

VINS & BULLES

VINS BLANCS

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

TOURAINE OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2022	10	48
SAUMUR BLANC AOC Blanc de Saumur, Domaine Clo 2023	11	51
POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2023		90

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine des Marronniers 2023	13	65
SAINT-AUBIN En Vesveau, Château de Santenay 2022		100

ALSACE

RIESLING Domaine Sperry 2022		40
-------------------------------------	--	----

VALLÉE DU RHÔNE

● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2023	10	48
---	----	----

BORDEAUX

BORDEAUX BLANC Château La Loubière 2022		72
--	--	----

LANGUEDOC / PROVENCE

● VIOGNIER IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2023	9	45
--	---	----

VINS ROSÉS

V B M
15 cl 75 cl 150cl

● LUBERON AOP Les Terres de Maslauris 2023	10	48
PURE ROSÉ AOP Mirabeau en Provence 2021	12	56
● CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée Symphonie 2023	14	65
WHISPERING ANGEL Château d'Esclans 2023	14	68 126
ÉTOILE ROSÉ AOP Mirabeau en Provence 2021		75

● 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

JUS YUMI ® 30cl BIO	8	EN BOUTEILLE	6
L'ANTIDOTE (V) Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre		COCA-COLA 33cl	
L'ÉTINCELLE (V) Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme		COCA-COLA ZERO 33cl	
JUS FRAIS 25cl	8	ORANGINA 25cl	
ORANGE PAMPLEMOUSSE POMME ANANAS		LONDON ESSENCE 20cl Tonic Ginger beer Ginger ale Limonade Pamplemousse Pêche jasmin Pamplemousse romarin Orange sureau	
THÉ GLACÉ / ICED TEA	6	LIMONADES MAISON 25cl Fruits rouges Myrtille	
Pêche Rooibos		TRIP CBD 25cl	10
		Citron & basilic Pêche & gingembre Fleur de sureau & menthe	

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)

CUISSES DE GRENOUILLE / FROG'S LEGS 10€

Panure croustillante, sauce épicée / Crispy breadcrumbs, chilli sauce

TARAMA À LA TRUFFE / TRUFFLED TARAMA 13€

Pain de mie, ciboulette / Soft bread, chives

FONDUE DE FROMAGES / CHEESE FONDUE [▼] 9€

Huile de truffe +2€ / Truffle oil +2€

RILLETES D'OIE / GOOSE RILLETES 8€

Cornichons, pain / Pickles, bread

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

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

HOX SIGNATURES

RIVIÉ CHEESEBURGER ^{FRANCE} 25€

Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso

Minced meat, Minced beef, confit onions, cheddar, fries, salad, miso sauce

RIVIÉ VEGGIE BURGER [▼] 23€

Potato bun, effiloché vegan BBQ, roquette, frites, salade, sauce BBQ

Pulled vegan BBQ, rocket, fries, salad, BBQ sauce

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

On fait de notre mieux pour vous servir des plats avec des produits de saison et locaux, autant que possible. Pour des infos sur les allergènes, demandez à un membre de l'équipe. Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées ; 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€.

We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.

For any additional info on allergens please ask one of our lovely team. Prices are net in €, including 10% VAT on food and non alcoholic drinks ; 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	4	CAPPUCCINO	5
AMERICANO	4	MOCHA	6
NOISETTE	4	ICED AMERICANO	5
FLAT WHITE / LATTE	5	ICED LATTE	5
CORTADO	4	CHOCOLAT CHAUD	6
CAFÉ FILTRE	4	Extra shot +1 / extra vanille +0,5	

Lait végétal : soja, amande, coco, avoine & noisette / Alternative milk : soya, almond, coco, oat & hazelnut +0,5

THÉ EN VRAC (RARE TEA CO ®)

5

THÉS / TEA (NUNSHEN ®)

5

CERTIFIÉ DURABLE / CERTIFIED SUSTAINABLE

SPEEDY BREAKFAST (Thé noir)

EARL GREY (Thé noir)

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

BLOOMING MATCHA Collagène marin* "l'Amour À La Plage" au matcha
signé APNÉE®, lait de coco, fruit de la passion, vanille

10

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

8

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

*Allergène : poisson (V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

VINS ROUGES

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2022

10 48

- CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2021

11 50

BEAUJOLAIS

SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2023

12 58

BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2022

14 69

GEVREY CHAMBERTIN Château Philippe Le Hardi 2019

165

VALLÉE DU RHÔNE

- AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2021

10 48

- CROZES-HERMITAGE Domaine Les Entrefaux 2022

14 69

BORDEAUX

- BORDEAUX Château Haut Peyrat 2020

10 48

SAINT-ÉMILION Grand Cru, Domaine Fontfleurie 2019

83

LANGUEDOC

- CUCUNIANO IGP Domaine Peter Sichel 2022

10 49

ITALIE - VÉNÉTIE

VILLA SANDI DOC Isonzo Del Friuli, 2022

11 50

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

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

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

GIN TO' MARE 12cl

Gin Mare, tonic London Essence, romarin

17

La carte des digestifs est disponible sur demande / The spirit list is available on request
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

COCKTAILS SANS ALCOOL

13

PENTIRE COASTAL SPRITZ 14cl

Pentire Coastal, tonic London Essence, orange

LA VIE EST BELLE 15cl

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

PENTIRE SEAWARD PALOMA 14cl

Pentire Seaward, pamplemousse rose, citron vert, agave, sel, limonade London Essence

BIÈRES & CIDRES

BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

GUINGUETTE BRASSERIE BAPBAP Indian Pale Ale (5,8%)

8

GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (4,3%)

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, White Ale (4,5%)

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

DEFENDER IPA Brooklyn Brewery, Golden IPA (5,5%)

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