

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
---	----	----

BORDEAUX

BORDEAUX BLANC Château La Louvière 2022		72
--	--	----

LANGUEDOC / PROVENCE

● VIOGNIER IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2022	9	45
--	---	----

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
● CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée Symphonie 2023	14	65
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			

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)

DIP DE FÈVES / BEAN DIP (V) 10

Chips de brick, citron vert / Brick crisps, lime

TARTARE ON TOAST ORIGINE FRANCE 13

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

ÉPERLANTS FRITS / FRIED SMELTS (V) 12

Sauce tartare, citron vert / Tartare sauce, lime

FRITES DE PATATE DOUCE / SWEET POTATO FRIES (V) 10

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

HOX SIGNATURES

HOX CHEESEBURGER ORIGINE FRANCE 25

Steak haché, potato bun, 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

Potato bun, 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 & 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		
VILLA SANDI DOC Isonzo Del Friuli, 2022	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

- CHERRY ON THE SKY** 8cl boisé, intense & amer **17**
Bourbon Woodford Reserve, Amaro Averna, sirop de cerise Amarena, Angostura bitters
- MIRABELLE DE JOUR** 7cl puissant, sec & réconfortant **16**
Vodka Ketel One infusée à la mirabelle & à la vanille, Noilly Prat
- HEMINGWAY CON UN SOMBRERO** 12cl fruité, sucré & vaillant **16**
Tequila Altos Olmeca, Luxardo Maraschino, sirop de citronnelle, citron, pamplemousse
- VELVET LIME** 10cl rafraîchissant citronné & vibrant **16**
Rhum Bacardi Carta Blanca, Velvet Falernum, citron vert, Suze bitters, agave, menthe
- BITTERSWEET SYMPHONY** 11cl savoureux, frais & pétillant **17**
Scotch Chivas Regal, Merlet Lune d’Abricot, ginger ale, Angostura bitters
- WESTSIDE STORY** 11cl pétillant, rond & noisetté **16**
Gin Bombay Sapphire, Italicus, Noix de la Saint Jean, citron, basilic, soda water

NIGHT CAPS

16

IOAM MARGA 9cl Café, acide & puissant
Tequila 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 Grey Goose infusée au romarin,
sirop d’érable, citron vert, Absinthe,
Peychaud’s bitter

COCKTAILS SANS ALCOOL

13

PENTIRE COASTAL SPRITZ 14cl Frais, acidulé
Pentire Coastal, tonic London Essence, orange

PENTIRE SEAWARD PALOMA 14cl Amer, frais
Pentire Seaward, pamplemousse rose, citron vert,
agave, sel, limonade London Essence

NUT & SOBER 15cl Noix, fruité & frais
Martini Floreale, Seedlip Garden, purée de
myrtille, sirop de noisette, ginger ale 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, frais & fruité

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

PEACH MARTINI 12cl Fruité & sucré

Cognac Hennessy VS, Merlet crème de pêche, thé rooïbos pêche, citron

EL BURRO 14cl Légèrement épicé, frais & pétillant

Bacardi 4, sirop d'épices (cannelle, gingembre & girofle), tabasco, ginger beer London Essence

BOMBAY'S STAR 8cl Puissant, exotique & vif

Gin Bombay Sapphire infusé au poivre, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, menthe

NUT & FRIENDS 12cl Fruité, noix & frais

Bourbon Woodford Réserve, Whisky Ardbeg Wee Beastie 5 ans, purée de myrtille, Fair cacao, sirop de noisette, citron

SLOE COLLINS 47 8cl Léger & fruité 16

Sloe Gin Monkey 47, soda pêche & jasmin London Essence, sirop de jasmin

BIÈRES & CIDRES

BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

GUINGUETTE BRASSERIE BAPBAP Indian Pale Ale (5,8%)

8

GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (4,3%)

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

PRESSION / DRAFT

25cl 50cl

HOX LAGER By Coalition Brewing, Lager (4%)

7 11

HOX BLANCHE By Coalition Brewing, White Ale (4,5%)

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