

# 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		50
<b>POUILLY FUMÉ</b> Château de Tracy 2020		75

### BOURGOGNE

12

<b>CHABLIS</b> Domaine des Maronniers 2021		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 2020		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	36
--	---	----

## VINS ROSÉS

V B  
15 cl 75 cl

● <b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans 2021	14	65
<b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2021	9	42

# 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
ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS		<b>LIMONADE ELIXIA</b> 33cl	5
		<b>LONDON ESSENCE</b> 20cl Tonic water / Ginger beer / Ginger ale	6
		<b>LIMONADE FRAÎCHES</b> 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	CAFÉ FILTRE	4
FLAT WHITE / CAFÉ LATTE	5	ICED AMERICANO	5
CORTADO	4	ICED LATTE	5

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

## CHOCOLATS CHAUDS / HOT CHOCOLATES

CHOCOLAT CHAUD	5
HOT TIRAMISU Double espresso, chocolat, sirop amande & speculos, Chantilly	8
CHOCO CHRISTMAS Chocolat infusé à l'orange, sirop cardamome & cannelle	7

<b>THÉS / TEA (NUNSHEN ®)</b>	5	<b>THÉ EN VRAC (RARE TEA ®)</b>	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

MATCHA LATTE (VG) Lait végétal amande - Almond milk	6
ORGANIC CHAI (VG) Lait végétal avoine - Oat milk	

## SMOOTHIES

COCO BANGO (VG) Lait végétal noisette, mangue, noix de coco	8
GREEN LITCHI (V) Purée de litchi, matcha, cookie, noix de coco	

## THÉS GLACÉS / ICED TEA

Pêche Rooibos / Peach Rooibos	5
Camomille & mangue / Chamomile & mango	

(V) Végétarien (VG) Vegan

	V	B
	15 cl	75 cl
<b>VINS ROUGES</b>		
<b>LOIRE</b>		
SANCERRE	Domaine Paul Prieur 2018	12 55
● ANJOU	L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2019	45
CHINON	Les Barnabés, Olga Raffault 2019	48
<b>BOURGOGNE</b>		
BOURGOGNE CÔTE-D'OR	Château Philippe Le Hardi 2020	13 65
GEVREY CHAMBERTAIN	Château Philippe Le Hardi 2017	160
<b>BEAUJOLAIS</b>		
MORGON	Kévin Descombes 2020	50
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
● AOP LUBERON	Les Terres de Maslauris 2020	9 44
● CROZES HERMITAGE AOC	Papillon, Gilles Robin 2021	64
<b>BORDEAUX</b>		
● BORDEAUX	Château Haut Peyrat 2017	10 45
● LANLANDE DE POMEROL	Pavillon de Beaugard 2019	100

	12cl	75 cl
<b>CHAMPAGNES &amp; PÉTILLANTS</b>		
PERRIER-JOÛET	Brut	22 110
PERRIER-JOÛET	Blason rosé	25 125
PERRIER-JOÛET	Blanc de Blancs	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
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

### ENEZZIO 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%)

### 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