

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, 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>	10/49
CHABLIS, Domaine des Marronniers, 2023 <i>Chardonnay - biodynamique</i>	13/68
POUILLY FUISSE IER CRU, Nadine Ferrand, 2022 <i>Chardonnay</i>	95
SAINT-AUBIN En Vesveau, Philippe Le Hardy, 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,
citron, gingembre

L'ÉTINCELLE (V)

Carotte, ananas, curcuma, citron,
pomme

JUS FRAIS 25cl

8

ORANGE
POMME

PAMPLEMOUSSE
ANANAS

THÉ GLACÉ MAISON

7

Pêche Rooibos
Camomille mangué

EN BOUTEILLE

COCA-COLA 33cl

7

COCA-COLA ZERO 33cl

7

ORANGINA 25cl

7

LONDON ESSENCE 20cl

6

Tonic | Ginger beer | Ginger ale |
Limonade | Pamplemousse | Pêche jasmin |
Pamplemousse romarin | Orange sureau

LIMONADES MAISON 25cl

6

Fruits rouges | Myrtille

RED BULL 25cl

7

Red Bull Energy Drink
Red Bull Sugarfree
Red Bull Pastèque

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

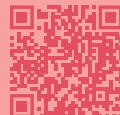
JOIN
DISLOYALTY

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>	13/58
MORGON TRADITION, Olga Raffault, 2022 <i>Gamay - biologique</i>	60

BOURGOGNE

TÊTE DE CUVÉE, Domaine Chauchoux, 2023 <i>Pinot noir</i>	13/61
MERCUREY, Les Doués, Philippe Le Hardi, 2021 <i>Pinot noir</i>	86
BEAUNE, Bons Feuvres, Françoise André, 2020 <i>Pinot noir - biologique</i>	110
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>	14/69

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	25	150
POMMERY Rosé Royal	38	190
POMMERY Apanage 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

16

CHERRY ON THE SKY 8cl boisé & intense

Bourbon Woodford Reserve, Amaro Averna, sirop de cerise Amarena, Angostura bitters

MYRTILLE DE JOUR 7cl puissant & réconfortant

Vodka Ketel One infusée à la myrtille, Noilly Prat

HEMINGWAY CON UN SOMBRERO 12cl fruité & sucré

Tequila Altos Olmeca, Luxardo Maraschino, cordial agrumes, jus de pamplemousse, soda London Essence

VELVET LIME 12cl rafraîchissant & citronné

Rhum Bacardi Carta Blanca, Velvet Falernum, jus de citron vert, sirop d'agave, menthe

BITTERSWEET SYMPHONY 12cl frais & pétillant

Scotch Chivas 12, Merlet Lune d'Abricot, ginger ale London Essence, Angostura bitters

WESTSIDE STORY 12cl pétillant & frais

Gin Bombay Sapphire, Italicus, sirop de basilic, citron, eau pétillante

SEASONAL

15

DÉSIR POURPRE 12cl Amer & fruité

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

PEACH SPLASH 10cl Fruité & sucré

Rhums Bacardi 4, Merlet crème de pêche, jus d'orange, Prosecco

IO AM ESPRESSO 11cl Fumé & doux

Tequila Altos Olmeca & Del Maguey Vida, Fair Café, café filtre, sirop d'agave, bitter chocolat

BOMBAY'S STAR 10cl Exotique & vif

Gin Bombay Sapphire infusé au poivre, fruit de la passion, sirop de vanille, jus de citron vert, Prosecco

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 MARGARITA
Tequila Herradura, Cointreau l'Unique, citron vert

GIN N' TONIC
Gin Bombay Sapphire, tonic water London Essence

LONDON MULE
Gin Bombay Sapphire, ginger beer London Essence

STOLI MOSCOW MULE
Vodka Stoli, citron vert, ginger beer London
Essence, Angostura Bitters

DARK N' STORMY
Rhum Bacardi 4, ginger beer London Essence

ST GERMAIN SPRITZ
Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse

MARTINI RISERVA SPRITZ
Martini Riserva, Prosecco, eau gazeuse

FIERO TONIC
Martini Fiero, tonic water London Essence

PENTIRE SEAWARD PALOMA Amer & frais
Pentire Seaward, jus de pamplemousse rose,
citron vert, agave, soda London Essence
pamplemousse

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

VIRGIN GARIBALDI Amer & frais
Martini Vibrante, jus d'orange, tonic water
London Essence

PENTIRE SEAWARD BASIL Herbacé & frais
Pentire Seaward, sirop de basilic, jus de
citron vert

BIÈRES & CIDRES

GALLIA WEISS & VERSA Session Weissbier blanche (4%)	9
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS Bière sans alcool (0,4%)	8,5

HOX LAGER By Coalition Brewing, Lager (4%)	7	11
HOX PALE ALE By Coalition Brewing, Pale Ale (5%)		
DEFENDER IPA Brooklyn Brewery, Golden IPA (5,5%)	8	12

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