

VINS & BULLES

VINS BLANCS

Les verres (12,5cl) / Les bouteilles (75cl)

LOIRE

CAP À L'OUEST , Domaine de la Bretonnière, IGP, 2024 <i>Chardonnay</i>	7/34
TOURAINAIS OISLY , Domaine Octavie, 2023 <i>Sauvignon - biologique</i>	48
LES HAUTS DE COULAINÉ , Rocher des Violettes, 2022 <i>Chenin - biodynamique</i>	12/53
POUILLY FUMÉ , Argiles à Silex, Tracy & Cie, 2024 <i>Sauvignon</i>	66

BOURGOGNE

ALIGOTÉ , Domaine Manigley, 2023 <i>Aligoté</i>	11/51
CHABLIS , Domaine des Marronniers, 2024 <i>Chardonnay - biodynamique</i>	13/68
POUILLY FUISSÉ IER CRU , Nadine Ferrand, 2022 <i>Chardonnay</i>	95
MERCUREY Château de Chamirey, Domaine Devillard, 2023 <i>Chardonnay</i>	110

ALSACE

RIESLING , Domaine Sperry 2024 <i>Riesling - biologique</i>	42
--	-----------

VALLÉE DU RHÔNE

AOP LUBERON , Domaine de Maslauris, 2023 <i>Grenache & Rolle - biologique</i>	48
LA JAVA , Les Entrefaux, 2023 <i>Roussanne - biologique</i>	55

LANGUEDOC & PROVENCE

VIOGNIER Coteaux du Peyriac, Tour Boisée, 2023 <i>Viognier - biologique</i>	45
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON , Provence, 2023 <i>Rolle, Sauvignon blanc & Sémillon</i>	12/56

ITALIE - VÉNÉTIE

BORGIO CONVENTI DOC , Isonzo Del Friuli, 2024 <i>Pinot Grigio</i>	11/50
--	--------------

VIN ORANGE

Les verres (12,5cl) / Les bouteilles (75cl)

LANGUEDOC

ORENJI , Mas Foulaquier, 2024 <i>Muscat & Grenache - biodynamique</i>	12/56
--	--------------

VINS ROSÉS

Les verres (12,5cl) / Les bouteilles (75cl) / Les magnums (1,5L)

TERRASSES DE LA COURTADE , Côtes de Provence AOP, 2024 - <i>Grenache, Mourvèdre</i>	9/48
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON , Provence, 2023 <i>Grenache, Syrah & Cinsault</i>	12/56/112
MINUTY PRESTIGE Côte de Provence, AOC, 2025 <i>Grenache, Syrah, Rolle & Cinsault</i>	13/69
WHISPERING ANGEL , Château d'Esclans 2024 <i>Greche, Syrah & Cinsault</i>	13/68/126

TEA TIME

De 14h à 18h / From 2pm to 6pm

UNE PETITE FAIM ?

Nos pâtisseries changent très régulièrement,
n'hésitez pas à demander notre présentoir de tea time !

FINANCIER	3
CAKES	4
COOKIES	4
FINGER BROWNIE	4
PÂTISSERIES DU MOMENT	5

JUS & SOFTS

JUS YUMI COLD PRESS 30cl BIO 8

L'ANTIDOTE (V)

Concombre, kale, épinard, pomme, gingembre

L'ÉTINCELLE (V)

Carotte, ananas, curcuma, pomme

JUS FRAIS 25cl 8

ORANGE PAMPLEMOUSSE
POMME ANANAS

THÉ GLACÉ MAISON 7

Pêche Rooibos
Camomille mangue

EAUX

Vittel 50cl / 1L 6 / 8

San Pellegrino 50cl / 1L

Perrier 33cl 6

EN BOUTEILLE

COCA-COLA 33cl 7

COCA-COLA ZERO 33cl 7

ORANGINA 25cl 7

FEVER-TREE 20cl 6

Mediterranean Tonic | Ginger ale |
Ginger ale | Sicilian limonade |
Pamplemousse Rose

LES FILLES DE L'OUEST 33cl 9

Schorle rhubarbe | Schorle menthe citron
Limonade infusion de sureau

RED BULL 25cl 7

Red Bull Energy Drink
Red Bull Sugarfree
Red Bull Pastèque

SPIRITS (5CL)

APÉRITIF

CHARTREUSE JAUNE / VERTE	15
ITALICUS	14
LIMONCELLO	9
RICARD	9
PERNOD	18
SAINT GERMAIN	14
SUZE	6
TEMPUS FUGIT CRÈME DE MENTHE	14

GIN

BEEFEATER	12
GIN MARE	13
HENDRICK'S	14
MONKEY 47	16
MONKEY 47 SLOE GIN	15
TANQUERAY 10	15

VODKA

ABSOLUT ELYX	14
BELVEDERE PURE	14
GREY GOOSE	16
REYKA	10

TEQUILLA & MEZCAL

DEL MAGUEY	17
DON JULIO BLANCO	17
DON JULIO REPOSADO	21
HERRADURA BLANCO	19
HERRADURA REPOSADO	19
PATRÓN AÑEJO	25
PATRÓN REPOSADO	30
PATRÓN SILVER	23

