

THÉS & CAFÉS

CAFÉS / COFFEES (ORIGIN ®)

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------|---|
| ESPRESSO | 3 | CAPPUCCINO / MOCHA | 5 |
| AMERICANO | 4 | CHOCOLAT CHAUD | 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

BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS

| | |
|---|---|
| MATCHA LATTE (v) Lait végétal amande – Almond milk | 6 |
| ORGANIC CHAI (v) Lait végétal avoine – Oat milk | 6 |

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

THÉS GLACÉS / ICED TEAS 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos
Framboise / Raspberry

VINS ROUGES

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

SANCERRE Domaine Paul Prieur 2018

12 55

● **ANJOU** L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2019

45

● **VAL DE LOIRE** Cocagne, Le Fief Noir 2020

45

BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2019

13 63

BEAUJOLAIS

MORGON Kévin Descombes 2019

49

VALLÉE DU RHÔNE

● **AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2019

9 44

● **CROZES HERMITAGE AOC** Papillon, Gilles Robin 2020

64

BORDEAUX

● **BORDEAUX** Château Haut Peyrat 2017

10 45

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

12cl 75 cl

PERRIER-JOÛET Brut

22 110

PERRIER-JOÛET Blason Rosé

25 125

PERRIER-JOÛET Blanc de Blancs

185

PERRIER-JOÛET Belle Époque 2012

385

BILLECART-SALMON Cuvée Louis 2006

350

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

DETOX OYSTER

9

Gillardeau n°3, granité concombre citron / Gillardeau n°3, cucumber lemon granite

● FRITES PATATES DOUCES & SPICY MAYO

8

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

HANOÏ HOT DOG

10

Julienne de légumes, herbes, sweet chili / Vegetables julienne, herbs, sweet chili

POP CORN DE CREVETTES

8

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

20

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

● BEYOND MEAT VEGGIE BURGER

18

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

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

+2

Ajouter bacon / Add bacon

+3

HOX MONSIEUR TRUFFE

22

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

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

V B
15 cl 75 cl

VINS BLANCS

LOIRE

TOURAINÉ OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2020 9 44

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine des Maronniers 2020 12 56

SAINT-AUBIN En vesvau, Château de Santenay 2017 98

ALSACE

● **PINOT AUXERROIS** Au'rigine, Valentin Zusslin 2019 12 54

VALLÉE DU RHÔNE

● **AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2020 10 48

● **CÔTES-DU-RHÔNE** Ascaïr, Maison Marigny 2019 38

LANGUEDOC / PROVENCE

● **CÔTES-DU-ROUSSILLON** Les glacières, Domaine Gardiès 2019 59

VINS ROSÉS

BANDOL Domaine la Tour du Bon 2019 11 52

WHISPERING ANGEL Château d'Esclans, Côtes-de-Provence 2020 12 56

AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2020 9 42

CÔTES-DE-PROVENCE Pétale de rose la Tour de l'Évêque 2020 12 55

Millésimes sujets à changements.

● Vins issus de l'agriculture biologique

@RIVIEPARIS

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

SEASONAL

13

ST. GERMAIN SPRITZ 14cl

Liqueur St Germain, Prosecco, soda water

PINK FLAMINGO 12cl

Lillet rosé, sirop d'orgeat, pamplemousse, citron vert, Sassy rosé

OSAKA LEMONADE 13cl

Jack Daniel's N°7, Nigori Mikanshu, sirop miel & timut, limonade, citron

LULU BEACH CLUB 10cl

Gin Bombay Sapphire, Noilly-Prat extra dry, Liqueur St Germain, cordial pamplemousse

DOUBLE BAT 15cl

Rhum Bacardi 8, 30&40 double jus, shrub ananas, citron vert, bitters Angostura

ESPRESSO MARTINI X GREY GOOSE 15cl

Vodka Grey Goose, liqueur de café, espresso, sucre

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

9

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