VINS ET BULLES

VINS BLANCS

	V 15 cl	B 75 cl
LOIRE		
TOURAINE OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2021	10	48
SAUMUR BLANC AOC Blanc de Saumur, Domaine Clos 2019	11	50
POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2020		90
BOURGOGNE		
CHABLIS Domaine des Maronniers 2022	13	65
SAINT-AUBIN En vesvau, Château de Santenay 2020		98
CORTON CHARLEMAGNE Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine 2018		250
ALSACE		
RIESLING Domaine Sperry 2021		40
VALLÉE DU RHÔNE		
● **AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2021	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 15 cl	B 75 cl
● **WHISPERING ANGEL** Château d'Esclans 2021	14	63
● **AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2021	10	48

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
MOELLEUX	4
TARTE	5
MADELEINE	4

JUS & SOFTS

JUS YUMI ® 30cl — 7

L'ANTIDOTE (V)
Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre

L'ÉTINCELLE (V)
Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme

JUS FRAIS 25cl — 6

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS

EN BOUTEILLE

COCA-COLA 33cl	5
COCA-COLA ZERO 33cl	5
ORANGINA 25cl	5
LIMONADE ELIXIA 33cl	5
LONDON ESSENCE 20cl Tonic water / Ginger beer /Ginger ale	6
LIMONADE FRAÎCHES 25cl Fruits rouges / Myrtille	6

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 ®)

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

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

THÉS / TEA (NUNSHEN ®) 5

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Sencha Fukujyu, Sencha Lemon, Jasmin, Peach Rooibos

THÉ EN VRAC (RARE TEA ®) 5

Speedy Breakfast, Earl Grey, Recovery, Green Leaf

BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS 6

MATCHA LATTE (VG) Lait végétal amande - Almond milk
ORGANIC CHAÏ (VG) Lait végétal avoine - Oat milk

SMOOTHIES 8

COCO BANGO (VG) Lait végétal noisette, mangue, noix de coco
GREEN LITCHI (V) Purée de litchi, matcha, cookie, noix de coco

THÉ GLACÉ / ICED TEA 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos
Camomille & Mangue / Chamomile & Mango

(V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

VINS ROUGES

	V 15 cl	B 75 cl
LOIRE		
CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2020	10	48
CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2020	11	50
BOURGOGNE		
BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2021	14	68
GEVREY CHAMBERTIN Château Philippe Le Hardi 2017		160
VALLÉE DU RHÔNE		
● **AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2020	10	48
SAINT-AMOUR La Madone, Château de Belleverne 2021	12	58
● **CROZES HERMITAGE AOC** Papillon, Gilles Robin 2021		65
BORDEAUX		
BORDEAUX Château Haut Peyrat 2018	10	48

CHAMPAGNES & PÉTILLANTS

	12cl	75 cl
PERRIER-JOÜET Brut	25	140
PERRIER-JOÜET Blason rosé		210
PERRIER-JOÜET Blanc de Blancs	37	185
PERRIER-JOÜET Belle Époque 2012		385
VEUVE CLICQUOT Vintage 2012		200
VEUVE CLICQUOT Yellow Label		170
VEUVE CLICQUOT La Grande Dame		330
KRUG Brut		380
PROSECCO D.O.C. MARTINI Vino spumante - extra dry	12	55

COCKTAILS

HOX SIGNATURES

PÉCHÉ MIGNON 13cl — 22
Perrier-Jouët, St Germain, poire, thé jasmin, épices

THE HOX-BEE 14cl — 16
Ketel One, cordial miel, soda, noix de coco, bitters

LA JURADO 15cl — 16
Olmeca Altos Plata, pamplemousse, cordial agrumes, soda

RUBY WOO 12cl — 16
Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, sirop de betterave, blanc d'œuf

MINDSUMMER NIGHTS 8cl — 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

HANGOVER FREE — 12

VENEZZIO SPRITZ 14cl
Martini Vibrante, Seedlip Grove, purée de fruit de la passion, soda water

EDEN FIZZ 12cl
Martini Floreale, London Essence orange & fleur de sureau, sirop d'orgeat, citron vert

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

NAPS CAP 10cl
Cognac Henessy VS infusé aux feuilles de kaffir & estragon, liqueur Napoléon, citron jaune

P&R BOULEVARDIER 10cl
Bourbon Woodford poire pochée & romarin, Select Aperitivo, Martini Ambrato

ADONIS 10cl
Sherry Oloroso Bertola, Martini Rubino, bitter orange & mandarine

TEMPS PERDU 14cl
Amaretto Adriatico, Cointreau Noir, jus d'ananas, fève de tonka

OBSCURE 14cl
Gin Bombay Sapphire, shrub thym citron, basilic, vinaigre balsamique & Xérès, datte Medjool, cordial agrumes, blanc d'œuf

WALNUT OLD FASHIONED 7cl 25
Whisky Macallan 12 ans Double Cask, liqueur de noix de la Saint-Jean, bitter noix noire

BIÈRES & CIDRES

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

	33cl
	8

POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP Session Pale Ale (3%)
GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (6%)
BROOKLYN IPA East Indian Pale Ale (6,9%)

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS Bière sans alcool (0,4%) 6

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEERS

	25cl	50cl
	7	11

ASTROBLONDE Brasserie Demory, Pilsner (4,8%)
ROQUETTE Brasserie Demory, Blanche (5,7%)
INTRÉPIDE East Indian Pale Ale (6,9%)
BROOKLYN LAGER Brooklyn Brewery, Pale Lager (5,2%)

CIDRE / CIDER

	33cl
SASSY Brut (5,2%) / Rosé (3%) / Poiré (5,2%)	8