

VINS ET BULLES

VINS BLANCS

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

TOURAIN OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2021	10	45
SAUMUR BLANC AOC Blanc de Saumur, Domaine Clos 2019		50
POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2020		75

BOURGOGNE

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

ALSACE

RIESLING Domaine Sperry 2020		39
-------------------------------------	--	----

VALLÉE DU RHÔNE

● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2021	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	36
--	---	----

VIN ROSÉ

V B
15 cl 75 cl

● WHISPERING ANGEL Château d'Esclans 2021	14	65
--	----	----

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

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

	V	B
	15 cl	75 cl
VINS ROUGES		
LOIRE		
● ANJOU L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2019		45
CHINON Les Barnabés, Olga Raffault 2019		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 2020		50
VALLÉE DU RHÔNE		
● AOP LUBERON Les Terres de Maslauris 2020	9	44
● CROZES HERMITAGE AOC Papillon, Gilles Robin 2021		64
BORDEAUX		
● BORDEAUX Château Haut Peyrat 2017	10	45
● LANLANDE DE POMEROL Pavillon de Beauregard 2019		100

	12cl	75 cl
CHAMPAGNES & PÉTILLANTS		
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

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

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