

# THÉS & CAFÉS

## CAFÉS / COFFEES (ORIGIN ®)

ESPRESSO	3	CAPPUCCINO / MOCHA	5
AMERICANO	4	CHOCOLAT CHAUD	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

## BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS

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

## 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

## THÉS GLACÉS / ICED TEAS 5

Pêche Rooibos / Peach Rooibos  
Framboise / Raspberry

	V	B
	15 cl	75 cl
<b>VINS ROUGES</b>		
<b>LOIRE</b>		
<b>SANCERRE</b> Domaine Paul Prieur 2018	12	55
● <b>ANJOU</b> L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2019		45
● <b>VAL DE LOIRE</b> Cocagne, Le Fief Noir 2020		45
<b>BOURGOGNE</b>		
<b>BOURGOGNE CÔTE-D'OR</b> Château Philippe Le Hardi 2019	13	63
<b>BEAUJOLAIS</b>		
<b>MORGON</b> Kévin Descombes 2019		49
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2019	9	44
● <b>CROZES HERMITAGE AOC</b> Papillon, Gilles Robin 2020		64
<b>BORDEAUX</b>		
● <b>BORDEAUX</b> Château Haut Peyrat 2017	10	45
<b>CHAMPAGNES &amp; PÉTILLANTS</b>		
	12cl	75 cl
<b>PERRIER-JOÛET</b> Brut	22	110
<b>PERRIER-JOÛET</b> Blason Rosé	25	125
<b>PERRIER-JOÛET</b> Blanc de Blancs		185
<b>PERRIER-JOÛET</b> Belle Époque 2012		385
<b>BILLECART-SALMON</b> Cuvée Louis 2006		350
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Vintage 2012	32	200
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Yellow Label		170
<b>VEUVE CLICQUOT</b> La Grande Dame		330
<b>KRUG</b> Brut		380
<b>VILLA SANDI</b> Prosecco valdobbiadene millesimato Brut	12	55
<b>VILLA SANDI</b> 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

## DETOX OYSTER

9

Gillardeau n°3, granité concombre citron / Gillardeau n°3, cucumber lemon granite

## ● FRITES PATATES DOUCES & SPICY MAYO

8

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

## HANOÏ HOT DOG

10

Julienne de légumes, herbes, sweet chili / Vegetables julienne, herbs, sweet chili

## POP CORN DE CREVETTES

8

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

20

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

## ● BEYOND MEAT VEGGIE BURGER

18

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

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

+2

Ajouter bacon / Add bacon

+3

## HOX MONSIEUR TRUFFE

22

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

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

V B  
15 cl 75 cl

## VINS BLANCS

### LOIRE

**TOURAINÉ OISLY** Sauvignon, Domaine Octavie 2020 9 44

### BOURGOGNE

**CHABLIS** Domaine des Maronniers 2020 12 56

**SAINT-AUBIN** En vesvau, Château de Santenay 2017 98

### ALSACE

● **PINOT AUXERROIS** Au'rigine, Valentin Zusslin 2019 12 54

### VALLÉE DU RHÔNE

● **AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2020 10 48

● **CÔTES-DU-RHÔNE** Ascaïr, Maison Marigny 2019 38

### LANGUEDOC / PROVENCE

● **CÔTES-DU-ROUSSILLON** Les glacières, Domaine Gardiès 2019 59

## VINS ROSÉS

**BANDOL** Domaine la Tour du Bon 2019 11 52

**WHISPERING ANGEL** Château d'Esclans, Côtes-de-Provence 2020 12 56

**AOP LUBERON** Les Terres de Maslauris 2020 9 42

**CÔTES-DE-PROVENCE** Pétale de rose la Tour de l'Évêque 2020 12 55

Millésimes sujets à changements.

● Vins issus de l'agriculture biologique

@RIVIEPARIS

# 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

<b>PÉCHÉ MIGNON</b> 13cl	22
Champagne Perrier-Jouët, St Germain, poire, thé jasmin, épices	
<b>THE HOX-BEE</b> 14cl	16
Vodka Ketel One, cordial miel, soda, noix de coco, bitters	
<b>LA JURADO</b> 15cl	16
Tequila Olmeca Altos Plata, pamplemousse, cordial agrumes, soda	
<b>RUBY WOO</b> 12cl	16
Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, sirop de betterave, blanc d'oeuf	
<b>MINDSUMMER NIGHTS</b> 8cl	16
Gin Bombay Sapphire, Martini Ambrato, Tio Pepe, Pedro Ximenez	
<b>FROM THE WOODS OF THE NEW WORLD</b> 9cl	16
Bourbon Woodford Reserve, Martini Rubino, cordial banane épicée, bitters cacao	

## NIGHTCAP

15

### NIGHT PROWLER 8cl

Mezcal Del Maguey infusé au thé Sencha  
Fukujyu, Martini Bitter, Martini Rubino, Nigori  
Umeshu, bitters cacao

### OLD FRENCHIE 8cl

Cognac Hennessy VS, bitters Bob's abbat &  
chocolat

## HANGOVER FREE

9

### 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

13

### BRANDY CLOUD 13cl

Whisky Chivas 12, Merlet Lune d'Abricot, verjus  
Bourgoin, sirop romarin, blanc d'oeuf

### THAÏ GARDEN 14cl

Vodka Absolut Elyx, Prosecco, cordial  
concombre, citron vert, basilic Thaï

### WHOLE ROTTA ROSIE 14cl

Gin Plymouth, Martini Bitter, cordial agrumes,  
London Essence Pêche & Jasmin, blanc d'oeuf

### LA BAMBOCHE 13cl

Rhum Plantation Pineapple & Canne Bleue,  
cordial shiso & citronnelle, pamplemousse,  
citron vert, purée de fruit de la passion, bitters

# 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