

# VINS ET BULLES

## VINS BLANCS

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

<b>TOURAINÉ OISLY</b> Sauvignon, Domaine Octavie 2021	10	48
<b>SAUMUR BLANC AOC</b> Blanc de Saumur, Domaine Clos 2021	11	50
<b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Tracy 2021		90

### BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> Domaine des Maronniers 2022	13	65
<b>SAINT-AUBIN</b> En vesvau, Château de Santenay 2020		98
<b>CORTON CHARLEMAGNE</b> Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine 2018		250

### ALSACE

<b>RIESLING</b> Domaine Sperry 2021		40
-------------------------------------	--	----

### VALLÉE DU RHÔNE

● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2022	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	45
--	---	----

## VINS ROSÉS

V B  
15 cl 75 cl

● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2022	10	48
● <b>CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE</b> Cuvée Symphonie 2022	13	65
<b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans 2022	14	68

# 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
BROWNIE	4
TARTE	5
MADELEINE	4

## JUS & SOFTS

### JUS YUMI ® 30cl BIO

8

#### L'ANTIDOTE (V)

Concombre, kale, épinard, pomme,  
citron, gingembre

#### L'ÉTINCELLE (V)

Carotte, ananas, curcuma, citron,  
pomme

### JUS FRAIS 25cl

7

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS

### EN BOUTEILLE

6

#### COCA-COLA 33cl

#### COCA-COLA ZERO 33cl

#### ORANGINA 25cl

#### LIMONADE ELIXIA 33cl

#### LONDON ESSENCE 20cl

Tonic water / Ginger beer /Ginger ale

#### LIMONADES MAISON 25cl

Fruits rouges / Myrtille

## POUR L'APÉRO

12

De 12h à 22h30 (Du Lundi au Vendredi) / From 12pm to 10:30pm (From Monday to Friday)

De 16h à 22h30 (Du Samedi au Dimanche) / From 4pm to 10:30pm (From Saturday to Sunday)

### CROQUETTES BASQUES

Sauce salsa, Comté 12 mois râpé

### PANISSES (V)

Sauce BBQ

### ÉPERLANTS FRITS

Sauce gribiche, citron vert

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 ®)

HOUSE BLEND TORRÉFIÉ POUR THE HOXTON  
100% ARABICA (BRÉZIL & ÉTIOPHIE) B CORP

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

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

## THÉS / TEA (NUNSHEN ®)

5

English Breakfast (BIO), Earl Grey,  
Darjeeling, Sencha Fukujyu (BIO),  
Sencha Lemon, Jasmin, Peach Rooibos,  
Verveine (BIO), Camomille (BIO)

## THÉ EN VRAC (RARE TEA CO ®)

5

Speedy Breakfast, Earl Grey, Soothe-Me  
Recovery, Green Leaf

## BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS

6

**MATCHA LATTE** (VG) Matcha & moringa BIO La Main Noire, lait végétal amande

**ORGANIC CHAI** (VG) Chai BIO La Main Noire, lait végétal avoine

## SMOOTHIES

8

**COCO BANGO** (VG) Lait végétal noisette, mangue, noix de coco, sirop d'agave

**GREEN LITCHI** (V) Purée de litchi, matcha, vanille, noix de coco

## THÉS GLACÉS / ICED TEA

6

Pêche Rooibos / Peach Rooibos

Camomille & Mangue / Chamomile & Mango

(V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

## VINS ROUGES

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2020	10	48
● CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2020	11	50

### BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2021	14	68
GEVREY CHAMBERTAIN Château Philippe Le Hardi 2017		160

### VALLÉE DU RHÔNE

● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2020	10	48
SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2022	12	58
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Entrefaux 2021	14	69

### BORDEAUX

● BORDEAUX Château Haut Peyrat 2018	10	48
-------------------------------------	----	----

## CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

12cl 75 cl

PERRIER-JOÛET Brut	25	140
PERRIER-JOÛET Blason rosé		210
PERRIER-JOÛET Blanc de Blancs	37	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

CHANDON GARDEN SPRITZ	14	69
-----------------------	----	----

VILLA SANDI Prosecco valdobbiadene millesimato Brut	14	69
VILLA SANDI Prosecco il fresco millesimato Rosé Brut	14	69

# COCKTAILS

## HOX SIGNATURES

**PÉCHÉ MIGNON** 13cl **22**

Perrier-Jouët, St Germain, poire, thé jasmin, cannelle, clou de grifole, vanille

**THE HOX-BEE** 14cl **16**

Ketel One, cordial miel, soda, noix de coco

**LA JURADO** 15cl **16**

Olmecca Altos Plata, pamplemousse, cordial agrumes, soda

**RUBY WOO** 12cl **16**

Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, betterave, aquafaba, citron vert

**MINDSUMMER NIGHTS** 9cl **16**

Bombay Sapphire, Martini Ambrato, Tio Pepe, Pedro Ximenez

**FROM THE WOODS OF THE NEW WORLD** 9cl **16**

Woodford Reserve, Martini Rubino, cordial banane épiciée, bitters cacao

## HANGOVER FREE

13

**VENEZZIO SPRITZ** 14cl

Martini Vibrante, Seedlip Grove, fruit de la passion, soda water

**FIZZY PASTÈQUE** 12cl

Martini Floreale, pastèque, menthe, soda

**ROSOLIO SPRITZ** 14cl

14

Italicus, Prosecco, eau gazeuse, framboise & pêche

**SLUSHY DU MOMENT** 20cl

14

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

## SEASONAL

15

### NAPS CAP 9cl

Cognac Hennessy VS infusé aux feuilles de kaffir & estragon, liqueur Napoléon, citron jaune

### P&R BOULEVARDIER 9cl

Bourbon Woodford poire & romarin, Select Aperitivo, Martini Ambrato

### ADONIS 9cl

Sherry Oloroso Bertola, Martini Rubino, bitter orange & mandarine

### TEMPS PERDU 14cl

Amaretto Adriatico, Cointreau Noir, jus d'ananas, fève de tonka

### OBSCURE 14cl

Gin Bombay Sapphire, shrub thym citron, basilic, vinaigre balsamique & Xérès, datte Medjool, cordial agrumes, aquafaba

### WALNUT OLD FASHIONED 9cl

Bourbon Woodford Réserve, liqueur de noix de la Saint-Jean, bitter noix noire

16

# BIÈRES & CIDRES

## BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

### POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP Session Indian Pale Ale (3%)

8

### GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (6%)

### BROOKLYN IPA East Indian Pale Ale (6,9%)

### BROOKLYN SPECIAL EFFECTS Bière sans alcool (0,4%)

## PRESSION / DRAFT

25cl 50cl

### ASTROBLONDE Brasserie Demory, Pilsner (4,8%)

7 11

### 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