

# VINS ET BULLES

## VINS BLANCS

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

<b>TOURAINÉ OISLY</b> Sauvignon, Domaine Octavie 2021	10	45
<b>SAUMUR BLANC AOC</b> Blanc de Saumur, Domaine Clos 2019	11	50
<b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Tracy 2020		90

### BOURGOGNE

<b>CHABLIS</b> Domaine des Maronniers 2021	12	58
<b>SAINT-AUBIN</b> En vesvau, Château de Santenay 2019		98
<b>CORTON CHARLEMAGNE</b> Grand Cru, Domaine Dubreuil-Fontaine 2018		250

### ALSACE

<b>RIESLING</b> Domaine Sperry 2021		39
-------------------------------------	--	----

### VALLÉE DU RHÔNE

● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2021	10	48
<b>SAINT-JOSEPH</b> Rue des poulies, Famille De Boel France, 2020		87

### LANGUEDOC / PROVENCE

● <b>VIOGNIER</b> IGP Coteaux de Peyriac, Domaine tour boisée 2021	9	41
--	---	----

## VIN ROSÉ

V B  
15 cl 75 cl

● <b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans 2021	14	63
● <b>AOP LUBERON</b> 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
ENTREMET	6

## JUS & SOFTS

<b>JUS YUMI</b> ® 30cl	7	<b>EN BOUTEILLE</b>	
<b>L'ANTIDOTE</b> (V) Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre		<b>COCA-COLA</b> 33cl	5
<b>L'ÉTINCELLE</b> (V) Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme		<b>COCA-COLA ZERO</b> 33cl	5
<b>JUS FRAIS</b> 25cl	6	<b>ORANGINA</b> 25cl	5
<b>ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS</b>		<b>LIMONADE ELIXIA</b> 33cl	5
		<b>LONDON ESSENCE</b> 20cl	6
		Tonic water / Ginger beer /Ginger ale	
		<b>LIMONADE FRAÎCHES</b> 25cl	6
		Fruits rouges / Myrtille	

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 THÉ EN VRAC (RARE TEA ®) 5

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

Speedy Breakfast, Earl Grey, Oolong, Green, Soothe-Me, Recovery, Sri Lanka Lemongrass

## BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS 6

**MATCHA LATTE** (VG) Lait végétal amande - Almond milk

**ORGANIC CHAI** (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

## THÉS GLACÉS / ICED TEA 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos  
Camomille & mangue / Chamomile & mango

(V) Végétarien (VG) Vegan

@RIVIEPARIS

## VINS ROUGES

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

- **ANJOU** L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2020 45
- CHINON** Les Barnabés, Olga Raffault 2020 11 48

### BOURGOGNE

- BOURGOGNE CÔTE-D'OR** Château Philippe Le Hardi 2020 13 65
- GEVREY CHAMBERTAIN** Château Philippe Le Hardi 2017 160

### BEAUJOLAIS

- MORGON** Kévin Descombes 2021 11 50

### VALLÉE DU RHÔNE

- **AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2020 10 48
- **CROZES HERMITAGE AOC** Papillon, Gilles Robin 2021 64

### BORDEAUX

- **BORDEAUX** Château Haut Peyrat 2018 10 45

## 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 200
- VEUVE CLICQUOT** Yellow Label 170
- VEUVE CLICQUOT** La Grande Dame 330
- KRUG** Brut 380

- VILLA SANDI** Prosecco valdobbiadene millesimato Brut 12 55
- VILLA SANDI** Prosecco il fresco millesimato Rosé Brut 12 55

# COCKTAILS

## HOX SIGNATURES

<b>PÉCHÉ MIGNON</b> 13cl	22
Perrier-Jouët, St Germain, poire, thé jasmin, épices	
<b>THE HOX-BEE</b> 14cl	16
Ketel One, cordial miel, soda, noix de coco, bitters	
<b>LA JURADO</b> 15cl	16
Olmecca Altos Plata, pamplemousse, cordial agrumes, soda	
<b>RUBY WOO</b> 12cl	16
Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, sirop de betterave, blanc d'œuf	
<b>MINDSUMMER NIGHTS</b> 8cl	16
Bombay Sapphire, Martini Ambrato, Tio Pepe, Pedro Ximenez	
<b>FROM THE WOODS OF THE NEW WORLD</b> 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 Hennessy 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

### WALNUT OLD FASHIONED 7cl

Bourbon Woodford Réserve, liqueur de noix de la Saint-Jean, bitter noix noire

### OBSCURE 14cl

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

# 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%)

### INTRÉPIDÉ 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