

ROOM SERVICE

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 weekends and evenings. We don't accept checks, 200€ and 500€ notes.

BREAKFAST

7H-12H Everyday

HOX BREAKFAST one plate of your choice, a fresh juice, a hot drink20

PLATES

- **EGGS ANY STYLE** scrambled, fried or poached, white, cereal or gluten-free bread 8
- RIVIÉ'S BENNY** muffin, poached eggs, soy & yuzu hollandaise sauce, sésame choice of Parisian ham or smoked salmon 15
- **FLUFFY BLUEBERRY PANCAKES** red fruits, coulis passion fruit 14
- **CHOCOLATE GRANOLA** chocolate Greek yogurt, strawberries, fresh mint 10
- **FULL FRENCH** baguette, mini viennoiseries, jams, butter, yogurt, fresh juice & coffee 16
- **AVOCADO TOAST** smashed avocado, poached eggs, coriander, sésame, Espelette pepper add bacon or smoked salmon +3 14
- **FRENCH TOAST** salted caramel, Chantilly, corn-flakes crumble 12
- **FRUITS SALAD** orange honey, toasted coconut flakes, vanilla syrup 10

SIDES

- | | | | |
|----------------------------------|---|------------------------------|---|
| BACON | 4 | SMOKED SALMON | 6 |
| SMASHED AVOCADO (V) | 5 | MUSHROOMS (V) | 4 |
| PARISIAN HAM | 4 | BAKED BEANS (V) | 4 |

PASTRY

- | | | | |
|----------------------------------|---|-------------------------------|---|
| TOAST butter & jams | 6 | PAIN AU CHOCOLAT | 4 |
| CROISSANT | 3 | | |

JUICES

- | | | | |
|---------------------|---|-------------------------|---|
| APPLE | 6 | PINEAPPLE | 6 |
| ORANGE | 6 | GRAPEFRUIT | 6 |

TEAS AND COFFEES

- | | | | | | |
|----------------------------|-----|----------------------------|---|---|-----|
| ESPRESSO | 3 | CORTADO | 4 | TEA | 5 |
| AMERICANO | 4 | MOCHA | 5 | CHAI LATTE (V) | 6 |
| FILTER COFFEE | 4.5 | FLAT WHITE | 5 | MATCHA LATTE (V) | 6 |
| CAPPUCCINO | 5 | LATTE | 5 | | |
| NOISETTE | 3.5 | HOT CHOCOLATE | 5 | + almond, oat, hazelnut, coconut milk | 0.5 |

PETIT-DÉJEUNER

7H-12H Tous les jours

HOX BREAKFAST un plat, un jus frais, une boisson chaude20

PLATS

- **ŒUFS** brouillés, au plat ou pochés, pain blanc, céréales ou sans gluten 8
- RIVIÉ'S BENNY** muffin, œufs pochés, sauce hollandaise soja & yuzu, sésame jambon de Paris ou saumon fumé au choix 15
- **PANCAKES AUX MYRTILLES** fruits rouges, coulis fruit de la passion 14
- **GRANOLA AU CHOCOLAT** yaourt grec au chocolat, fraises, menthe fraîche 10
- **FULL FRENCH** baguette, mini viennoiseries, confitures, beurre, yaourt, jus frais & café 16
- **AVOCADO TOAST** écrasé d'avocat, œufs pochés, coriandre, piment d'Espelette, sésame ajouter bacon ou saumon fumé +3 14
- **PAIN PERDU** caramel au beurre salé, Chantilly, crumble de corn-flakes 12
- **SALADE DE FRUITS** miel d'orange, noix de coco grillée, sirop de vanille 10

ACCOMPAGNEMENTS

BACON 4	SAUMON FUMÉ6
ÉCRASÉ D'AVOCAT (V) 5	CHAMPIGNONS DE PARIS (V) 4
JAMBON DE PARIS 4	HARICOTS BLANCS (V)4

VIENNOISERIES

TARTINES beurre & confitures6	PAIN AU CHOCOLAT4
CROISSANT3	

JUS

POMME6	ANANAS6
ORANGE6	PAMPLEMOUSSE6

THÉS ET CAFÉS

ESPRESSO3	CORTADO4	THÉ5
AMERICANO4	MOCHA5	CHAÏ LATTE (V)6
CAFÉ FILTRE4.5	FLAT WHITE5	MATCHA LATTE (V)6
CAPPUCCINO5	LATTE5	
NOISETTE3.5	CHOCOLAT CHAUD5	+ lait végétal d'amande, avoine, noisette, coco0.5

