

# 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 2023	11	51
<b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Tracy 2023		90

### BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> Domaine des Marronniers 2023	13	65
<b>SAINT-AUBIN</b> En Vesveau, Château de Santenay 2022		100

### ALSACE

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

### VALLÉE DU RHÔNE

● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2023	10	48
---	----	----

### BORDEAUX

<b>BORDEAUX BLANC</b> Château La Louvière 2022		72
--	--	----

### LANGUEDOC / PROVENCE

● <b>VIOGNIER</b> IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2022	9	45
--	---	----

## VINS ROSÉS

V B M  
15 cl 75 cl 150cl

● <b>LUBERON AOP</b> Les Terres de Maslauris 2023	10	48
<b>PURE ROSÉ AOP</b> Mirabeau en Provence 2021	12	56
● <b>CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE</b> Cuvée Symphonie 2023	14	65
<b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans 2023	14	68 126
<b>ÉTOILE ROSÉ AOP</b> Mirabeau en Provence 2021		75

● Vins issus de l'agriculture biologique

# 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

<b>JUS YUMI</b> ® 30cl BIO	8	<b>EN BOUTEILLE</b>	6
<b>L'ANTIDOTE</b> (V) Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre		<b>COCA-COLA</b> 33cl	
<b>L'ÉTINCELLE</b> (V) Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme		<b>COCA-COLA ZERO</b> 33cl	
<b>JUS FRAIS</b> 25cl	8	<b>ORANGINA</b> 25cl	
ORANGE   PAMPLEMOUSSE   POMME   ANANAS		<b>LONDON ESSENCE</b> 20cl Tonic   Ginger beer   Ginger ale   Limonade   Pamplemousse   Pêche jasmin   Pamplemousse romarin   Orange sureau	
<b>THÉ GLACÉ / ICED TEA</b>	6	<b>LIMONADES MAISON</b> 25cl Fruits rouges   Myrtille	
Pêche Rooibos			

## 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)

### DIP DE FÈVES / BEAN DIP (V) 10

Chips de brick, citron vert / Brick crisps, lime

### TARTARE ON TOAST ORIGINE FRANCE 13

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

### FLEUR DE COURGETTE / ZUCCHINI FLOWER (V) 11

Ricotta, mayo paprika fumé / Ricotta, smoked paprika 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

Steak haché, potato bun, 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

Potato bun, 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	4	CAPPUCCINO	5
AMERICANO	4	MOCHA	6
NOISETTE	4	ICED AMERICANO	5
FLAT WHITE / LATTE	5	ICED LATTE	5
CORTADO	4	CHOCOLAT CHAUD	6
CAFÉ FILTRE	4	Extra shot +1 / extra vanille +0,5	

Lait végétal : soja, amande, coco, avoine & noisette / Alternative milk : soya, almond, coco, oat & hazelnut +0,5

## THÉ EN VRAC (RARE TEA CO ®)

5

## THÉS / TEA (NUNSHEN ®)

5

CERTIFIÉ DURABLE / CERTIFIED SUSTAINABLE

### SPEEDY BREAKFAST (Thé noir)

### EARL GREY (Thé noir)

### ENGLISH BREAKFAST (BIO)

### EARL GREY | DARJEELING

### SENCHA FUKUJYU (BIO) | SENCHA LEMON

### JASMIN | PEACH ROOIBOS

### VERVEINE (BIO) | CAMOMILLE (BIO)

## 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

**BLOOMING MATCHA** Collagène marin\* "l'Amour À La Plage" au matcha  
signé APNÉE ®, lait de coco, fruit de la passion, vanille

10

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

8

JOIN  
**DISLOYALTY**

**10%**  
OFF  
FOOD AND DRINK

\*-10 % SUR LES REPAS  
ET LES BOISSONS

**365**  
FREE COFFEES & TEAS

\*365 JOURS DE  
CAFÉS GRATUITS



T&Cs APPLY

\*Allergène : poisson (V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

	V	B
	15 cl	75 cl
<b>VINS ROUGES</b>		
<b>LOIRE</b>		
CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2022	10	48
● CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2021	11	50
<b>BEAUJOLAIS</b>		
SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2023	12	58
<b>BOURGOGNE</b>		
BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2022	14	69
GEVREY CHAMBERTIN Château Philippe Le Hardi 2019		165
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2021	10	48
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Entrefaux 2022	14	69
<b>BORDEAUX</b>		
● BORDEAUX Château Haut Peyrat 2020	10	48
SAINT-ÉMILION Grand Cru, Domaine Fontfleurie 2019		83
<b>LANGUEDOC</b>		
● CUCUNIANO IGP Domaine Peter Sichel 2022	10	49
<b>ITALIE - VÉNÉTIE</b>		
VILLA SANDI DOC Isonzo Del Friuli, 2022	11	50
<b>CHAMPAGNES &amp; PÉTILLANTS</b>		
	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
<b>CHANDON GARDEN SPRITZ</b>	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 CLASSICS

- CHERRY ON THE SKY** 8cl boisé, intense & amer **17**  
Bourbon Woodford Reserve, Amaro Averna, sirop de cerise Amarena, Angostura bitters
- MIRABELLE DE JOUR** 7cl puissant, sec & réconfortant **16**  
Vodka Ketel One infusée à la mirabelle & à la vanille, Noilly Prat
- HEMINGWAY CON UN SOMBRERO** 12cl fruité, sucré & vaillant **16**  
Tequila Altos Olmeca, Luxardo Maraschino, sirop de citronnelle, citron, pamplemousse
- VELVET LIME** 10cl rafraîchissant citronné & vibrant **16**  
Rhum Bacardi Carta Blanca, Velvet Falernum, citron vert, Suze bitters, agave, menthe
- BITTERSWEET SYMPHONY** 11cl savoureux, frais & pétillant **17**  
Scotch Chivas Regal, Merlet Lune d’Abricot, ginger ale, Angostura bitters
- WESTSIDE STORY** 11cl pétillant, rond & noisetté **16**  
Gin Bombay Sapphire, Italicus, Noix de la Saint Jean, citron, basilic, soda water

## NIGHT CAPS

16

**IOAM MARGA** 9cl Café, acide & puissant  
Tequila 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 Grey Goose infusée au romarin,  
sirop d’érable, citron vert, Absinthe,  
Peychaud’s bitter

## COCKTAILS SANS ALCOOL

13

**PENTIRE COASTAL SPRITZ** 14cl Frais, acidulé  
Pentire Coastal, tonic London Essence, orange

**PENTIRE SEAWARD PALOMA** 14cl Amer, frais  
Pentire Seaward, pamplemousse rose, citron vert,  
agave, sel, limonade London Essence

**NUT & SOBER** 15cl Noix, fruité & frais  
Martini Floreale, Seedlip Garden, purée de  
myrtille, sirop de noisette, ginger ale London  
Essence

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 !

## SEASONAL

15

### DÉSIR POURPRE 12cl Amer, frais & fruité

Vodka Grey Goose, 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

**GUINGUETTE BRASSERIE BAPBAP** Indian Pale Ale (5,8%)

8

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

**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, White Ale (4,5%)

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

**DEFENDER IPA** Brooklyn Brewery, Golden IPA (5,5%)

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