

# VINS & BULLES

## VINS BLANCS

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

<b>TOURAINÉ OISLY</b> Sauvignon, Domaine Octavie 2022	10	48
<b>SAUMUR BLANC AOC</b> Blanc de Saumur, Domaine Clo 2022	11	51
<b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Tracy 2022		90

### BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> Domaine des Marronniers 2022	13	65
<b>SAINT-AUBIN</b> En Vesveau, Château de Santenay 2022		100

### ALSACE

<b>RIESLING</b> Domaine Sperry 2022		40
-------------------------------------	--	----

### VALLÉE DU RHÔNE

● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2022	10	48
---	----	----

### BORDEAUX

<b>BORDEAUX BLANC</b> Château La Louvière 2022		72
--	--	----

### LANGUEDOC / PROVENCE

● <b>VIOGNIER</b> IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2022	9	45
--	---	----

## VINS ROSÉS

V B  
15 cl 75 cl

● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2023	10	48
● <b>CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE</b> Cuvée Symphonie 2022	14	65
<b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans 2022	14	68

● Vins issus de l'agriculture biologique

# TEA TIME

De 14h30 à 18h / From 2:30pm to 6pm

## UNE PETITE FAIM ?

Nos pâtisseries changent très régulièrement,  
n'hésitez pas à demander notre présentoir de tea time !

FINANCIER	3
COOKIE	4
CAKE	4
BROWNIE	4
TARTE	5
MADELEINE	4

## JUS & SOFTS

<b>JUS YUMI</b> ® 30cl BIO	8	<b>EN BOUTEILLE</b>	6
<b>L'ANTIDOTE</b> (V) Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre		<b>COCA-COLA</b> 33cl	
<b>L'ÉTINCELLE</b> (V) Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme		<b>COCA-COLA ZERO</b> 33cl	
<b>JUS FRAIS</b> 25cl	8	<b>ORANGINA</b> 25cl	
ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS		<b>LONDON ESSENCE</b> 20cl Tonic water / Ginger beer /Ginger ale	
<b>THÉS GLACÉS / ICED TEA</b>	6	<b>LIMONADES MAISON</b> 25cl Fruits rouges / Myrtille	
Pêche Rooibos Camomille & mangue		<b>LIMONADE ELIXIA</b> 33cl	7

## POUR L'APÉRO

De 12h à 22h30 (Du Lundi au Vendredi) / From 12pm to 10:30pm (From Monday to Friday)

De 16h30 à 22h30 (Du Samedi au Dimanche) / From 4:30pm to 10:30pm (From Saturday to Sunday)

### ONION RINGS (V) 10

Panko, mayo ciboulette / Panko, chive mayo

### TARTARE ON TOAST ORIGINE FRANCE 13

Tartare de bœuf, sauce picalilli / Beef tartare, picalilli sauce

### CHOUX-FLEURS RÔTI / ROASTED CAULIFLOWERS (V) 12

Epices Baharat, mayo miel soja / Baharat spices, honey soya mayo

### FRITES DE PATATE DOUCE / SWEET POTATO FRIES (V) 10

Parmesan, romarin, mayo épicée / Parmesan, rosemary, spicy mayo

## HOX SIGNATURES

### HOX CHEESEBURGER ORIGINE FRANCE 25

Bun maison, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso

Bacon +1,5 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2

### HOX VEGGIE BURGER (V) 23

Bun maison, effiloché vegan BBQ, roquette, frites, salade, sauce BBQ

Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2

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**

# THÉS & CAFÉS

## CAFÉS / COFFEE (ORIGIN ®)

HOUSE BLEND TORRÉFIÉ POUR THE HOXTON  
100% ARABICA (BRÉZIL & ÉTIOPHIE) B CORP

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

Lait végétal : soja, amande, coco, avoine & noisette / Alternative milk : soya, almond, coco, oat & hazelnut

