

# VINS ET BULLES

	V	B
	15 cl	75 cl
<b>VINS BLANCS</b>		
<b>LOIRE</b>		
<b>TOURAINÉ OISLY</b> Sauvignon, Domaine Octavie 2021	10	45
<b>SAUMUR BLANC AOC</b> Blanc de Saumur, Domaine Clos 2019		50
<b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Tracy 2020		75
<b>BOURGOGNE</b>	12	
<b>CHABLIS</b> Domaine des Maronniers 2021		58
<b>SAINT-AUBIN</b> En vesvau, Château de Santenay 2019		98
<b>CORTON CHARLEMAGNE</b> Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine 2018		250
<b>ALSACE</b>		
<b>RIESLING</b> Domaine Sperry 2020		39
● <b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
<b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2021	10	48
<b>SAINT-JOSEPH</b> Rue des poulies, Famille De Boel France, 2020		87
● <b>LANGUEDOC / PROVENCE</b>		
<b>VIOGNIER</b> IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2021	9	36
<b>VINS ROSÉS</b>		
	V	B
	15 cl	75 cl
● <b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans 2021	14	65
<b>AOP LUBERON</b> 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 notre présentoir de tea time !

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

## JUS & SOFTS

<b>JUS YUMI</b> ® 30cl	7	<b>EN BOUTEILLE</b>	
<b>L'ANTIDOTE</b> (V) Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre		<b>COCA-COLA</b> 33cl	5
<b>L'ÉTINCELLE</b> (V) Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme		<b>COCA-COLA ZERO</b> 33cl	5
<b>JUS FRAIS</b> 25cl	6	<b>ORANGINA</b> 25cl	5
ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS		<b>LIMONADE ELIXIA</b> 33cl	5
		<b>LONDON ESSENCE</b> 20cl Tonic water / Ginger beer / Ginger ale	6
		<b>LIMONADE FRAÎCHES</b> 25cl Fruits rouges / Myrtille	6

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 ®)

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

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

## CHOCOLATS CHAUDS / HOT CHOCOLATES

CHOCOLAT CHAUD	5
HOT TIRAMISU Double espresso, chocolat, sirop amande & speculos, Chantilly	8
CHOCO CHRISTMAS Chocolat infusé à l'orange, sirop cardamome & cannelle	7

<b>THÉS / TEA (NUNSHEN ®)</b> 5	<b>THÉ EN VRAC (RARE TEA ®)</b> 5
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Sencha Fukujyu, Sencha Lemon, Jasmin, Verveine, Camomille, Peach Rooibos	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
GREEN LITCHI (V) Purée de litchi, matcha, cookie, noix de coco

## THÉS GLACÉS / ICED TEA 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos  
Camomille & mangue / Chamomile & mango

(V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

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

	12cl	75 cl
<b>CHAMPAGNES &amp; PÉTILLANTS</b>		
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

# 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

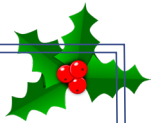
Gin Ford, sirop d'épinard, pomelo, citron jaune, soda pêche & jasmin London Essence

### ST. GERMAIN SPRITZ 14cl

St Germain, Prosecco, soda water

## HOX WARMERS

10



### VIN CHAUD 14cl

Luberon Rouge, 30&40 Double Jus, anis étoilé, cannelle, clou de girofle, cardamome, vanille, zeste d'agrumes

### CIDRE CHAUD 14cl

30&40 Double Jus, Cidre Sassy, anis étoilé, cannelle, clou de girofle, cardamome, vanille, zeste d'agrumes

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