

# VINS ET BULLES

## VINS BLANCS

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

<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

### BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> Domaine des Maronniers 2021	12	58
<b>SAINT-AUBIN</b> En vesvau, Château de Santenay 2019		98
<b>CORTON CHARLEMAGNE</b> Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine 2018		250

### ALSACE

<b>RIESLING</b> Domaine Sperry 2020		39
-------------------------------------	--	----

### VALLÉE DU RHÔNE

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

### LANGUEDOC / PROVENCE

● <b>VIOGNIER</b> IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2021	9	36
--	---	----

## VIN ROSÉ

V B  
15 cl 75 cl

● <b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans 2021	14	65
--	----	----

# 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
<b>ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS</b>		<b>LIMONADE ELIXIA</b> 33cl	5
		<b>LONDON ESSENCE</b> 20cl	6
		Tonic water / Ginger beer /Ginger ale	
		<b>LIMONADE FRAÎCHES</b> 25cl	6
		Fruits rouges / Myrtille	

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	ICED AMERICANO	5
FLAT WHITE / CAFÉ LATTE	5	ICED LATTE	5
CORTADO	4		
CAFÉ FILTRE	4	CHOCOLAT CHAUD	5

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

## THÉS / TEA (NUNSHEN ®) 5 THÉ EN VRAC (RARE TEA ®) 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>		
● 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 Beauregard 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

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