

**RIVIÉ**

@rivieparis

# ROOM SERVICE

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.

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 weekends and evenings. We don't accept checks, 200€ and 500€ notes.

## CAFÉS / COFFEES (ORIGIN ®)

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

Lait végétal : amande, coco, avoine, noisette, extra shot, décafé

Alternative milk : almond, coco, oat, hazelnut, extra shot, decaf

## BOISSONS VEGANS / VEGAN DRINKS

**MATCHA LATTE** (v) Lait végétal d'amande - Almond milk 6

**ORGANIC CHAI** (v) Lait végétal d'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

## JUS & SOFTS / JUICES & SOFTS

**JUS FRAIS / FRESH JUICE** (25 cl) 6

Orange, pamplemousse, pomme, ananas

Orange, grapefruit, apple, pineapple

**JUS YUMI ®** (25 cl) Extraction à froid / Cold press 7

L'antidote (v) Concombre, kale, épinard, pomme, citron, gingembre

Cucumber, kale, spinach, apple, lemon, ginger

L'étincelle (v) Carotte, ananas, curcuma, citron, pomme

Carrot, pineapple, turmeric, lemon, apple

**COCA-COLA / COCA-COLA ZERO** (33cl) 5

**ORANGINA** (25cl) 5

**LONDON ESSENCE ®** (25cl) 6

# COCKTAILS

## HOX SIGNATURES

15

### PÉCHÉ MIGNON 13cl

Champagne Perrier-Jouët, Liqueur St Germain, pêche blanche, thé jasmin, épices Perrier-Jouët Champagne, Liqueur St Germain, white peach, jasmin tea, spices

### THE HOX-BEE 14cl

Vodka Ketel One, cordial miel, soda London Essence, noix de coco, bitters Ketel One Vodka, honey cordial, London Essence soda, coconut, bitters

### LA JURADO 15cl

Tequila Olmeca Altos Plata, pamplemousse, cordial agrumes, soda London Essence Olmeca Altos Plata Tequilla, grapefruit, citrus cordial, London Essence soda

### RUBY WOO 12cl

Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, citron, sirop de betterave, blanc d'oeuf Bacardi Carta Blanca, Rabarbaro, Martini bitter, lime, beetroot syrup, egg white

### MINDSUMMER NIGHTS 8cl

Gin Bombay Sapphire, Martini Ambrato, Tio Pepe, Pedro Ximenez Bombay Sapphire Gin, Martini Ambrato, Tio Pepe, Pedro Ximenez

### FROM THE WOODS OF THE NEW WORLD 9cl

Bourbon Woodford Réserve, Martini Rubino, cordial de banane épicée, bitters cacao Woodford Reserve Bourbon, Martini Rubino, spiced banana cordial, cocoa bitters

# BEERS

## BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEER

33 cl

<b>POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP</b> Session Pale Ale (3%)	8
<b>FAUBOURG BRASSERIE BAPBAP</b> Pilsner Lager (4,5%)	8
<b>GALLIA BRASSERIE GALLIA</b> IPA (6%)	8
<b>BROOKLYN IPA</b> East Indian Pale Ale (6,9%)	8
<b>BROOKLYN SPECIAL EFFECTS</b> Bière sans alcool (0,4%)	6

## BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

25 / 50 cl

<b>ASTROBLONDE</b> Brasserie Demory, Pilsner (4,8%)	7	11
<b>ROQUETTE</b> Brasserie Demory, Blanche (5,7%)	7	11
<b>INTREPIDE</b> Brasserie Demory, IPA (6,3%)	7	11
<b>BROOKLYN LAGER</b> Brooklyn Brewery, Pale Lager (5,2%)	7	11

