

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 nonalcoolisées.

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 épiciée, bitters cacao Woodford Reserve Bourbon, Martini Rubino, spiced banana cordial, cocoa bitters

BEERS

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEER

33 cl

POIDS PLUME BRASSERIE BAPBAP Session Pale Ale (3%)	8
GALLIA BRASSERIE GALLIA IPA (6%)	8
BROOKLYN IPA East Indian Pale Ale (6,9%)	8
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS Bière sans alcool (0,4%)	6

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

25 / 50 cl

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

CIDRES

33 cl

SASSY 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 2020

70

BOURGOGNE

CHABLIS

Domaine des Maronniers 2019

11 49

CÔTES D'AUVERGNE

Domaine Goisot 2018

12 54

SAINT-AUBIN

En vesvau, Château de Santenay 2017

14 98

ALSACE

PINOT AUXERROIS

Au'rigine, Valentin Zusslin 2018

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 ROUGES

V B
15 CL 75 CL

LOIRE

SANCERRE

Domaine Paul Prieur 2018

12 55

ANJOU

L'Aubinaie, Domaine les Grandes Vignes 2017

44

VAL DE LOIRE

Cocagne, Le Fief Noir 2019

45

BOURGOGNE

BOURGOGNE CÔTE-D'OR

Château de Santenay 2019

13 60

MOREY IER CRU

Domaine François Feuillet 2014

145

VALLÉE DU RHÔNE

AOP LUBERON

Les Terres de Maslauris 2019

9 42

IGP MÉDITERRANÉE

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

38

CROZES HERMITAGE AOC

Papillon, Gilles Robin 2020

64

BORDEAUX

BORDEAUX

Château Compassant 2016

10 44

VINS ÉTRANGERS

MENADE NOSSO BLANC (ESPAGNE) 11 54

Verdejo 2016

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
● 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	38		
● CÔTES-DE-PROVENCE Pétale de rose la Tour de l'Évêque 2020	12	55	110	250

CHAMPAGNES & SPARKLING

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

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 drink20

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 & jams6
- 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 chaude20

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	SAUMON FUMÉ	5
ÉCRASÉ D'AVOCAT (V)	5	CHAMPIGNONS DE PARIS (V)	4
JAMBON DE PARIS	4		

VIENNOISERIES

TARTINES beurre & confitures	6	PAIN AU CHOCOLAT	4
CROISSANT	3		

JUS

POMME	6	ANANAS	6
ORANGE	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

DÉJEUNER & DÎNER

ENTRÉES / STARTERS

- SOUPE COCO CÂLINE (V)** 9
Soupe de butternut, noix de coco & marrons
Butternut, coconut & chestnut hot soup
- CARPACCIO DE HAMACHI FUMÉ** 15
Vinaigrette thaï, champignon shimeji, pamplemousse, pickles de girolles, radis
Smoked yellowtail, Thai dressing, shimeji mushroom, grapefruit, girolle pickles, radish
- **SWEET POTATO SALAD** 13/21
Ricotta, noisette, orange, grenade, vinaigrette au miel
Ricotta cheese, hazelnut, orange, pomegranate, honey dressing
- THAÏ-STYLE BEEF TARTARE** 14/24
Provenance France, sauce tartare Thaï, coriandre, cacahuètes, œuf
From France, Thai tartar sauce, coriander, peanut, egg
- SUPER TIGER PRAWN SALAD** 12
Crevettes sautées au sésame, avocat, betterave, vinaigrette kalamansi & soja
Pan-fried sesame prawns, avocado, beetroot, kalamansi & soya dressing

PLATS / MAINS

- PLAT DU JOUR / DISH OF THE DAY** 23
- WAGYU RUMSTEAK ON THE GRILL (250G)** 34
Provenance Uruguay, sauce truffe, frites, salade verte
From Uruguay, truffle sauce, fries, green salad
- QUEEN OF THE SEA** 28
Daurade entière, noix de coco, riz aux edamames, sauce vierge au satay
Whole sea bream, coconut, edamame rice, satay virgin sauce
- **MAGIC BUTTERNUT** 19
Yaourt jalapeño, salade mizuna, piment jalapeño, grenade, enokis
Jalapeño yogurt, mizuna salad, jalapeño, pomegranate, enoki mushroom
- SAINT-JACQUES & SOBA** 26
Pesto de coriandre, cèpes, épinards
Seared scallops, soba noodles, coriander pesto, cep, spinach

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

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

Ajouter frites à la truffe / Add truffle 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

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

BROCCOLINIS FRITS (V)

6

Amandes éfilées, fleur de sel

Cutted almond, salt

● ROASTED NEW POTATOES

6

Coriandre, sauce sweet chili

Coriander, sweet chili sauce

MIZUNA SALAD (V)

5

Radis, vinaigrette citron vert

Radish, lime dressing

DESSERTS / DESERTS

- **NAUGHTY CHURROS** 8
Sauce chocolat & sauce caramel
Caramel sauce & chocolate sauce
- **MATCHA MONT-BLANC** 12
Meringue, Chantilly, crème de marron, glace matcha
Meringue, Chantilly, chestnut cream, matcha ice cream
- **POIRE EARL GREY & GLACE SHISO** 10
Caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées, crumble
Salted caramel, caramelised pecan nuts, crumble
- **CLOUDY CHOCO** 10
Kumquat, crumble au wasabi, feuillantine
Kumquat, wasabi crumble, feuillantine
- **HOX CAFÉ GOURMAND** 9

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