## THÉ EN VRAC (RARE TEA CO ®)

5

CERTIFIÉ DURABLE / CERTIFIED SUSTAINABLE

**SPEEDY BREAKFAST** (Thé noir)

**EARL GREY** (Thé noir)

**GREEN LEAF** (Thé vert)

**SOOTHE-ME** (Mix camomille & plantes)

**RECOVERY** (Mix thé blanc/vert & plantes)

## THÉS / TEA (NUNSHEN ®)

5

**ENGLISH BREAKFAST** (BIO)

**EARL GREY | DARJEELING**

**SENCHA FUKUJYU** (BIO) | **SENCHA LEMON**

**JASMIN | PEACH ROOIBOS**

**VERVEINE** (BIO) | **CAMOMILLE** (BIO)

## BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS

6

**MATCHA LATTE** (VG) Matcha & moringa BIO La Main Noire, lait végétal amande

**ORGANIC CHAI** (VG) Chai BIO La Main Noire, lait végétal avoine

## SMOOTHIES

8

**COCO BANGO** (VG) Lait végétal noisette, mangue, noix de coco, sirop d'agave

**BERRY LOVER** (VG) Lait végétal avoine, fruits rouges, vanille

JOIN  
**DISLOYALTY**

**10%**  
OFF  
FOOD AND DRINK

\*-10 % SUR LES REPAS  
ET LES BOISSONS

**365**  
FREE COFFEES & TEAS

\*365 JOURS DE  
CAFÉS GRATUITS



T&Cs APPLY

(V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

	V	B
	15 cl	75 cl
<b>VINS ROUGES</b>		
<b>LOIRE</b>		
CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2022	10	48
● CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2021	11	50
<b>BEAUJOLAIS</b>		
SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2023	12	58
<b>BOURGOGNE</b>		
BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2022	14	69
GEVREY CHAMBERTIN Château Philippe Le Hardi 2019		165
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2021	10	48
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Entrefaux 2022	14	69
<b>BORDEAUX</b>		
● BORDEAUX Château Haut Peyrat 2020	10	48
SAINT-ÉMILION Grand Cru, Domaine Fontfleurie 2019		83
<b>LANGUEDOC</b>		
● CUCUNIANO IGP Domaine Peter Sichel 2022	10	49
<b>ITALIE - VÉNÉTIE</b>		
VILLA SANDI DOC Isonzo Del Friuli, 2022	11	50
<b>CHAMPAGNES &amp; PÉTILLANTS</b>		
	12cl	75 cl
PERRIER-JOÛET Brut	25	140
PERRIER-JOÛET Blason rosé		210
PERRIER-JOÛET Blanc de Blancs	37	185
PERRIER-JOÛET Belle Époque 2012		385
VEUVE CLICQUOT Vintage 2015	32	200
VEUVE CLICQUOT Yellow Label		170
VEUVE CLICQUOT La Grande Dame		330
KRUG Brut		450
<b>CHANDON GARDEN SPRITZ</b>	15	70
VILLA SANDI Prosecco DOC Treviso Brut "Il Fresco"	12	55
VILLA SANDI Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato "Il Fresco"	12	55

# COCKTAILS

## SEASONAL

16

### PASTEQUITO 15cl

Rhum Bacardi Carta Blanca, pastèque, menthe, soda

### FRENCH JULEP 14cl

Cognac Hennessy VS, framboise, menthe, basilic, Angostura Bitters

### CARTAGENA 13cl

Gin Bombay Sapphire, Licor 43, Rinquinquin pêche, citron vert, soda London  
Essence pamplemousse

### ST. GERMAIN SPRITZ 14cl

St Germain, Prosecco, soda water

15

### STOLI MOSCOW MULE 10cl

Vodka Stoli, citron vert, ginger beer London Essence, Angostura Bitters

15

### SLOE COLLINS 47 8cl

Sloe Gin Monkey 47, soda pêche & jasmin London Essence, sirop de jasmin

16

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

13

### 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

## BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

**POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP** Session Indian Pale Ale (3,8%)

8

**GALLIA BRASSERIE GALLIA** IPA (4,3%)

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

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

## PRESSION / DRAFT

25cl 50cl

**HOX LAGER** By Coalition Brewing, Lager (4%)

7 11

**HOX BLANCHE** By Coalition Brewing, Blanche (4,5%)

**HOX PALE ALE** By Coalition Brewing, Pale Ale (5%)

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

8 12

**(ST) OUT OF THE BOX** Brasserie Gallia, Stout (5%)

8 13

## CIDRE / CIDER

33cl

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

8