

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. Millésimes sujets à changements. 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. Vintages are subject to be changed. If you have a food allergy or intolerance, please let us know and ask your waiter to check the list of allergens. We do accept your restaurant ticket, except on weekends and evenings. We do not offer change from the unused ticket value.

Cheques are not accepted.

DRINKS

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
CHOCOLAT CHAUD	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 BLACK TEA		4
ICE TEA PEACH ROOIBOS		4

BAR MENU

BURRATA 14

*Granny Smith, chicorée,
piment d'Espelette, pignons*

CHIPS À LA TRUFFE 12

*crème d'oignons caramélisés,
truffe, ciboulette*

RILLETES DE SAUMON 13

soja, yuzu, galettes de riz

HOX CHEESEBURGER 19

*boeuf français, frites, salade,
oignons caramélisés*

HOX CÉSAR SALADE 16

*romaine, parmesan, croûtons à l'ail
(ajouter volaille grillée + 3)*

FRITES 4

FRITES À LA TRUFFE 6

FOIE GRAS GOUGÈRE 12

confiture d'oignons rouge

VEGAN MINI BURGER 12

*champignons de Paris, pleurotes,
sauce BBQ, oignons frits*

GUACAMOLE 8

tortilla, coriandre, citron vert

HOX MONSIEUR 15

*gruyère, jambon, frites, salade
(ajouter oeuf au plat +2)*

POUTINE 10

*frites, boeuf braisé, roquefort,
truffe, ciboulette*

HOX CAFÉ GOURMAND 9

GLACES ET SORBETS MAISON 9

APERITIVO TIME

- LONGUE VIE** *Fresh & Sparkling* 11
Noilly prat dry, cordial concombre, Prosecco
- CAP SUR LE NEGRONI** *Dry & Bitter* 13
Gin, vermouth rouge, cap matei, campari
- ITALIAN & TOBAGO** *Citrusi & Fresh* 12
Rhum, Amaro, citron vert

SEASONAL DRINK

- MI SWING ES TROPICAL** *Fruity & Creamy* 13
Rhum, aloe vera, coco, citron vert
- WINTER DAIQUIRI** *Fruity & Fresh* 12
30&40, tonka, citron vert
- SPICY WINE SOUR** *Spicy & Citrusi* 14
Bourbon, lemon, sirop vin rouge épicées
- TRUFFLE MARGARITA** *Salty & Citrusi* 16
Tequila, truffe, miel, citron vert, dry curacao
- SAMBA DE JANEIRO** *Fruity & Fresh* 14
Cachaca, fruit de la passion, falernum, vanille
- JARDIN D'HIVER** *Hearbal & Citrusi* 13
Gin, St Germain, basilic, citron vert, soda water

TO CAP OFF THE NIGHT

- SANTA PAPEÏ** *Smoky & Greedy* 14
Rhum, noix, pedro ximenez, angostura bitter
- COFFEE PLEASURE** *Oak & Greedy* 15
Bourbon, café, cerise

HOX CLASSIQUE

PARFUM DE PROVENCE <i>Fresh & Sparkling</i>	15
St Germain, Fino sherry, Champagne, fleur d'oranger	
A DUTCH TALE <i>Fresh & Sparkling</i>	15
Vodka, Italicus, citron vert, pamplemousse, soda	
PRETTY IN PINK <i>Fresh & Citrusi</i>	15
Gin, hibiscus, vanille, citron vert	
BULLETPROOF <i>Oak & Greedy</i>	15
Bourbon, cynar, Vermouth rouge,	
RED BANDANA <i>Fresh & Smoky</i>	15
Mezcal, fruit de la passion, agave, citron vert, sauge	

ZERO POINT ZEROES

LE THÉ M'EST COMPTÉ <i>Fruity & Fresh</i>	8
Thé jasmin, cranberry, citron vert, miel	
KOKOHANA <i>Fruity & Creamy</i>	8
Coco, aloe vera, citron vert	

SOFT

COCA-COLA 33cl	5
COCA-COLA ZERO 33cl	5
ORANGINA 25cl	5
FEVER TREE 25cl	5
Lemonade/Tonic/Soda/Ginger Beer/Ginger Ale	
CHARITEA 33cl	5
Mate/Red	

	Verre	Bouteille
VINS BLANCS / WHITE WINES	15 cl	75 cl
TOURAINÉ OISLY, Domaine Octavie 2016 	9	40
LUBÉRON "L'inopiné", Domaine Maslauris 2017 	10	45
CHABLIS, Domaine Colbois 2017	11	49

VINS ROSÉS / ROSE WINES		
CÔTES DE PROVENCE, Domaine Ste Marguerite 2017	10	45

VINS ROUGES / RED WINES		
LUBERON, Domaine Maslauris 2016 	9	40
BORDEAUX, Domaine Compassant 2008	10	45
SANCERRE "Panseillots", Caves du Prieuré 2016	11	48

CHAMPAGNES	12.5 cl	75 cl
PERRIER-JOÛET	18	100
DEUTZ, Brut	22	105
BILLECART-SALMON, Rosé	24	130
RUINART, Blanc de blancs		190

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS (33cl)		
POIDS PLUME, Brasserie BAPBAP, Lager		8
GALLIA, Brasserie Gallia, IPA		8
LA CHAPELLE, Brasserie la Goutte d'or, Blanche		9
PORTE DOREÉ Brasseur du Grand Paris, Rousse		9

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS	25 cl	50 cl
ASTROBLONDE, Brasserie Demory, Pils	7	11
NOVA NOIRE, Brasserie Demory, Lager Noire	7	11
ROQUETTE, Brasserie Demory, Blanche	7	11
INDIGO, Brasserie Deck & Donahue, IPA	7	11

CIDRES (33cl)		
CIDRE BRUT, Sassy		8
CIDRE ROSE, Sassy		8

JUS FRAIS

ORANGE	6
PAMPLEMOUSSE	6
POMME	6
ANANAS	6

JUS PRESSÉS A FROID

tout à 7

L'ANTIDOTE

*Concombre, Kale, Epinard,
Pomme, Citron, Gingembre*

L'ÉTINCELLE

*Carotte, Ananas, Curcuma,
Citron, Pomme*

L'INVINCIBLE

*Bettrave, Framboise, Pomme,
Carotte, Citron, Curcuma*

LA PETITE GÂTERIE

*Pomme, Mangue, Carotte,
Citron, Gingembre*

GÂTEAUX

de 11h à 17h

*Tous nos gâteaux sont fait avec amour
chaque matin, demandez les goûts du jour*

COOKIE	3
CAKE	3.5
MADELEINE	1.5