## CIDRES

33 cl

<b>SASSY</b> Cidre Brut (5,2%) / Rosé (3%) / Poiré (5,2%)	8
---	---

# WINES

## VINS BLANCS

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

#### TOURAINAIS

Sauvignon, Domaine Octavie 2019

9 41

#### ● ANJOU

La Varenne du Poirier, Domaine les Grandes Vignes 2017

55

#### ● SANCERRE

Domaine Vacheron 2019

70

### BOURGOGNE

#### CHABLIS

Domaine des Maronniers 2019

11 49

#### SAINT-AUBIN

En vesvau, Château de Santenay 2017

98

### ALSACE

#### ● PINOT AUXERROIS

Au'rigine, Valentin Zusslin 2018

12 54

### VALLÉE DU RHÔNE

#### ● CÔTES-DU-RHÔNE

Ascaïr, Maison Marigny 2019

38

#### ● AOP LUBERON

Les Terres de Maslauris 2020

10 48

### LANGUEDOC / PROVENCE

#### ● CÔTES CATALANES

Mon ptit pithon, Olivier Pithon 2020

40

#### ● CÔTES-DU-ROUSSILLON

Les glacières, Domaine Gardiès 2019

59

## VINS ROUGES

V B  
15 cl 75 cl

### LOIRE

#### ● ANJOU

L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2017

44

#### ● VAL DE LOIRE

Cocagne, Le Fief Noir 2019

45

#### SANCERRE

Domaine Paul Prieur 2018

12 55

### BOURGOGNE

#### BOURGOGNE CÔTE-D'OR

Château de Santenay 2019

13 60

#### BEAUNE IER CRU "LES GRÈVES"

Domaine Parigot 2016

120

### BEAUJOLAIS

#### MORGON

Kevin Descombes 2018

49

### VALLÉE DU RHÔNE

#### ● IGP MÉDITERRANÉE

Le gras c'est la vie, De Boel France 2020

38

#### ● AOP LUBERON

Les Terres de Maslauris 2019

9 42

#### ● CROZES HERMITAGE AOC

Papillon, Gilles Robin 2020

64

### LANGUEDOC / PROVENCE

#### ● CÔTES CATALANES

Mar y montana, Domaine de l'Horizon 2018

54

#### ● BANDOL AOC

Domaine de Terrebrune 2014

84

### BORDEAUX

#### ● BORDEAUX

Château Compassant 2016

10 44

### VINS ÉTRANGERS

#### MENADE NOSSO BLANC (ESPAGNE) 11 54

Verdejo 2016

#### GIANNIKOS BLANC (GRÈCE) 11 54

Malagouzia, PGI Peloponnese, 2018

Prix nets en €, TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Millésimes sujets à changements.

● Vins issus de l'agriculture biologique  
@RIVIEPARIS

# WINES & CHAMPAGNES

## VINS ROSÉS

	V	B	M	J
	15 cl	75 cl	150 cl	300 cl
● <b>BANDOL</b> Domaine la Tour du Bon 2019	11	52		
<b>WHISPERING ANGEL</b> Château d'Esclans, Côtes-de-Provence 2020	12	56		
● <b>AOP LUBERON</b> Les Terres de Maslauris 2020	9	38		
● <b>CÔTES-DE-PROVENCE</b> Pétale de rose la Tour de l'Évêque 2020	12	55	110	250

## CHAMPAGNES & SPARKLING

	V	B
	12 cl	75 cl
<b>PERRIER-JOUËT</b> Brut	21	105
<b>PERRIER-JOUËT</b> Blason rosé	25	125
<b>PERRIER-JOUËT</b> Blanc de Blancs		185
<b>PERRIER-JOUËT</b> Belle Époque 2012		350
<b>BILLECART SALMON</b> Rosé		160
<b>BILLECART SALMON</b> Cuvée Louis 2006		350
<b>VEUVE CLICQUOT</b> Vintage 2012	24	120
<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

Prix nets en €, TVA incluse à 20% sur les boissons alcoolisées. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Millésimes sujets à changements.

● Vins issus de l'agriculture biologique

@RIVIEPARIS

# BREAKFAST

**HOX BREAKFAST** one plate of your choice, a fresh juice, a hot drink .....20

## PLATES

- **FARM EGGS ANY STYLE** scrambled, fried or poached, white, cereal or gluten-free bread 8
- RIVIÉ'S BENNY** muffin, poached eggs, soy & yuzu hollandaise sauce, sesame choice of Parisian ham or smoked salmon 15
- **BLUEBERRY PANCAKES** red fruits, coulis passion fruit 14
- **CHOCOLATE GRANOLA** chocolate Greek yogurt, strawberries, fresh mint 9
- **FULL FRENCH** baguette, mini viennoiseries, jams, butter, yogurt, fresh juice & coffee 16
- **AVOCADO TOAST** smashed avocado, poached eggs, coriander, sesame, Espelette pepper 14
- **FRENCH TOAST** salted caramel, Chantilly, corn-flakes crumble 12
- **FRUITS SALAD** orange honey, toasted coconut flakes, vanilla syrup 9

