

VINS & BULLES

VINS BLANCS

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

LOIRE

ROCK'M ROLL, Auguste Blanc, Château de la Mulonnière, 2023 <i>Chenin</i>	8/38
TOURAINAIS OISLY, Domaine Octavie, 2023 <i>Sauvignon - biologique</i>	48
LES HAUTS DE COULAINES, 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 Chauchoux, 2024 <i>Aligoté</i>	11/51
CHABLIS, Domaine des Marronniers, 2023 <i>Chardonnay - biodynamique</i>	13/68
POUILLY FUISSÉ IER CRU, Nadine Ferrand, 2022 <i>Chardonnay</i>	95
SAINT-AUBIN En Vesveau, Philippe Le Hardi, 2022 <i>Chardonnay</i>	135

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

VIN ORANGE

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

LANGUEDOC

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

VINS ROSÉS

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

LUBERON AOP, Les Terres de Maslauris, 2024 <i>Grenache & Cinsault - biologique</i>	10/48/93
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON, Provence, 2023 <i>Grenache, Syrah & Cinsault</i>	12/56/112
ÉTOILE ROSÉ AOP Mirabeau en Provence 2023 <i>Grenache, Cinsault, Carignan</i>	15/75
WHISPERING ANGEL, Château d'Esclans 2024 <i>Grenache, Syrah & Cinsault</i>	68/126

Millésimes sujets à changements.

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	4
CAKES	4
COOKIES	5
FINGER BROWNIE	5
PÂTISSERIES DU MOMENT	6

JUS & SOFTS

JUS YUMI ® 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 40cl / 70cl

6 / 8

Eira plate | Eira pétillante

EN BOUTEILLE

COCA-COLA 33cl

7

COCA-COLA ZERO 33cl

7

ORANGINA 25cl

7

FEVER-TREE 20cl

6

Mediterranean Tonic | Indian Tonic |

Ginger ale | Sicilian Limonade |

Pamplemousse Rose

LIMONADES MAISON 25cl

6

Fruits rouges | Myrtille

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

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

CAFÉS / COFFEE (ORIGIN ®)

HOUSE BLEND TORRÉFIÉ POUR THE HOXTON
100% ARABICA (BRÉZIL & ÉTHIOPIE) 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 ®)

CERTIFIÉ DURABLE / CERTIFIED SUSTAINABLE

SPEEDY BREAKFAST (Thé noir)

EARL GREY (Thé noir)

THÉS / TEA (NUNSHEN ®)

ENGLISH BREAKFAST (BIO)

EARL GREY | DARJEELING

SENCHA FUKUJYU (BIO) | **SENCHA LEMON**

JASMIN | PEACH ROOIBOS

VERVEINE (BIO) | **CAMOMILLE** (BIO)

BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS

MATCHA LATTE (VG) Matcha & moringa La Main Noire, lait végétal amande

ORGANIC CHAI (VG) Sticky chai honeybush La Main Noire (sans théine), 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

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

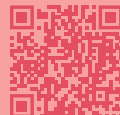
JOIN
DISLOYALTY

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

VINS ROUGES

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

LOIRE

"EL PINOT", Les éclaireurs, 2023 <i>Pinot noir - biologique</i>	8/38
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
GEVREY CHAMBERTIN, Feuillet, 2019 <i>Pinot noir - biologique</i>	165

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
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Fontfleurie 2019 <i>Merlot - biodynamique</i>	84

ITALIE - VÉNÉTIE

BORGIO CONVENTI DOC, Isonzo Del Friuli, 2021 <i>Merlot</i>	11/50
--	-------

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

12cl 75 cl

POMMERY Brut Royal	20	118
POMMERY Apanage Blanc de Blancs		160
POMMERY Rosé Royal	29	180
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

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 Ketel One, 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 Stoli, 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%) 7 11

HOX PALE ALE By Coalition Brewing, Pale Ale (5%) 8 12

DEFENDER IPA Brooklyn Brewery, Golden IPA (5,5%) 8 12

CIDRE / CIDER 33cl

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