

VINS & BULLES

VINS BLANCS

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

| | | |
|---|----|----|
| TOURAINÉ OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2022 | 10 | 48 |
| SAUMUR BLANC AOC Blanc de Saumur, Domaine Clo 2023 | 11 | 51 |
| POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2023 | | 90 |

BOURGOGNE

| | | |
|---|----|-----|
| CHABLIS Domaine des Marronniers 2023 | 13 | 65 |
| SAINT-AUBIN En Vesveau, Château de Santenay 2022 | | 100 |

ALSACE

| | | |
|-------------------------------------|--|----|
| RIESLING Domaine Sperry 2022 | | 40 |
|-------------------------------------|--|----|

VALLÉE DU RHÔNE

| | | |
|---|----|----|
| ● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2023 | 10 | 48 |
|---|----|----|

LANGUEDOC / PROVENCE

| | | |
|--|---|----|
| ● VIOGNIER IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2023 | 9 | 45 |
|--|---|----|

VIN ORANGE

| | | |
|---|----|----|
| MAUMA VDF, Château des Vignals, 2022 | 13 | 65 |
|---|----|----|

VINS ROSÉS

V B M
15 cl 75 cl 150cl

| | | |
|--|----|--------|
| LUBERON AOP Les Terres de Maslauris 2023 | 10 | 48 |
| ● PURE ROSÉ AOP Mirabeau en Provence 2021 | 12 | 56 |
| ● WHISPERING ANGEL Château d'Esclans 2023 | 14 | 68 126 |
| ÉTOILE ROSÉ AOP 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

| | | | |
|--|---|--|----|
| JUS YUMI ® 30cl BIO | 8 | EN BOUTEILLE | 6 |
| L'ANTIDOTE (V) Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre | | COCA-COLA 33cl | |
| L'ÉTINCELLE (V) Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme | | COCA-COLA ZERO 33cl | |
| JUS FRAIS 25cl | 8 | ORANGINA 25cl | |
| ORANGE PAMPLEMOUSSE POMME ANANAS | | LONDON ESSENCE 20cl Tonic Ginger beer Ginger ale Limonade Pamplemousse Pêche jasmin Pamplemousse romarin Orange sureau | |
| THÉ GLACÉ / ICED TEA | 6 | LIMONADES MAISON 25cl Fruits rouges Myrtille | |
| Pêche Rooibos | | TRIP CBD 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 ^v 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 ^(v) 10€

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

HOX SIGNATURES

RIVIÉ CHEESEBURGER ^{FRANCE} 25€

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

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

RIVIÉ VEGGIE BURGER ^v 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

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 |
| VINS ROUGES | | |
| LOIRE | | |
| CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2022 | 10 | 48 |
| ● CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2021 | 11 | 50 |
| BEAUJOLAIS | | |
| SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2023 | 12 | 58 |
| BOURGOGNE | | |
| BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2022 | 14 | 69 |
| GEVREY CHAMBERTIN Château Philippe Le Hardi 2019 | | 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 |
| SAINT-ÉMILION Grand Cru, Domaine Fontfleurie 2019 | | 83 |
| LANGUEDOC | | |
| ● CUCUNIANO IGP Domaine Peter Sichel 2022 | 10 | 49 |
| ITALIE - VÉNÉTIE | | |
| BORGO CONVENTI DOC Isonzo Del Friuli, Merlot, 2023 | 11 | 50 |
| 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 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