



# James' bar

Escale hors du temps  
*Chic, cosy.*

# SOMMAIRE

COCKTAILS/MOCKTAILS	P.5-6
BIÈRES/CIDRE	P.6
APÉRITIFS	P.7
VINS	P.8-9
SPIRITUEUX	P.10-12
WHISKY	P.13-15
LIQUEURS	P.16-17
GRIGNOTAGES	P.18-20
SOFT DRINKS	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 élixirs 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

## COCKTAILS CLASSIQUES

19

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

## 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

## MOCKTAILS SANS ALCOOL

16

### **ESSENCE** 14CL

FRAIS, PETILLANT

Agrumes, verjus, pétillant «Excessive»

### **DIVINE** 15CL

PETILLANT, ÉPICÉ

Kombucha Vivant framboise et jasmin, agave, piment

### **VIRGIN MARY** 22CL

ASSAISONNÉ, ÉPICÉ

## 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

## CIDRE

	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

# 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

### DOMAINE DU COLLIER VIEUX MILLÉSIMES

Saumur AOC, La Charpenterie, Domaine du Collier	25
-------------------------------------------------	----

Côteaux d'Aix en Provence AOC, Roseblood d'Estoublon, 2024	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
Lalande de Pomerol AOC, Château Samion 2022	23
Gevrey-Chambertin AOC, Clos de Meixville, Pierre Gelin, 2022	39

## ROSÉ

15CL

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

# À LA BOUTEILLE

## CHAMPAGNE AOC

75CL 150CL

Moët & Chandon, Brut Impérial, NM	130	280
Moët & Chandon, Grand Vintage	182	•
Ruinart, Blanc de Blancs, NM	260	540
Dom Pérignon, Grand Vintage	560	1700
Moët & Chandon, Rosé Impérial	169	340
Veuve Clicquot, La Grande Dame rosé	•	640

## BLANC

75CL

Luberon AOC, Domaine de Fontenille, 2024	58
Côteaux d'Aix en Provence AOP, Roseblood d'Estoublon, 2024	65
Touraine AOP, Sauvignon, Domaine Bonnigal Bodet, 2024	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 Grippa, 2024	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, 2019	81
Givry AOC, Clos Garrambey, Domaine Denjean Berthoux, 2024	96
Lalande de Pomerol AOC, Château Samion, 2022	113
Fixin AOC, Pierre Gelin, 2022	134
Gevrey-Chambertin AOC, Clos de Meixville, 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

# 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
Palmaràe premier cru	22
Monkey 47	22

## VODKA

4CL

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

<b>TEQUILA</b>	4cl
Volcan Blanco	15
Volcan Cristalino	16
Volcan XA	18
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

<b>MEZCAL</b>	4cl
Del Maguey Vida	18
400 Conejo	20
Noble Coyote	20

<b>PISCO &amp; CACHACA</b>	4cl
Pisco El Gobernador	15
Cachaça Leblon	18

<b>RHUM / RON / RUM</b>	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

<b>EAU DE VIE</b>	<b>4cL</b>
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

<b>CALVADOS</b>	<b>4cL</b>
Calvados Château Du Breuil Fine	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

<b>ARMAGNAC</b>	<b>4cL</b>
Château de Bordeneuve, VSOP	18
Gelas 12 ans	23
Château de Bordeneuve, Hors d'âge	25

<b>PORTO</b>	<b>10cL</b>
Porto Grahams Fine White	18
Porto Grahams Tawny 10 ans	20
Porto Grahams Tawny 40 ans	62

# WHISKY

	<b>FRANCE</b>	4cl
Armorik		25
Alfred Giraud Voyage		31
	<b>JAPON</b>	4cl
Nikka from the barrel		23
	<b>IRLANDE</b>	4cl
Jameson		12
Bushmills 10 ans		14
Bushmills 21 ans		23
	<b>BLENDED</b>	5cl
Johnnie Walker Blue Label		50
	<b>SINGLE MALT HIGHLANDS</b>	4cl
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
	<b>SINGLE MALT SKYE</b>	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**

