

# BAR MENU

Fish & chips	19
Terrine de foie de volaille	9
Hox César salade	14/19
Tarte briochée	13
Ceviche de dorade	15/21
Hox monsieur	15
Guacamole et chips de tacos	5
Frites	4
Frites à la truffe	6
Gougères	6
Mac'n'cheese	6
Sorbets ou crèmes glacées maison	9
Café gourmand	9

Tous les prix sont nets en €, TVA incluse à 10% sur les boissons non alcoolisées et la nourriture, et à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Si vous avez des allergies n'hésitez pas à le faire savoir. La liste des produits allergènes est disponible auprès de nos serveurs. Nous acceptons les tickets restaurants, sauf le weekend et soirées. Nous ne rendons pas la monnaie sur les tickets restaurants.

Les chèques ne sont pas acceptés.

All prices are net in €, including 10% VAT on soft drinks and food, and 20% on alcoholic drinks. Alcohol abuse is dangerous for the health. To consume in moderation. If you have a food allergy or intolerance please let us know. Alternatively we have a list of allergens available at anytime. We will gladly accept your restaurant ticket, apart from the weekend and evenings. We do not offer change from the unused ticket value.

Cheques are not accepted.

# COFFEE TIME

## CAFÉS

*HOX BLEND*

*Origin coffee roaster, London*

EXPRESSO	3
AMERICANO	3
NOISETTE	3.5
CORTADO	4
CAFÉ FILTRE	4
CAPPUCINO	5
MOCHA	5
FLAT WHITE	5

*Lait amande, soja,avoine 0.5*

## THÉS

ENGLISH BREAKFAST	<i>Thé noir</i>	4
EARL GREY	<i>Thé noir</i>	4
DARJEELING	<i>Thé noir</i>	4
LAPSANG SOUCHONG	<i>Thé noir</i>	4
SENCHA LEMON	<i>Thé vert</i>	4
JASMIN	<i>Thé bleu vert</i>	4
VERVEINE	<i>Tisane</i>	4
PEACH ROOIBOS	<i>Thé rooibos</i>	4
CAMOMILLE	<i>Tisane</i>	4
CHAI LATTE	<i>Vegan</i>	5
MATCHA LATTE		5

## HOME MADE FRESH DRINK

COLD BREW	<i>Café infusé à froid pendant 24h</i>	5
ICED LATTE		6
ICE TEA FRAMBOISE		4
ICE TEA BLACK TEA		4
ICE TEA PEACH ROOIBOS		4

Verre  
15 cl

Carafe  
1L

## COCKTAILS SIGNATURES

A partir de 16h

### BANANA SMILE

Amontillado, cannelle, banane

11

### LE DUC DE BOURGOGNE

Vin blanc, bouquet garni, citron vert

10

### SUZE DE LA PASSION

Suze, fruit de la passion, citron vert, ginger ale

11

### ST GERMAIN SPRITZ

St Germain, Prosecco, soda water

12

50

### LA BULLE NORMANDE

Cidre Rosé, liqueur de cerise, pamplemousse

12

50

## LE COIN FRAICHEUR

### TEMPUS KINA TONIC

9

### PIMM'S LIMONADE

9

### 30&40 TONIC

9

### VERMOUTH TONIC

9

### RABBARO TONIC

9

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### ÇA REND AIMABLE

Orange, carotte, citron jaune, cumin

9

## SOFTS

COCA-COLA/COCA-COLA ZERO (33cl)/ORANGINA (25cl)

5

FEVER TREE (25cl) Lemonade/Tonic/Soda/Ginger Beer/Ginger Ale



5

CHARITEA (33cl) Mate/Red 

5

Verre    Bouteille

## VINS BLANCS / WHITE WINES

	15 cl	75 cl
TOURAINÉ OISLY, Domaine Octavie 2016 	8	36
LUBÉRON "L'inopiné", Domaine Maslauris 2017 	9	40
CHABLIS, Domaine Colbois 2017	10	42

## VINS ROSÉS / ROSE WINES

LUBERON, Domaine Maslauris 2017 	8	36
CÔTES DE PROVENCE, Domaine Ste Marguerite 2017  (V)	10	43
CÔTES DE PROVENCE, Domaine Ste Marguerite, MAGNUM 2017		84

## VINS ROUGES / RED WINES

LUBERON, Domaine Maslauris 2016 	8	36
BORDEAUX, Domaine Compassant 2009	9	38
SANCERRE "Panseillots", Caves du Prieuré 2016	10	42

## CHAMPAGNES

PERRIER-JOUET, Brut	16	90
BILLECART-SALMON, Rosé	19	110

## BIÈRES / BEERS (33cl)

POIDS PLUME, Brasserie BAPBAP, Lager		8
GALLIA, Brasserie Gallia, IPA		8

## BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

	25 cl	50 cl
ASTROBLONDE, brasserie Demory, Pils	7	11
NOVA NOIRE, brasserie Demory, Lager noire	7	11
INDIGO, brasserie Deck & Donahue, IPA	7	11
ROQUETTE, Brasserie Demory, blanche	7	11

## CIDRES (33cl)

CIDRE BRUT, Sassy		8
CIDRE ROSE, Sassy		8