bambini, thé noir aromatisé façon pannettone	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 rose	8
--	---

INFUSION

Camomille	8
Verveine	8
Tisane du berger menthe, verveine et tilleul	8
Grog Rhum	18

MATCHA

UJI Matcha*	12
-------------	----

CAFÉS

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

* Des boissons végétales sont disponibles sur demande.

CHOCOLAT CHAUD

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

PETIT DÉJEUNER

TOUS LES JOURS DE 10H À 12H

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

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.