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



## 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 de Café Grand Brulot	19
Liqueur Tempus Fugit Fernet Angelico	23
Chartreuse MOF	25

# GRIGNOTAGES

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H ET DE 18H À 22H30

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, toasted cereals bread*

36

Maïs frits, sauce Cajun

*Fried corn, Cajun sauce*

16

Croque-Monsieur jambon de Paris, fromage

*Croque-monsieur with Paris ham and cheese*

26

Croque fromage

*Grilled cheese sandwich*

22

Cecina de Wagyu, toast Melba

*Wagyu cecina, Melba toast*

30

Stand de frites

*French fries stand*

16

## SOUPE ET SALADES

Soupe froide de saison

*Seasonal cold soup*

16

Burrata, tomates cerises marinées

*Burrata, marinated cherry tomatoes*

26

Salade César, poulet, croûtons, parmesan, anchois

*Caesar salad, chicken, croûtons, parmesan, anchovy*

32

Salade James façon Niçoise, noisettes

*Our revisited Niçoise salad, hazelnuts*

28

## PLATS

Smash cheeseburger, frites

*Smash cheeseburger, french fries*

27

Tartare de boeuf assaisonné

*Beef tartare*

30

Bar cru mariné, vierge de légumes

*Marinated raw sea bass, vegetable Virgin sauce*

28

Homard entier en Club sandwich

*Whole lobster Club sandwich*

59

Coeur de sucrine, huile d'olive, citron

*Baby gem lettuce, olive oil, lemon*

14

## MENU ENFANT

3 ANS À 12 ANS

PLAT ET DESSERT AU CHOIX

*Choice of main and dessert from below*

18

Nuggets poulet, purée de pommes de terre ou frites

*Chicken nuggets, mashed potatoes or fries*

Pennes au jambon ou «Al Pomodoro» ou beurre

*Penne pasta with ham or tomato sauce or butter*

Saumon, purée de pommes de terre ou haricots verts

*Salmon, mashed potatoes or green beans*

Yaourt

*Yogurt*

Salade de fruits

*Fruits salad*

## FROMAGE

Assiette de fromages du moment

*Cheese plate with bread*

18

## DESSERTS

Cheesecake citron vert, marmelade de fruits rouges

*Lime cheesecake, berry marmelade*

18

Brownie, noix de pecan, crème anglaise

*Pecan brownie with custard sauce*

16

Cookie Signature

12

Assiette de fruits rouges, crème montée vanille

*Assortment of red berries, vanilla whipped cream*

22

Sundae vanille caramel

*Vanilla caramel Sundae*

16

## SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero 33cl	8
Redbull 25cl	8
Orangina 25cl	8
Limonade 25cl	8
Tonic Water 20cl	8
Soda pamplemousse, 3 cents grapefuits 20cl	8
Ginger Beer 3 cents 20cl	8
Thé glacé maison <i>Homemade iced-tea</i> 20cl	8
Kombucha vivant blanc nature 27,5cl	11
Kombucha vivant verveinefleur d'oranger 27,5cl	11
Kombucha vivant framboise/ jasmin 27,5cl	11

## JUS DE FRUITS

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

## EAUX MINÉRALES

Plate 50cl	8
Pétillante 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
MÜN, 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/CHOCOLAT

Espresso	6
Ristretto	6
Noisette	6
Double Espresso	8
Americano	8
Cappuccino	8
Latte	8
Iced coffee classique ou latte	10

*\* Des laits végétaux sont disponibles sur demande \**

Chocolat chaud ou froid	10
-------------------------	----

## PETIT DÉJEUNER

TOUS LES JOURS DE 10H À 12H

Boisson chaude, jus de fruit, assortiment de 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.*