

# VINS & BULLES

## VINS BLANCS

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

<b>TOURAINÉ OISLY</b> Sauvignon, Domaine Octavie 2022	10	48
<b>SAUMUR BLANC AOC</b> Blanc de Saumur, Domaine Clo 2022	11	51
<b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Tracy 2022		90

### BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> Domaine des Marronniers 2022	13	65
<b>SAINT-AUBIN</b> En Vesveau, Château de Santenay 2020		100

### ALSACE

<b>RIESLING</b> Domaine Sperry 2022		40
-------------------------------------	--	----

### VALLÉE DU RHÔNE

● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2022	10	48
---	----	----

### LANGUEDOC / PROVENCE

● <b>VIOGNIER</b> IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2022	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	14	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

8

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS

### EN BOUTEILLE

6

#### COCA-COLA 33cl

#### COCA-COLA ZERO 33cl

#### ORANGINA 25cl

#### LONDON ESSENCE 20cl

Tonic water / Ginger beer /Ginger ale

#### LIMONADES MAISON 25cl

Fruits rouges / Myrtille

#### LIMONADE ELIXIA 33cl

7

## POUR L'APÉRO

De 12h à 22h30 (Du Lundi au Vendredi) / From 12pm to 10:30pm (From Monday to Friday)  
De 16h30 à 22h30 (Du Samedi au Dimanche) / From 4:30pm to 10:30pm (From Saturday to Sunday)

### OLIVES RICOTTA (V) 10

Panko, sauce aji amarillo / Panko, aji amarillo chilli sauce

### TARTARE ON TOAST ORIGINE FRANCE 13

Tartare de bœuf, sauce picalilli / Beef tartare, picalilli sauce

### CHOUX-FLEURS RÔTI / ROASTED CAULIFLOWERS (V) 12

Epices Baharat, mayo miel soja / Baharat spices, honey soya mayo

### FRITES DE PATATE DOUCE / SWEET POTATO FRIES (V) 10

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

## HOX SIGNATURES

### HOX CHEESEBURGER ORIGINE FRANCE 25

Bun maison, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso  
*Bacon +1,5 / Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +2*

### HOX VEGGIE BURGER (V) 23

Bun maison, effiloché vegan BBQ, roquette, frites, salade, sauce BBQ  
*Œuf bio au plat +1 / Frites à la truffe ou de patate douce +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€.

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

CERTIFIÉ DURABLE

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 2022	10	48
● CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2020	11	50

### BOURGOGNE

SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2022	12	58
BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2022	14	69
GEVREY CHAMBERTIN Château Philippe Le Hardi 2017		165

### VALLÉE DU RHÔNE

● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2021	10	48
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Entrefaux 2022	14	69

### BORDEAUX

● BORDEAUX Château Haut Peyrat 2020	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 2015	32	200
VEUVE CLICQUOT Yellow Label		170
VEUVE CLICQUOT La Grande Dame		330
KRUG Brut		450

CHANDON GARDEN SPRITZ	15	70
-----------------------	----	----

VILLA SANDI Prosecco DOC Treviso Brut "Il Fresco"	12	55
VILLA SANDI Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato "Il Fresco"	12	55

# COCKTAILS

## HOX SIGNATURES

<b>PÉCHÉ MIGNON</b> 13cl	22
Perrier-Jouët, St Germain, poire, thé jasmin, cannelle, clou de girofle, vanille	
<b>THE HOX-BEE</b> 14cl	16
Ketel One, cordial miel, soda, noix de coco	
<b>LA JURADO</b> 15cl	16
Olmecca Altos Plata, pamplemousse, cordial agrumes, soda	
<b>RUBY WOO</b> 12cl	16
Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, betterave, aquafaba, citron vert	
<b>MINDSUMMER NIGHTS</b> 9cl	16
Bombay Sapphire, Martini Ambrato, Tio Pepe, Pedro Ximenez	
<b>FROM THE WOODS OF THE NEW WORLD</b> 9cl	16
Woodford Reserve, Martini Rubino, cordial épicé à la banane (cannelle, gingembre & girofle), bitters cacao	

## NIGHT CAPS

16

### **IOAM MARGA** 9cl *Café, acide & puissant*

Tequilas Altos Omelca blanco & Del Maguey Vida infusées au café, Fair café, citron vert, sirop d'agave, tuile de chocolat noir au piment

### **LE CALICE** 8cl *Herbacé, vif & frais*

Vodka Ketel One infusée au romarin, sirop d'érable, citron vert, Absinthe, Peychaud's bitter

## HANGOVER FREE

13

### **NUT & SOBER** 15cl *Noix, fruité & frais*

Martini Floreale, Seedlip Garden, purée de myrtille, sirop de noisette, ginger ale London Essence

### **FIZZY PASTÈQUE** 12cl *Rafraîchissant, doux & frais*

Martini Vibrante, sirop de pastèque, citron vert, infusion de menthe

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

**MADE IN NORMANDIE** 12cl *Frais, léger & fruité*  
30&40 Eau-de-vie de Cidre, Merlet lune  
d'abricot, Cidre poiré Sassy

**DÉSIR POURPRE** 12cl *Amer, frais & fruité*  
Vodka Ketel One, purée de fruit rouges, Amaro  
Santoni, cordial d'agrumes, sauge, soda London  
Essence pêche & jasmin

**PEACH MARTINI** 12cl *Fruité & sucré*  
Cognac Hennessy VS, Merlet crème de pêche,  
thé rooïbos pêche, citron

**EL BURRO** 14cl *Légèrement épicé, frais & pétillant*  
Bacardi 4, sirop d'épices (cannelle, gingembre &  
girofle), tabasco, ginger beer London Essence

**BOMBAY'S STAR** 8cl *Puissant, exotique & vif*  
Gin Bombay Sapphire infusé au poivre, purée  
de fruit de la passion, sirop de vanille, menthe

**NUT & FRIENDS** 12cl *Fruité, noix & frais*  
Bourbon Woodford Réserve, Whisky Ardbeg  
Wee Beastie 5 ans, purée de myrtille, Fair  
cacao, sirop de noisette, citron

**SLOE COLLINS 47** 8cl *Léger & fruité* 16  
Sloe Gin Monkey 47, soda pêche & jasmin  
London Essence, sirop de jasmin

# BIÈRES & CIDRES

## BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

**POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP** Session Indian Pale Ale (3,8%)

8

**GALLIA BRASSERIE GALLIA** IPA (4,3%)

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

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

## PRESSION / DRAFT

25cl 50cl

**HOX LAGER** By Coalition Brewing, Lager (4%)

7 11

**HOX BLANCHE** By Coalition Brewing, Blanche (4,5%)

**HOX PALE ALE** By Coalition Brewing, Pale Ale (5%)

**BROOKLYN LAGER** Brooklyn Brewery, Pale Lager (5,2%)

8 12

**(ST) OUT OF THE BOX** Brasserie Gallia, Stout (5%)

8 13

## CIDRE / CIDER

33cl

**SASSY** Brut (5,2%) / Rosé (3%) / Poiré (2,5%)

8