

# 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
---	----	----

### LANGUEDOC / PROVENCE

● <b>VIOGNIER</b> IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2023	9	45
--	---	----

## VIN ORANGE

<b>MAUMA</b> VDF, Château des Vignals, 2022	13	65
---	----	----

## 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>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		<b>TRIP CBD</b> 25cl	10
		Citron & basilic   Pêche & gingembre   Fleur de sureau & menthe	

## 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)

### CUISSES DE GRENOUILLE / FROG'S LEGS 10€

Panure croustillante, sauce épicée / Crispy breadcrumbs, chilli sauce

### TARAMA À LA TRUFFE / TRUFFLED TARAMA 13€

Pain de mie, ciboulette / Soft bread, chives

### FONDUE DE FROMAGES / CHEESE FONDUE <sup>v</sup> 9€

Huile de truffe +2€ / Truffle oil +2€

### RILLETES D'OIE / GOOSE RILLETES 8€

Cornichons, pain / Pickles, bread

### FRITES DE PATATE DOUCE / SWEET POTATO FRIES <sup>(v)</sup> 10€

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

## HOX SIGNATURES

### RIVIÉ CHEESEBURGER <sup>FRANCE</sup> 25€

Steak haché, oignons confits, cheddar, frites, salade, sauce miso

Minced meat, Minced beef, confit onions, cheddar, fries, salad, miso sauce

### RIVIÉ VEGGIE BURGER <sup>v</sup> 23€

Potato bun, effiloché vegan BBQ, roquette, frites, salade, sauce BBQ

Pulled vegan BBQ, rocket, fries, salad, BBQ sauce

Bacon +1,5€ / Œuf au plat bio +1€ / Frites à la truffe ou de patate douce +2€

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

We do our best to serve up dishes using seasonal and locally sourced produce where possible.

For any additional info on allergens please ask one of our lovely team. Prices are net in €, including 10% VAT on food and non alcoholic drinks ; 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

CERTIFIÉ DURABLE / CERTIFIED SUSTAINABLE

SPEEDY BREAKFAST (Thé noir)

EARL GREY (Thé noir)

## THÉS / TEA (NUNSHEN ®)

5

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

16

### CHERRY ON THE SKY 8cl boisé & intense

Bourbon Woodford Reserve, Amaro Averna, sirop de cerise Amarena, Angostura bitters

### MYRTILLE DE JOUR 7cl puissant & réconfortant

Vodka Ketel One infusée à la myrtille, Noilly Prat

### HEMINGWAY CON UN SOMBRERO 12cl fruité & sucré

Tequila Altos Olmeca, Luxardo Maraschino, cordial agrumes, jus de pamplemousse, soda London Essence

### VELVET LIME 12cl rafraichissant & citronné

Rhum Bacardi Carta Blanca, Velvet Falernum, jus de citron vert, sirop d'agave, menthe

### BITTERSWEET SYMPHONY 12cl frais & pétillant

Scotch Chivas 12, Merlet Lune d'Abricot, ginger ale London Essence, Angostura bitters

### WESTSIDE STORY 12cl pétillant & frais

Gin Bombay Sapphire, Italicus, sirop de basilic, citron, eau pétillante

## LONG DRINKS N' LOVE 12cl

15

### VODKA N' TONIC

Vodka Ketel One, tonic water London Essence

### DARK N' STORMY

Rhum Bacardi 4, ginger beer London Essence

### GIN N' TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic water London Essence

### ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse

### LONDON MULE

Gin Bombay Sapphire, ginger beer London Essence

### MARTINI RISERVA SPRITZ

Martini Reserva, Prosecco, eau gazeuse

### STOLI MOSCOW MULE

Vodka Stoli, citron vert, ginger beer London Essence, Angostura Bitters

### FIERO TONIC

Martini Fiero, tonic water 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 & fruité

Vodka Grey Goose, purée de fruit rouges, Amaro Santoni, cordial agrumes, soda London Essence pêche & jasmin

### PEACH SPLASH 10cl Fruité & sucré

Rhum Bacardi 4, Merlet crème de pêche, jus d'orange, Prosecco

### 10 AM ESPRESSO 11cl Fumé & doux

Tequila Altos Olmeca & Del Maguey Vida, Fair Café, café filtre, sirop d'agave, bitter chocolat

### BOMBAY'S STAR 10cl Exotique & vif

Gin Bombay Sapphire infusé au poivre, fruit de la passion, sirop de vanille, jus de citron vert, Prosecco

## COCKTAILS SANS ALCOOL 12cl

13

### PENTIRE SEAWARD PALOMA Amer & frais

Pentire Seaward, jus de pamplemousse rose, citron vert, agave, soda London Essence pamplemousse

### PENTIRE COASTAL SPRITZ Frais & acidulé

Pentire Coastal, tonic London Essence, orange

### VIRGIN GARIBALDI Amer & frais

Martini Vibrante, jus d'orange, tonic water London Essence

### PENTIRE SEAWARD BASIL Herbacé & frais

Pentire Seaward, sirop de basilic, jus de citron vert

# BIÈRES & CIDRES

## BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

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

9

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

9

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

8,5

## PRESSION / DRAFT

25cl 50cl

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

7 11

**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