

THÉS & CAFÉS

CAFÉS / COFFEES (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 | COLD BREW ORANGE VANILLE | 5 |
| CAPPUCCINO / MOCHA | 5 | | |

Lait végétal : amande, coco, avoine, noisette

Alternative milk : almond, coco, oat, hazelnut

THÉS / TEAS (NUNSHEN ®) 5 LOOSE LEAF TEA (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 (v) Lait végétal amande - Almond milk

ORGANIC CHAI (v) Lait végétal avoine - Oat milk

SMOOTHIES GLACÉS / ICED SMOOTHIES 8

COCO BANGO (v) Lait de noisette, mangue, noix de coco

PURPLE FANTASY (v) Lait d'avoine, fraise, sirop d'orgeat, spiruline

THÉS GLACÉS / ICED TEAS 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos

Camomille & mangue / Chamomile & mango

Hawaï cocktail & ananas / Hawaï cocktail & pineapple

| | 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 |

L'APÉRO OU RIEN !

15H-22H30 Du Lundi au Mercredi / From Monday to Wednesday

15H-23H Du Jeudi au Vendredi / From Thursday to Friday

16H-23H Samedi / Saturday // 16H-22H30 Dimanche / Sunday

EACH AT 8

GUACAMOLE (v)

Coriandre, yuzu, jalapeño, chips tortillas / Coriander, yuzu, jalapeño, tortillas chips

● FRITES PATATES DOUCES & SPICY MAYO

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

HOUMOUS DE BETTERAVE (v)

Betterave, pois chiche, sésame, pain céréales / Betroot, chickpeas, sesame, cereal bread

POP CORN DE CREVETTES

Mayo piment & ail, piment d'Espelette / Chili & garlic mayo, Espelette pepper

HOX SIGNATURES

12H-22H30 Du Lundi au Mercredi / From Monday to Wednesday

12H-23H Du Jeudi au Vendredi / From Thursday to Friday

16H-23H Samedi / Saturday // 16H-22H30 Dimanche / Sunday

HOX CHEESEBURGER

Steak haché origine Espagne, cheddar, oignons caramélisés, frites, salade
Spanish beef, cheddar, caramelized onions, fries, salad

20

● BEYOND MEAT VEGGIE BURGER

Steak végété Beyond Meat®, bun au charbon, avocat, fromage vegan, frites, salade
Beyond Meat veg pattie®, charcoal bun, avocado, vegan cheese, fries, salad

18

Ajouter frites truffe ou frites patate douce / Add truffle fries or sweet potato fries

+2

Ajouter bacon / Add bacon

+3

HOX MONSIEUR TRUFFE

Pain de mie brioché, jambon de Paris, béchamel à la truffe, Emmental, frites, salade
Soft bread, Parisian ham, truffle bechamel, Emmental cheese, fries, salad

22

Ajouter œuf au plat / Add fried egg

+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€.

● Végétarien (v) Végan

@RIVIEPARIS

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

FROZÉ DU MOMENT 15cl 13

CHANDON GARDEN SPRITZ 15cl 14

SEASONAL 15

PINK GARDEN 14cl

Bombay Sapphire infusé à l'hibiscus, St-Germain, bouquet garni, tonic pamplemousse romarin London Essence, citron vert

ILHA VERDE 10cl

Cachaça Leblon, kiwi, citron vert

ROSALITA 14cl

Absolut Elyx, Martini bitter, cordial banane épicée, lait de coco, citron

CAN YOU FEEL IT 9cl

Plantation Pineapple, pandan, citron vert

OSAKA LEMONADE 13cl

Jack Daniel's N°7, Nigori Mikanshu, cordial miel, limonade, citron

PURA VIDA 14cl

Lillet rosé, vanille, ananas, passion, framboise

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