

THÉS & CAFÉS

CAFÉS / COFFEE (ORIGIN ®)

ESPRESSO	3	CHOCOLAT CHAUD	5
AMERICANO	4	CAFÉ FILTRE	4
NOISETTE	4	ICED AMERICANO	5
FLAT WHITE / CAFÉ LATTE	5	ICED LATTE	5
CORTADO	4		
CAPPUCCINO / MOCHA	5		

Lait végétal : amande, coco, avoine, noisette

Alternative milk : almond, coco, oat, hazelnut

THÉS / TEA (NUNSHEN ®) 5

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Sencha Fukujyu, Sencha Lemon, Jasmin, Verveine, Camomille, Peach Rooibos

LOOSE LEAF TEA (RARE TEA ®) 5

Speedy Breakfast, Earl Grey, Oolong, Green, Soothe-Me, Recovery, Sri Lanka Lemongrass

BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS 6

MATCHA LATTE (VG) Lait végétal amande - Almond milk

ORGANIC CHAI (VG) Lait végétal avoine - Oat milk

SMOOTHIES 8

COCO BANGO (VG) Lait végétal noisette, mangue, noix de coco

BELLE-HÉLÈNE (VG) Lait végétal soja, chocolat, poire, orgeat

THÉS GLACÉS / ICED TEA 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos

Camomille & mangue / Chamomile & mango

Infusion citronnelle & passion / lemongrass infusion & passionfruit

LIMONADES FRAÎCHES / FRESH LEMONADE 6

Fruits rouges / Berries

Myrtille / Blueberry

(VG) Vegan

@RIVIEPARIS

	V	B
	15 cl	75 cl
VINS ROUGES		
LOIRE		
SANCERRE	Domaine Paul Prieur 2018	12 55
● ANJOU	L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2019	45
CHINON	Les Barnabés, Olga Raffault 2019	48
BOURGOGNE		
BOURGOGNE CÔTE-D'OR	Château Philippe Le Hardi 2020	13 65
GEVREY CHAMBERTAIN	Château Philippe Le Hardi 2017	160
BEAUJOLAIS		
MORGON	Kévin Descombes 2019	50
VALLÉE DU RHÔNE		
● AOP LUBERON	Les Terres de Maslauris 2019	9 44
● CROZES HERMITAGE AOC	Papillon, Gilles Robin 2021	64
BORDEAUX		
● BORDEAUX	Château Haut Peyrat 2017	10 45
● LANLANDE DE POMEROL	Pavillon de Beaugard 2019	100

	12cl	75 cl
CHAMPAGNES & PÉTILLANTS		
PERRIER-JOÛET	Brut	22 110
PERRIER-JOÛET	Blason rosé	25 125
PERRIER-JOÛET	Blanc de Blancs	185
PERRIER-JOÛET	Belle Époque 2012	385
VEUVE CLICQUOT	Vintage 2012	32 200
VEUVE CLICQUOT	Yellow Label	170
VEUVE CLICQUOT	La Grande Dame	330
KRUG	Brut	380
VILLA SANDI	Prosecco valdobbiadene millesimato Brut	12 55
VILLA SANDI	Prosecco il fresco millesimato Rosé Brut	12 55

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer.

La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées.

TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le soir et le weekend,
et ne peuvent faire l'objet d'un rendu de monnaie. Merci de noter que nous
n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.

If you have any food allergies or intolerances please let us know.

The allergens list is available upon request.

Prices are net in €, including 10% VAT on food and non alcoholic drinks.

Prices are net in €, including 20% VAT on alcoholic drinks.

Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.

We do not accept tickets restaurant on weekend and evening,
and can not be returned. We don't accept checks, 200€ and 500€ notes.

RIVIÉ

VINS & BULLES

VINS BLANCS

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

TOURAINÉ OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2020	10	45
SAUMUR BLANC AOC Blanc de Saumur, Domaine Clos 2018		50
POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2020		75

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine des Maronniers 2020	12	58
SAINT-AUBIN En vesvau, Château de Santenay 2019		98
CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine 2018		250

ALSACE

RIESLING Domaine Sperry 2020		39
-------------------------------------	--	----

VALLÉE DU RHÔNE

● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2021	10	48
SAINT-JOSEPH Rue des poulies, Famille De Boel France, 2020		87

LANGUEDOC / PROVENCE

● VIOGNIER IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2020	9	36
--	---	----

VINS ROSÉS

V B M
15 cl 75 cl 1,5L

BANDOL Domaine la Tour du Bon 2019	11	52	
WHISPERING ANGEL Château d'Esclans 2021	14	65	125
● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2021	9	42	

TEA TIME

De 14h30 à 18h / From 2:30pm to 6pm

UNE PETITE FAIM ?

Nos pâtisseries changent très régulièrement,
n'hésitez pas à demander nos nouveautés !

FINANCIER	3
COOKIE	4
CAKE	4
MOELLEUX	4
TARTE	5
FINGER BROWNIE	5
ENTREMET	6

JUS & SOFTS

JUS YUMI ® 30cl

7

L'ANTIDOTE (V)

Concombre, kale, épinard, pomme,
citron, gingembre

L'ÉTINCELLE (V)

Carotte, ananas, curcuma, citron,
pomme

JUS FRAIS 25cl

6

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS

EN BOUTEILLE

COCA-COLA 33cl

5

COCA-COLA ZERO 33cl

5

ORANGINA 25cl

5

LIMONADE ELIXIA 33cl

5

LONDON ESSENCE 20cl

6

Tonic water / Ginger beer /
Ginger ale

COCKTAILS

SEASONAL

15

SPECUTINI 15cl

Whiskey Jack Daniel's, Cointreau, liqueur Fair café, crème de cacao vanille Tempus Fugit, ginger ale London Essence

PÉTALE DE ROSE 10cl

Gin Hendricks, eau de rose, litchi, citron vert

DOUCEUR D'AUTOMNE 14cl

Rum Mount Gay fève de tonka, sirop de châtaigne, jus de patate douce

POMELOUGE 13cl

Gin Ford, sirop d'épinard, pomelo, citron jaune, soda pêche & jasmin London Essence

ST. GERMAIN SPRITZ 14cl

St Germain, Prosecco, soda water

N'hésitez pas à commander un cocktail classique, nos barmans les connaissent sur le bout des doigts !
Looking for a classic cocktail ? Please ask - our bartenders know them by heart !

COCKTAILS

HANGOVER FREE

12

LA VIE EST BELLE 15cl

Martini Vibrante, thé pêche rooibos, citron vert, sirop vanille

PALOMA GLOW 15cl

Seedlip Grove, pamplemousse, citron vert, sirop d'agave, solution saline, limonade London Essence

BIÈRES & CIDRES

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

33cl

8

POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP Session Pale Ale (3%)

GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (6%)

BROOKLYN IPA East Indian Pale Ale (6,9%)

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS Bière sans alcool (0,4%)

6

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

25cl 50cl

7 11

ASTROBLONDE Brasserie Demory, Pilsner (4,8%)

ROQUETTE Brasserie Demory, Blanche (5,7%)

INTRÉPIDE East Indian Pale Ale (6,9%)

BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, Pale Lager (5,2%)

CIDRE / CIDER

33cl

SASSY Brut (5,2%) / Rosé (3%) / Poiré (5,2%)

8