LUNCH & DINNER

12H-22H30

ENTRÉES & SALADE / STARTERS & SALAD

- **SUPER BOWL** 12/18
Pousses d'épinard, ricotta, quinoa, betteraves, noix de pécan, grenade & vinaigrette au miel
Baby spinach, ricotta cheese, quinoa, beetroot, pecan nut, pomegranate & honey dressing
Ajouter poulet grillé ou saumon fumé / Add grilled chicken or smoked salmon +4
- **BETTERAVES MARINÉES & POUSSE D'ÉPINARD /
MARINATED BEETROOTS & BABY SPINACH** 12
Ricotta & vinaigrette caramel
Ricotta cheese & caramel dressing
- TATAKI DE BOEUF FUMÉ & EGG YOLK CANDY /
SMOKED BEEF TATAKI & EGG YOLK CANDY** 14
Onglet de boeuf, huile de sésame grillé, mirin, gingembre, oignons cébette
Hanger steak, toasted sesame oil, mirin, ginger, spring onions
- **SOUPE DE CHOUX-FLEUR & NOIX DE COCO /
CAULIFLOWER & COCONUT SOUP** 8
Course butternut, champignon shimeji & amandes grillées
Butternut, shimeji mushroom, grilled almonds

PLATS / MAINS

- PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY** 23
- MAC'N CHEESE AU HOMARD / LOBSTER MAC'N CHEESE** 28
Coquillettes, homard, cheddar, Comté, courgette, cébette, gingembre, ail
Coquillettes pasta, lobster, cheddar & Comté cheese, zucchini, spring onion, ginger, garlic
- HOX CHEESEBURGER** 20
Steak haché maturé provenance Espagne, cheddar, oignons caramélisés, frites & salade
Spanish aged beef, cheddar, caramelized onions, fries & salad
Ajouter bacon ou frites à la truffe / Add bacon or truffle fries +2
- ENTRECÔTE CRYING TIGER / CRYING TIGER RIB STEAK (FOR 1) (230G)** 28
ENTRECÔTE CRYING TIGER / CRYING TIGER RIB STEAK (FOR 2) (450G) 56
Provenance Uruguay, sauce tigre qui pleure, frites, salade verte
Rib steak from Uruguay, crying tiger sauce, fries, green salad
- **CHARCOAL VEGGIE BURGER** 18
Galette végétale, avocat, fromage vegan, sauce barbecue épicée, frites & salade
Veggie pattie, avocado, vegan cheese, spicy BBQ sauce, fries & salad
Ajouter frites à la truffe / Add truffle fries +2
- **HOXTRAORDINARY COQUILLETTES À LA TRUFFE** 22
Truffe noire, huile de truffe, béchamel
Coquillettes pasta, black truffle, truffle oil, béchamel
Ajouter chiffonade de jambon/ Add ham chiffonade +3

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

- FRITES / FRIES (v)** 4
- FRITES A LA TRUFFE / TRUFFLE FRIES (v)** 6
- **FRITES DE PATATES DOUCES / SWEET POTATO FRIES** 8
 - Romarin & parmesan
 - Rosemary & parmesan cheese
- **FRESH SALAD** 5
 - Pousses d'épinards, chou rouge & vinaigrette yuzu miel
 - Spinach greens, red cabbage & yuzu honey dressing
- **BROCC'OFF THE GRILL** 6
 - Broccolis frits, mayo soja & yuzu, sésame noir & blanc
 - Fried broccolis, soy & yuzu mayo, black & white sesame

DESSERTS / DESERTS

- **TARTE AU CHOCOLAT CAMEL / CHOCOLATE & CARAMEL TART** 12
- **TARTE CITRON SAKÉ FLAMBÉE / HOT SAKÉ LEMON TART** 12
 - Crème patissière citron, lemon curd, meringue italienne, Saké & Grand Marnier
 - Lemon curd, italian meringue, Saké & Grand Marnier
- **POIRE AU CASSIS & CRUMBLE D'ÉPICES / BLACKCURRANT PEAR & SPICES CRUMBLE** 10
 - Poire pochée au cassis & aux épices, sauce chocolat noisette
 - Blackcurrant & spices poached pear, choco hazelnut sauce
- **FRUITS FRAIS DE SAISON / SEASONAL FRESH FRUITS** 4

DRINKS

12.5cl 75 cl

VINS BLANCS / WHITE WINES

- LUBERON "L'INOPINÉ", Domaine Maslauris 2018 10,50 50
- AU'RIGINE, Domaine Zusslin 52

VINS ROSÉ / ROSE WINE

- CÔTES DE PROVENCE "LES 3 FRÈRES", Domaine de Aspras 2019 10 45

VINS ROUGES / RED WINES

- LUBÉRON, Domaine Maslauris 2018 9 38
- VIN DE FRANCE "L'AUBINAIE", Domaine les Grandes Vignes 2019 9 40

CHAMPAGNES

PERRIER-JOUËT, Brut	18 100
BILLECART-SALMON, Rosé	24 130
RUINART BLANC DE BLANCS	190

BOTTLED BEER / BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

GALLIA, Brasserie Gallia, IPA	8
-------------------------------	---

CIDER / CIDRE (33cl)

CIDRE BRUT, Sassy	8
-------------------	---

SOFTS

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO (33CL)	5
ORANGINA (25CL)	5