

THÉS & CAFÉS

CAFÉS / COFFEES (ORIGIN ®)

ESPRESSO	3	CHOCOLAT CHAUD	5
AMERICANO	4	CAFÉ FILTRE	4
NOISETTE	4	ICED AMERICANO	5
FLAT WHITE / CAFÉ LATTE	5	ICED LATTE	5
CORTADO	4	COLD BREW ORANGE VANILLE	5
CAPPUCCINO / MOCHA	5		

Lait végétal : amande, coco, avoine, noisette

Alternative milk : almond, coco, oat, hazelnut

THÉS / TEAS (NUNSHEN ®) 5 LOOSE LEAF TEA (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 (v) Lait végétal amande - Almond milk

ORGANIC CHAI (v) Lait végétal avoine - Oat milk

BOISSONS ESTIVALES / SUMMER DRINKS 6

CHARCOAL ICED LATTE (v) Lait végétal avoine - Oat milk

UBE BEETROOT ICED LATTE (v) Lait végétal avoine - Oat milk

THÉS GLACÉS / ICED TEAS 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos

Camomille & mangue / Chamomile & mango

Hawaï cocktail & ananas / Hawaï cocktail & pineapple

	V	B
	15 cl	75 cl
VINS ROUGES		
LOIRE		
SANCERRE	Domaine Paul Prieur 2018	12 55
● 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 2019	50
VALLÉE DU RHÔNE		
● AOP LUBERON	Les Terres de Maslauris 2019	9 44
● CROZES HERMITAGE AOC	Papillon, Gilles Robin 2021	64
BORDEAUX		
● BORDEAUX	Château Haut Peyrat 2017	10 45
● LANLANDE DE POMEROL	Pavillon de Beaugard 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

L'APÉRO OU RIEN !

15H-22H30 Du Lundi au Mercredi / From Monday to Wednesday

15H-23H Du Jeudi au Vendredi / From Thursday to Friday

16H-23H Samedi / Saturday // 16H-22H30 Dimanche / Sunday

EACH AT 8

GUACAMOLE (v)

Coriandre, yuzu, jalapeño, chips tortillas / Coriander, yuzu, jalapeño, tortillas chips

● FRITES PATATES DOUCES & SPICY MAYO

Parmesan, romarin, mayonnaise épicée / Parmesan cheese, rosemary, spicy mayo

HOUMOUS DE BETTERAVE (v)

Betterave, pois chiche, sésame, pain céréales / Betroot, chickpeas, sesame, cereal bread

POP CORN DE CREVETTES

Mayo piment & ail, piment d'Espelette / Chili & garlic mayo, Espelette pepper

HOX SIGNATURES

12H-22H30 Du Lundi au Mercredi / From Monday to Wednesday

12H-23H Du Jeudi au Vendredi / From Thursday to Friday

16H-23H Samedi / Saturday // 16H-22H30 Dimanche / Sunday

HOX CHEESEBURGER

Steak haché origine Espagne, cheddar, oignons caramélisés, frites, salade
Spanish beef, cheddar, caramelized onions, fries, salad

20

● BEYOND MEAT VEGGIE BURGER

Steak végété Beyond Meat®, bun au charbon, avocat, fromage vegan, frites, salade
Beyond Meat veg pattie®, charcoal bun, avocado, vegan cheese, fries, salad

18

Ajouter frites truffe ou frites patate douce / Add truffle fries or sweet potato fries

+2

Ajouter bacon / Add bacon

+3

HOX MONSIEUR TRUFFE

Pain de mie brioché, jambon de Paris, béchamel à la truffe, Emmental, frites, salade
Soft bread, Parisian ham, truffle bechamel, Emmental cheese, fries, salad

22

Ajouter œuf au plat / Add fried egg

+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€.

● Végétarien (v) Végan

@RIVIEPARIS

RIVIÉ

VINS & BULLES

VINS BLANCS

V B
15 cl 75 cl

LOIRE

TOURAINÉ OISLY Sauvignon, Domaine Octavie 2020	10	45
SAUMUR BLANC AOC Blanc de Saumur, Domaine Clos 2018		50
POUILLY FUMÉ Château de Tracy 2020		75

BOURGOGNE

CHABLIS Domaine des Maronniers 2020	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 2020	9	36
--	---	----

VINS ROSÉS

V B M
15 cl 75 cl 1,5L

BANDOL Domaine la Tour du Bon 2019	11	52	
WHISPERING ANGEL Château d'Esclans 2021	14	65	125
● AOP LUBERON 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 nos nouveautés !

FINANCIER	3
COOKIE	4
CAKE	4
MOELLEUX	4
TARTE	5
FINGER BROWNIE	5
ENTREMET	6

JUS & SOFTS

JUS YUMI ® 30cl

7

L'ANTIDOTE (V)

Concombre, kale, épinard, pomme,
citron, gingembre

L'ÉTINCELLE (V)

Carotte, ananas, curcuma, citron,
pomme

JUS FRAIS 25cl

6

ORANGE / PAMPLEMOUSSE / POMME / ANANAS

EN BOUTEILLE

COCA-COLA 33cl

5

COCA-COLA ZERO 33cl

5

ORANGINA 25cl

5

LIMONADE ELIXIA 33cl

5

LONDON ESSENCE 20cl

6

Tonic water / Ginger beer /
Ginger ale

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

NIGHTCAP

15

FASHION G 7cl

Grey Goose poire, Dom Benedictine, céleri & orange bitters, cordial agrumes

CONCORDE 13cl

Hendricks, St-Germain, Tempus Fugit violette, citron, lait de coco clarifié

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

HERBALICIOUS 10cl

Bulleit Rye, menthe, basilic, pêche, citron

WHITE POOL 13cl

Absolut Elyx infusée au thym, Amaretto, sirop de sésame toasté, citron, blanc d'œuf

LA DUA VITA 14cl

Volcán Blanco, Del Maguey Vida, pamplemousse, citron vert, pandan, tonic London Essence

LA BAMBOCHE 2.0 14cl

Mount Gay Black Barrel, Martini bitter, Del Maguey Vida, citron vert, aloe vera, ananas, harissa

FROZÉ DU MOMENT 15cl

13

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