

VINS & BULLES

VINS BLANCS

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

TOURAINÉ OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2021	10	48
SAUMUR BLANC AOC Blanc de Saumur, Domaine Clos 2022	11	51
POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2022		90

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine des Maronniers 2022	13	65
SAINT-AUBIN En vesvau, Château de Santenay 2020		100
CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine 2018		250

ALSACE

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

VALLÉE DU RHÔNE

● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2022	10	48
SAINT-JOSEPH Rue des poulies, Famille De Boel France, 2020		87

LANGUEDOC / PROVENCE

● VIOGNIER IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2021	9	45
--	---	----

VINS ROSÉS

V B
15 cl 75 cl

● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2022	10	48
● CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée Symphonie 2022	14	65
WHISPERING ANGEL Château d'Esclans 2022	14	68

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

L'ANTIDOTE (V)

Concombre, kale, épinard, pomme,
citron, gingembre

L'ÉTINCELLE (V)

Carotte, ananas, curcuma, citron,
pomme

JUS FRAIS 25cl

8

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS

EN BOUTEILLE

6

COCA-COLA 33cl

COCA-COLA ZERO 33cl

ORANGINA 25cl

LONDON ESSENCE 20cl

Tonic water / Ginger beer /Ginger ale

LIMONADES MAISON 25cl

Fruits rouges / Myrtille

LIMONADE ELIXIA 33cl

7

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)

OLIVES RICOTTA (V) 10

Panko, sauce aji amarillo / Panko, aji amarillo chilli sauce

TARTARE ON TOAST ORIGINE FRANCE 13

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

CHOUX-FLEURS RÔTI / ROASTED CAULIFLOWERS (V) 12

Epices Baharat, mayo miel soja / Baharat spices, honey soya 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

Bun maison, 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

Bun maison, 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 & ÉTHIOPIE) B CORP

ESPRESSO	3	CAPPUCCINO	5
AMERICANO	4	MOCHA	5
NOISETTE	4	ICED AMERICANO	5
FLAT WHITE / LATTE	5	ICED LATTE	5
CORTADO	4		
CAFÉ FILTRE	4	CHOCOLAT CHAUD	5

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

THÉS / TEA (NUNSHEN ®)

5

English Breakfast (BIO), Earl Grey,
Darjeeling, Sencha Fukujyu (BIO),
Sencha Lemon, Jasmin, Peach Rooibos,
Verveine (BIO), Camomille (BIO)

THÉ EN VRAC (RARE TEA CO ®)

5

Speedy Breakfast, Earl Grey, Soothe-Me
Recovery, Green Leaf

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

8

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

GREEN LITCHI (V) Purée de litchi, matcha, vanille, noix de coco

THÉS GLACÉS / ICED TEA

6

Pêche Rooibos / Peach Rooibos

Camomille & Mangue / Chamomile & Mango

(V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

	V 15 cl	B 75 cl
VINS ROUGES		
LOIRE		
CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2021	10	48
● CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2020	11	50
BOURGOGNE		
SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2022	12	58
BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2021	14	69
GEVREY CHAMBERTAIN Château Philippe Le Hardi 2017		165
VALLÉE DU RHÔNE		
● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2020	10	48
● CROZES-HERMITAGE Domaine Les Entrefaux 2022	14	69
BORDEAUX		
● BORDEAUX Château Haut Peyrat 2019	10	48
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 2012	32	200
VEUVE CLICQUOT Yellow Label		170
VEUVE CLICQUOT La Grande Dame		330
KRUG Brut		450
CHANDON GARDEN SPRITZ	15	70
VILLA SANDI Prosecco valdobbiadene millesimato Brut	14	69
VILLA SANDI Prosecco il fresco millesimato Rosé Brut	14	69

● Vins issus de l'agriculture biologique

COCKTAILS

HOX SIGNATURES

PÉCHÉ MIGNON 13cl 22

Perrier-Jouët, St Germain, poire, thé jasmin, cannelle, clou de grifole, vanille

THE HOX-BEE 14cl 16

Ketel One, cordial miel, soda, noix de coco

LA JURADO 15cl 16

Olmecca Altos Plata, pamplemousse, cordial agrumes, soda

RUBY WOO 12cl 16

Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, betterave, aquafaba, citron vert

MINDSUMMER NIGHTS 9cl 16

Bombay Sapphire, Martini Ambrato, Tio Pepe, Pedro Ximenez

FROM THE WOODS OF THE NEW WORLD 9cl 16

Woodford Reserve, Martini Rubino, cordial banane épicée, bitters cacao

NIGHT CAPS

16

IOAM MARGA 9cl *Café, acide & puissant*

Tequilas 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 Ketel One infusée au romarin, sirop d'érable, citron vert, Absinthe, Peychaud's bitter

HANGOVER FREE

13

NUT & SOBER 15cl *Noix, fruité & frais*

Martini Floreale, Seedlip Garden, purée de myrtille, sirop de noisette, ginger ale London Essence

FIZZY PASTÈQUE 12cl *Rafraîchissant, doux & frais*

Martini Vibrante, sirop de pastèque, citron vert, infusion de menthe

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 !

COCKTAILS

SEASONAL

15

MADE IN NORMANDIE 12cl *Frais, léger & fruité*
30&40 Eau-de-vie de Cidre, Merlet lune
d'abricot, Cidre poiré Sassy

NUT & FRIENDS 12cl *Fruité, noix & frais*
Bourbon Woodford Réserve, Whisky Ardberg Wee
Beastie 5 ans, purée de myrtille, Fair cacao, sirop
de noisette, citron

BOMBAY'S STAR 8cl *Puissant, exotique & vif*
Gin Bombay Sapphire infusé au poivre, purée de
fruit de la passion, sirop de vanille, menthe

PEACH MARTINI 12cl *Fruité & sucré*
Cognac Hennessy VSOP, Merlet crème de pêche,
thé rooïbos pêche, citron

DÉSIR POURPRE 12cl *Amer, frais & fruité*
Vodka Ketel One, purée de fruit rouges, Amaro
Santoni, cordial d'agrumes, sauge, soda London
Essence pêche & jasmin

EL BURRO 14cl *Légèrement épicé, frais & pétillant*
Bacardi 4, sirop d'épices (cannelle, gingembre &
girofle), tabasco, ginger beer London Essence

BIÈRES & CIDRES

BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP Session Indian Pale Ale (3,8%)
GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (4,3%)
BROOKLYN IPA East Indian Pale Ale (6,9%)
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS Bière sans alcool (0,4%)

8

PRESSION / DRAFT

25cl 50cl

HOX LAGER By Coalition Brewing, Lager (4%)
ROQUETTE Brasserie Demory, Blanche (5,7%)
INTRÉPIDE East Indian Pale Ale (6,9%)
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, Pale Lager (5,2%)
(ST) OUT OF THE BOX Brasserie Gallia, Stout (5%)

7 11

8 12

8 13

CIDRE / CIDER

33cl

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

8