

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES / STARTERS

SWEET SUMMER (V) 9

Soupe froide melon & coco, huile de menthe, concombre brûlé au tonic
Melon & coconut cold soup, mint oil, tonic burnt cucumber

SALADE NIÇOISE NITAMAGO 13/25

Œuf nitamago, thon albacore mi-cuit, chou chinois, poivrons rouges
Nitamago egg, semi-cooked albacore tuna, Chinese cabbage, red pepper

THAÏ SALAD 11/21

Poulet rôti à la thaï, menthe, coriandre, concombre, gingembre, citron vert
Roasted chicken thaï-style, mint, coriander, cucumber, ginger, lime

CARPACCIO DE BŒUF VIET-STYLE 14

Filet de bœuf origine Uruguay, radis noir, cacahuètes, gingembre, pickles
Uruguay beef filet, black radish, peanut, ginger, pickles

PINK SASHIMI 12

Sashimi de saumon mariné à la betterave, salade de chou rave, fenouil & pamplemousse, ponzu
Salmon sashimi marinated in beetroots, kohlrabi, fennel & pomelo salad, ponzu

PLATS / MAINS

PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY 23

WAGYU STEAK (250G) 30

Provenance Australie, sauce tigre qui pleure, frites, salade verte
From Australia, crying tiger sauce, fries, green salad

CABILLAUD YUZU MEUNIÈRE-STYLE 26

Cabillaud au beurre yuzu miso, asperges vertes, noisettes
Yuzu miso butter cod fish, green asparagus, hazelnut

RIBS DON'T LIE 24

Ribs de porc marinés à la sauce barbecue, pommes grenailles au romarin, cébette
BBQ-marinated pork ribs, rosemary new potatoes, spring onion

● EGGPLANT ON THE GRILL 20

Aubergine grillée marinée au miso, frites de patate douce, yaourt coriandre, pignons de pin
Miso marinated grilled eggplant, sweet potato fries, coriander yogurt, pine nuts

SAINT JACQUES & FIGUES 28

Saint-Jacques poêlées, figues rôties, bouillabaisse au kombu, sésame
Seared scallops, roasted figs, kombu bouillabaisse, sesame

12H-15H // 18H-22H30 Du Lundi au Mercredi - From Monday to Wednesday

12H-15H // 18H-23H Du Jeudi au Vendredi - From Thursday to Friday

18H-23H Samedi - Saturday // 18H-22H30 Dimanche - Sunday

● Végétarien (v) Vegan

HOX SIGNATURES

HOX CHEESEBURGER	20
Steak haché maturé provenance Espagne, cheddar, oignons caramélisés, frites & salade Spanish aged beef, cheddar, caramelized onions, fries & salad	
● BEYOND MEAT VEGGIE BURGER	18
Steak végétal Beyond Meat®, bun au charbon, avocat, fromage vegan, frites & salade Beyond Meat veg pattie®, charcoal bun, avocado, vegan cheese, fries & salad	
TUNA BURGER	25
Steak de thon albacore mi-cuit, bun au charbon, sauce aïoli shichimi, frites & salade Semi-cooked albacore tuna steak, charcoal bun, shichimi aïoli sauce, fries & salad	
Ajouter frites à la truffe / Add truffle fries	+2
Ajouter bacon / Add bacon	+3
MONSIEUR KATSU SANDO	24
Pain de mie, poulet katsu, chou rouge, Comté, mayo tonkatsu, salade Soft bread, katsu chicken, red cabbage, Comté cheese, tonkatsu mayo, salad	
ACCOMPAGNEMENTS / SIDES	
Frites / Fries (V)	4
Frites à la truffe / Truffle Fries (V)	6
● Frites de patates douces & Spicy Mayo	8
Parmesan, romarin, mayonnaise épicée Parmesan cheese, rosemary, spicy mayo	
● Tomates Héritage	5
Sauce aïoli shichimi, ciboulette Shichimi aïoli sauce, chive	
● New Potatoes	6
Romarin, huile d'olive Rosemary, olive oil	
Mizuna Salad (V)	5
Radis, vinaigrette citron vert Radish, lime dressing	
● Haricots Verts	6
Haricots verts à la vinaigrette au sésame Green beans with sesame dressing	

DESSERTS / DESERTS

- **DIRTY PAVLOVA** 12
Fraises, coulis framboise, Chantilly, glace noix de coco & citronnelle maison, basilic
Strawberry, raspberry coulis, Chantilly, homemade coconut & lemongrass ice cream, basil
- **DON'T TOUCH MY PEACHES** 9
Pêches rôties, glace sésame noir maison, sirop d'érable, crumble cacahuète
Roasted peaches, homemade black sesame ice cream, maple syrup, peanut crumble
- **GOLDEN CRÈME BRULÉE (V)** 10
Curcuma, badiane, crème de coco, gingembre
Turmeric, star anise, coconut cream, ginger
- **CHOCO MANGO PROFITEROLES** 9/15
Sorbet mangue maison, sauce chocolat praliné noisette
Homemade mango sorbet, praline hazelnut chocolate sauce
- **HOX CAFÉ GOURMAND** 9

L'APÉRO OU RIEN !

- **FRITES DE PATATES DOUCES & SPICY MAYO** 8
Parmesan, romarin, mayonnaise épicée
Parmesan cheese, rosemary, spicy mayo
- **HOUMOUS AU GOCHUJANG (V)** 8
Chips de maïs, piment d'Espelette
Corn crisps, Espelette pepper
- **BROCHETTES DE CREVETTES ON THE GRILL** 12
Sauce sésame, citron vert
Grilled prawns skewers, sesame sauce, lime
- **PADRÓN PEPPERS & GRIBICHE MISO** 8
Padrón peppers grillés, sauce gribiche miso, piment d'Espelette
Grilled padrón peppers, miso gribiche sauce, Espelette pepper

12H-15H // 18H-22H30 Du Lundi au Mercredi - From Monday to Wednesday

12H-15H // 18H-23H Du Jeudi au Vendredi - From Thursday to Friday

18H-23H Samedi - Saturday // 18H-22H30 Dimanche - Sunday

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. 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€.