WHISKY

ÉCOSSE	
ABERFELDY 12	17
ABERLOUR 12	18
CHIVAS REGAL 18	28
CHIVAS XV	22
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12
MACALLAN 12	32
MACALLAN 15	63

USA

ANGEL EAVY	22
BULLEIT BOURBON	10
BULLEIT RYE	12
JACK DANIEL'S N7	9
JEFFERSON'S	14
MAKER'S MARK	11

RHUM

BACARDI 8	13
BACARDI 10	16
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40	14
PLANTATION PINEAPPLE	12
ZACAPA 23	23
ZACAPA XO	41

COGNAC & CALVADOS

CALVADOS LECOMTE 5 ANS	15
CALVADOS MORIN SELECTION 3 ANS	10
HENNESSY VS	15
MARTELL VSOP	20
MARTELL XO	72

On fait de notre mieux pour vous servir des plats avec des produits de saison et locaux, autant que possible. Pour des infos sur les allergènes, demandez à un membre de l'équipe. Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture et les boissons non alcoolisées ; 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

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

ORIGIN COFFEE, HOUSE BLEND
TORRÉFIÉ POUR THE HOXTON, 100%
ARABICA (BRÉSIL & ÉTHIOPIE) B CORP

ESPRESSO	4	CHOCOLAT CHAUD	5
AMERICANO / ICED AMERICANO	4	MOCHA	6
NOISETTE	4	MATCHA LATTE lait végétal amande	6
CORTADO	4	Matcha & moringa La Main Noire	
CAFÉ FILTRE	4	ICED MATCHA FRUIT lait végétal coco	8
FLAT WHITE	5	Une purée de fruit au choix : fraise, mangue ou pêche	
LATTE / ICED LATTE	5	ORGANIC CHAI lait végétal avoine	6
CAPPUCCINO	5	Sticky chai honeybush La Main Noire / Dirty +1	

Lait végétal : soja, amande, coco, avoine & noisette / Alternative milk : soya, almond, coco, oat & hazelnut +0,5
Extra shot +1 / extra sirop +0,5 / miel +0,5

THÉS / TEA (NUNSHEN ©) 6 THÉ EN VRAC (RARE TEA CO ©) 6

CERTIFIÉ DURABLE / CERTIFIED SUSTAINABLE

ENGLISH BREAKFAST (BIO)
EARL GREY | DARJEELING
SENCHA FUKUJYU (BIO) | SENCHA LEMON
JASMIN | PEACH ROOIBOS
VERVEINE (BIO) | CAMOMILLE (BIO)

SPEEDY BREAKFAST (Thé noir)
EARL GREY (Thé noir)

SMOOTHIES

BLOOMING MATCHA (VG) Lait végétal coco, matcha fruit de la passion, vanille 8
COCO BANGO (VG) Lait végétal noisette, mangue, noix de coco, sirop d'agave 8

JOIN
DISLOYALTY

UTILISEZ LE CODE
HOXPARCH POUR AVOIR
1 MOIS GRATUIT

10%
OFF
FOOD AND DRINK

*-10 % SUR LES REPAS
ET LES BOISSONS

365
FREE COFFEES & TEAS

*365 JOURS DE
CAFÉS GRATUITS



T&Cs APPLY

(VG) Vegan

@RIVIEPARIS

VINS ROUGES

Les verres (12,5 cl) / Les bouteilles (75cl)

LOIRE

LE PETIT CONNÉTABLE , Château de Sancerre, IGP, 2024 <i>Pinot noir</i>	7/34
LE BOIS JACOU , Jean-François Mérieau, 2023 <i>Gamay - biologique</i>	12/52
CHINON Les Barnabés, Olga Raffault, 2022 <i>Cabernet Franc - biologique</i>	54

BEAUJOLAIS

SAINT-AMOUR , La Madone, Château de Belleverne, 2024 <i>Gamay</i>	13/64
MORGON TRADITION , Olga Raffault, 2022 <i>Gamay - biologique</i>	60

BOURGOGNE

TÊTE DE CUVÉE , Domaine Chauchoux, 2023 <i>Pinot noir</i>	13/69
MERCUREY , Les Doués, Philippe Le Hardi, 2021 <i>Pinot noir</i>	89
BEAUNE , Bons Feuvres, Françoise André, 2020 <i>Pinot noir - biologique</i>	112
SANTENAY , Clos des Hâtes Vieilles Vignes, AOP, 2022 <i>Pinot noir</i>	134

VALLÉE DU RHÔNE

ASSIÉGÉS , Famille de Boel, 2023 <i>Grenache, Carignan & Syrah - biodynamique</i>	49
CROZES-HERMITAGE , Domaine Les Entrefaux, 2023 <i>Syrah - biodynamique</i>	14/71

LANGUEDOC

CUCUNIANO , Peter Sichel, 2022 <i>Grenache, Carignan & Syrah - biodynamique</i>	49
L'ORPHÉE , Pic Saint Loup, Mas Foulaquier, 2021 <i>Grenache & Syrah - biodynamique</i>	69