## SIDES

- BACON** ..... 3
- SMASHED AVOCADO (v)** ..... 5
- PARISIAN HAM** ..... 4
- SMOKED SALMON** ..... 5
- MUSHROOMS (v)** ..... 4

## PASTRY

- TOAST** butter & jams ..... 6
- CROISSANT** ..... 3
- PAIN AU CHOCOLAT** ..... 4

## JUICES

- APPLE** ..... 6
- ORANGE** ..... 6
- PINEAPPLE** ..... 6
- GRAPEFRUIT** ..... 6

## TEAS AND COFFEES

- ESPRESSO** ..... 3
  - AMERICANO** ..... 4
  - FILTER COFFEE** ..... 4
  - CAPPUCCINO** ..... 5
  - NOISETTE** ..... 4
  - CORTADO** ..... 4
  - MOCHA** ..... 5
  - FLAT WHITE** ..... 5
  - LATTE** ..... 5
  - HOT CHOCOLATE** ..... 5
  - TEA** ..... 5
  - CHAÏ LATTE (v)** ..... 6
  - MATCHA LATTE (v)** ..... 6
- Option : almond, oat, hazelnut or coconut milk

7H-12H From Monday to Friday / 7H-11H30 Saturday & Sunday

# PETIT-DÉJEUNER

**HOX BREAKFAST** un plat, un jus frais, une boisson chaude .....20

## PLATS

- **ŒUFS FERMIERES** brouillés, au plat ou pochés, pain blanc, céréales ou sans gluten 8
- RIVIÉ'S BENNY** muffin, œufs pochés, sauce hollandaise soja & yuzu, sésame 15  
jambon de Paris ou saumon fumé au choix
- **PANCAKES AUX MYRTILLES** fruits rouges, coulis fruit de la passion 14
- **GRANOLA AU CHOCOLAT** yaourt grec au chocolat, fraises, menthe fraîche 9
- **FULL FRENCH** baguette, mini viennoiseries, confitures, beurre, yaourt, jus frais & café 16
- **AVOCADO TOAST** écrasé d'avocat, œufs pochés, coriandre, piment d'Espelette, sésame 14
- **PAIN PERDU** caramel au beurre salé, Chantilly, crumble de corn-flakes 12
- **SALADE DE FRUITS** miel d'orange, noix de coco grillée, sirop de vanille 9

## ACCOMPAGNEMENTS

**BACON** .....3  
**ÉCRASÉ D'AVOCAT (V)** .....5  
**JAMBON DE PARIS** .....4

**SAUMON FUMÉ** .....5  
**CHAMPIGNONS DE PARIS (V)** .....4

## VIENNOISERIES

**TARTINES** beurre & confitures .....6  
**CROISSANT** .....3

**PAIN AU CHOCOLAT** .....4

## JUS

**POMME** .....6  
**ORANGE** .....6

**ANANAS** .....6  
**PAMPLEMOUSSE** .....6

## THÉS ET CAFÉS

**ESPRESSO** .....3    **CORTADO** .....4    **THÉ** .....5  
**AMERICANO** .....4    **MOCHA** .....5    **CHAÏ LATTE (V)** .....6  
**CAFÉ FILTRE** .....4    **FLAT WHITE** .....5    **MATCHA LATTE (V)** .....6  
**CAPPUCCINO** .....5    **LATTE** .....5  
**NOISETTE** .....4    **CHOCOLAT CHAUD** .....5

Option : lait végétal amande,  
avoine, noisette ou coco

7H-12H Du Lundi au Vendredi / 7H-11H30 Samedi & Dimanche

● Vegetarien (V) Vegan



# TOUTE LA JOURNÉE

## 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

## 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 végété 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 aioli 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
- MIZUNA SALAD (V)** 5  
Radis, vinaigrette citron vert  
Radish, lime dressing

12H-22H30 Du Dimanche au Mercredi / From Sunday to Wednesday  
12H-23H Du Jeudi au Samedi / From Thursday to Saturday

## DESSERTS / DESERTS

### **GOLDEN CRÈME BRULÉE** (V)

Curcuma, badiane, crème de coco, gingembre  
Turmeric, star anise, coconut cream, ginger

10

### ● **CHOCO MANGO PROFITEROLES**

Sorbet mangue maison, sauce chocolat praliné noisette  
Homemade mango sorbet, praline hazelnut chocolate sauce

9/15