



Rue Général Michel, 45 | 5000 NAMUR

TEL. 081 226 343

Ouvert du lundi au samedi et jours fériés
À partir de 19h00
Fermé le dimanche

brasserieslesaintjames@gmail.com

www.lesaintjames.be

Les Apéritifs

<i>Le Maison (vin blanc, citron vert, sucre de canne, Cava)</i>	8,00 €
<i>Coupe de Cava</i>	7,00 €
<i>Cava en Kir</i>	8,00 €
<i>Campari</i>	7,00 €
<i>Kir vin blanc</i>	7,00 €
<i>Porto rouge</i>	6,00 €
<i>Porto blanc</i>	6,00 €
<i>Picon bière</i>	6,00 €
<i>Picon vin blanc</i>	7,00 €
<i>Apérol</i>	6,00 €
<i>Apérol Spritz</i>	8,00 €
<i>Martini rouge</i>	6,00 €
<i>Martini blanc</i>	6,00 €
<i>Pineau des Charentes blanc</i>	6,00 €
<i>Pineau des Charentes rosé</i>	6,00 €
<i>Pisang</i>	6,00 €
<i>Malibu</i>	6,00 €
<i>Ricard</i>	6,00 €
<i>Batida de coco</i>	6,00 €

La cuisine est un art et tout art est patience

Bienvenue au Saint James

Nos Entrées

<i>Les fondus au Parmesan (2 pces)</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Les fondus aux crevettes grises (2 pces)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Les scampis au beurre à l'ail persillé</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Les scampis à l'ail crème</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Les scampis à la diabolique</i>	<i>18,00 €</i>

Toutes ces entrées sont disponibles en plat (+ 4 €)

Nos Pâtes

<i>Spaghetti Bolognaise</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Tagliatelle Carbonara</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Penne Saint James (scampis, courgette, sauce tomate fraîche, basilic, crème)</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Penne 4 Fromages</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Spaghetti au Thon (échalotes, ail, persil, thon à l'huile d'olive)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lasagne Bolognaise</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lasagne Poulet</i>	<i>18,00 €</i>

La cuisine est un art et tout art est patience

Nos Viandes

<i>Nos boulettes sauce tomate maison, frites</i>	17,00 €
<i>Pavé de boeuf Irlandais</i>	24,00 €
<i>Entrecôte Irlandaise</i>	30,00 €
<i>Tagliata de boeuf (tagliatelle, persil, ail, échalotes, huile d'olive, basilic, roquette, parmesan, tomates cerises, balsamique)</i>	30,00 €
<i>Brochette de poulet</i>	22,00 €
<i>Escalope de veau cordon bleu</i>	25,00 €
<i>Escalope pizzaïola (tomate, ail, basilic, câpres)</i>	25,00 €
<u><i>Les Sauces proposées :</i></u>	
<i>Béarnaise, Archiduc, Poivre, Roquefort, Sambre et Meuse</i>	4,00 €

Nos Poissons

<i>Filets de Rouget «snackés» sur lit de tagliatelle au pesto rouge</i>	21,00 €
---	---------

Nos Accompagnements

<i>Frites</i>
<i>Tagliatelle, Penne, Spaghetti</i>
<i>Gratin Dauphinois</i>
<i>Pomme au four</i>
<i>Pommes Duchesse</i>
<i>Croquettes</i>
<i>(si en supplément +3€)</i>

La cuisine est un art et tout art est patience

Nos Desserts

<i>Moelleux Chocolat</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Citron ou Orange givrée</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Dame Blanche ou Noire</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Brésilienne</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Tiramisu maison</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Mousse au Chocolat maison</i>	<i>10,00 €</i>

La cuisine est un art et tout art est patience

Les Bulles

<i>Cava Brut</i>	38,00 €
<i>Champagne Brut</i>	75,00 €

Les Vins du Patron

Rouge (Merlot), Rosé (Grenache), Blanc (Chardonnay) du Pays d'Oc :

<i>Au verre</i>	6,00 €
<i>1/4 Pichet</i>	10,00 €
<i>1/2 Pichet</i>	17,00 €
<i>Bouteille</i>	24,00 €

Sélection du Patron La Gloire de Guillaume (Cabernet/Merlot) Languedoc :

<i>Bouteille</i>	26,00 €
------------------	---------

La cuisine est un art et tout art est patience

Les Vins en Bouteille

Les Blancs :

<i>Chablis (France)</i>	42,00 €
<i>Pinot Grigio (Italie)</i>	30,00 €

Le Rosé :

<i>Côtes de Provence (France)</i>	30,00 €
-----------------------------------	---------

Les Rouges :

<i>Côtes du Rhône (France)</i>	30,00 €
<i>Lalande de Pomerol (France)</i>	45,00 €
<i>Pinot Noir d'Alsace (France)</i>	32,00 €
<i>Saint Nicolas de Bourgueil (France)</i>	32,00 €
<i>Primitivo (Italie)</i>	40,00 €
<i>Malbec (Argentine)</i>	32,00 €
<i>Carmenère (Chili)</i>	32,00 €

La cuisine est un art et tout art est patience

Les Bières Bouteilles

<i>Jupiler</i>	3,00 €
<i>Jupiler N.A</i>	3,00 €
<i>Carlsberg</i>	4,00 €
<i>Duvel</i>	5,00 €
<i>Leffe Blonde</i>	4,00 €
<i>Orval</i>	6,00 €
<i>Triple Westmalle</i>	6,00 €

Les Softs

<i>Coca Cola, Coca Zéro</i>	3,00 €
<i>Fanta ou Sprite</i>	3,00 €
<i>Ice Tea</i>	3,00 €
<i>Schweppes Tonic</i>	3,00 €
<i>Looza Orange</i>	3,00 €
<i>Looza Ananas</i>	3,00 €
<i>Perrier Citron</i>	3,00 €
<i>Red Bull</i>	4,00 €
<i>Eau Plate ou Pétillante 1/4</i>	3,00 €
<i>Eau Plate ou Pétillante 1/2</i>	5,00 €
<i>Eau Plate ou Pétillante 1 Litre</i>	8,00 €

Les Boissons Chaudes

<i>Café</i>	3,00 €
<i>Expresso</i>	3,00 €
<i>Double Expresso</i>	5,00 €
<i>Décaféiné</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	4,00 €
<i>Thé</i>	3,00 €
<i>Irish Coffee</i>	10,00 €
<i>Italian Coffee</i>	10,00 €
<i>French Coffee</i>	10,00 €

La cuisine est un art et tout art est patience

Les Alcools et Digestifs

<i>Grappa Bianca</i>	7,00 €
<i>Grappa Brune</i>	7,00 €
<i>Grappa Miel</i>	7,00 €
<i>Grappa Melon</i>	7,00 €
<i>Vodka Blanche ou Rouge</i>	7,00 €
<i>Rhum Blanc</i>	7,00 €
<i>Rhum Brun</i>	8,00 €
<i>Gin</i>	7,00 €
<i>J&B</i>	7,00 €
<i>Johnnie Walker Red</i>	7,00 €
<i>Jack Daniel's</i>	9,00 €
<i>Lambertus Smooth</i>	10,00 €
<i>Cognac</i>	9,00 €
<i>Calvados</i>	9,00 €
<i>Armagnac</i>	9,00 €
<i>Sambucca</i>	7,00 €
<i>Limoncello</i>	7,00 €
<i>Bailey's</i>	7,00 €
<i>Cointreau</i>	7,00 €
<i>Supplément Softs</i>	1,50 €
<i>Supplément Red Bull</i>	2,50 €

La cuisine est un art et tout art est patience