BORDEAUX

HAUT PEYRAT , Château Haut Peyrat 2020 <i>Merlot & Cabernet</i>	11/50
ST-ÉMILION , Grand Cru, Les Charmes de Grand Corbin, 2019 <i>Merlot, Carbernet franc</i>	14/71

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

12cl 75 cl

POMMERY Brut Royal	20	118
POMMERY Apanage Blanc de Blancs		160
POMMERY Rosé Royal	29	175
PERRIER-JOUËT Blanc de Blancs		195
VILLA SANDI Prosecco DOC Treviso Brut "Il Fresco"	12	55
VILLA SANDI Prosecco DOC Brut Rosé Millesimato "Il Fresco"	12	55
L'EXCESSIVE BLANC Effervescent sans alcool, Château d'Estoublon	11	55

COCKTAILS

HOX CLASSICS

- BANAQUIRI** 10cl sucré & acidulé 15
Rhum Bacardi Carta Blanca, liqueur de banane, citron vert
- FRENCH COLLINS** 18cl frais & pétillant 15
Gin Bombay Sapphire, cidre rosé Sassy, miel, citron
- FORREST MARTINI** 10cl piquant & boisé 16
Vodka Reyka, Gin Bombay Sapphire, Lillet Blanc, piment, saumur d'olive
- CORN FASHIONED** 10cl boisé & rond 15
Bourbon Woodford Reserve, sirop de pop corn, Angostura bitters
- ROX ROY** 10cl fort & aromatique 16
Whisky Chivas Regal 12, Porto Sandeman, Martini Rubino
- SPICY PALOMA** 18cl piquant & pétillant 16
Tequila Altos Olmeca, Chartreuse jaune, Mezcal Del Maguey, Aperol, piment, citron vert, soda pamplemousse rose Fever-Tree

SEASONAL

- PANDA COLADA** 10cl crémeux & herbacé 15
Rhum Bacardi Carta Blanca, purée de coco, liqueur de pandan kota, fleur d'oranger
- MEXICANO** 18cl pétillant & aromatisé 15
Tequila Altos Olmeca, Martini Ambrato, Suze, agave, Indian tonic Fever-Tree
- YUZU SMASH** 10cl frais & herbacé 16
Gin Bombay Sapphire, Chartreuse, yuzu, basilic
- N'GRONI** 10cl amer & fruité 15
Calvados Morin 3 ans, Matrini Rubino, Martini bitter
- LAST CALL** 10cl exotique & vif 15
Gin Bombay Sapphire, Luxardo Maraschino, Bénédictine, citron vert

La carte des digestifs est disponible sur demande / The spirit list is available on request
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 !

HOUSE SELECTION 12cl

HOUSE MARGA 12cl acidulé & sucré 16

Tequila Herradura, Cointreau l'Unique, citron vert

MARTINI BITTER SPRITZ 18cl amer & floral 15

Martini Bitter, Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante

MANTUANOS 10cl doux & amer 16

Rhum Diplomatico, Martini Rubino, Angostura bitter

GREEN MARE 12cl herbacé & frais 15

Gin Mare, Masthia, basilic, aneth, citron vert

ESPRESSO MARTINI 12cl caféiné & sucré 15

Vodka Reyka, liqueur Adriatico, café, bitter chocolat

SUNSET SPRITZ 18cl floral & fruité 15

Liqueur St Germain, Roseblood rosé, purée de fruits rouges, ginger beer Fever-Tree

MAÏ THAÏ 14cl doux & puissant 15

Rhum Bacardi 4, Dry Curaçao, sirop d'orgeat, citron vert, Angostura bitter

COCKTAILS SANS ALCOOL 12cl 13

PENTIRE SEAWARD PALOMA 18cl amer & frais

Pentire Seaward, soda pamplemousse rose Fever-Tree, citron vert, agave

SOFT MARTINI 18cl fruité & floral

Martini Floréale, fruits rouges, sirop de cerise, ginger beer Fever-Tree, citron vert

PENTIRE COASTAL SPRITZ 18cl frais & acidulé

Pentire Coastal, Sicilian limonade Fever-Tree, citron vert

VIRGIN SOUR 11cl sucré & acidulé

Sober Amaretto, aquafaba, citron vert

BIÈRES & CIDRES

BOUTEILLE / BOTTLED 33cl

GALLIA WEISS & VERSA Session Weissbier blanche (4%) 9

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS Bière sans alcool (0,4%) 8,5

PRESSION / DRAFT 25cl 50cl

HOX LAGER By Coalition Brewing, Lager (4%) 6 10

MEXICAN LAGER By Coalition Brewing, Lager (4%) 7 11

L'ARME BLANCHE Brasserie Paname, Blanche (4%) 7 11

IPA BARGE DU CANAL Brasserie Paname, IPA (6%) 8 12

CIDRE / CIDER 33cl

SASSY Brut (5,2%) / Rosé (3%) / Poiré (2,5%) 8