

VINS ET 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	50
POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2022		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 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	13	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

7

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS

EN BOUTEILLE

6

COCA-COLA 33cl

COCA-COLA ZERO 33cl

ORANGINA 25cl

LIMONADE ELIXIA 33cl

LONDON ESSENCE 20cl

Tonic water / Ginger beer /Ginger ale

LIMONADES MAISON 25cl

Fruits rouges / Myrtille

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 & ÉTIOPHIE) 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

VINS ROUGES

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

CLO Le Méchant Rouge, AOC Anjou 2021

10 48

- CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2020

11 50

BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE-D'OR Château Philippe Le Hardi 2021

14 68

GEVREY CHAMBERTAIN 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 2022

12 58

- 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

380

CHANDON GARDEN SPRITZ

14 69

VILLA SANDI Prosecco valdobbiadene millesimato Brut

14 69

VILLA SANDI Prosecco il fresco millesimato Rosé Brut

14 69

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 épiciée, bitters cacao

HANGOVER FREE

13

VENEZZIO SPRITZ 14cl

Martini Vibrante, Seedlip Grove, fruit de la passion, soda water

FIZZY PASTÈQUE 12cl

Martini Floreale, pastèque, menthe, soda

ROSOLIO SPRITZ 14cl

14

Italicus, Prosecco, eau gazeuse, framboise & pêche

SLUSHY DU MOMENT 20cl

14

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 9cl

Cognac Hennessy VS infusé aux feuilles de kaffir & estragon, liqueur Napoléon, citron jaune

P&R BOULEVARDIER 9cl

Bourbon Woodford poire & romarin, Select Aperitivo, Martini Ambrato

ADONIS 9cl

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, aquafaba

WALNUT OLD FASHIONED 9cl

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

16

BIÈRES & CIDRES

BOUTEILLE / BOTTLED

33cl

POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP Session Indian Pale Ale (3,8%)

8

GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (4,3%)

BROOKLYN IPA East Indian Pale Ale (6,9%)

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

PRESSION / DRAFT

25cl 50cl

ASTROBLONDE Brasserie Demory, Pilsner (4,8%)

7 11

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 (2,5%)

8