

Laïa

FUGA

PARA EMPEZAR

Burrata  13
Crème d'artichauts, piquillos, olives taggiasche

Crudo de daurade  13
Leche del tigre, maïs, jalapenos

Gaspacho de tomates  8
Chantilly à la moutarde de Dijon, croûtons

Fleur de courgettes  12
Ricotta fumée, poivron rouge, citron brûlé

PARA TERMINAR

Crema Catalana 9
Muscovado, café, fève de tonka, gruë de cacao

Galaktoparáa 10
Yaourt grecque, lait de coco, miel, amandes, lemon curd

Zuppa Inglese 9
amarena, génoise, crème pâtissière citron, meringue italienne caramélisée

Café gourmand 9

PARA CONTINUAR

Aubergine rôtie  18
Tsatsiki, paprika fumé

Échine de cochon à la milanaise 25
Purée fumée, salade de pousse d'épinards et parmesan, sauce citron vert

Gnocchi maison  19
Mozzarella fumée, tomate, basilic

Pêche du jour  23
Carpaccio de tomates anciennes, sauce vierge melon et concombre

Poulpe grillé à la robata   26
Aïoli fumé, légumes verts

Paëlla aux fruits de mer et volaille   46
Pour 2 personnes
L'incontournable Paëlla de Laïa

Magret de canard  64
Pour 2 personnes
Magret de canard, légumes confits, purée fumée, pinzimonio



Suivez-nous sur les réseaux sociaux et découvrez les autres adresses FUGA

@laia_restaurant · @francette_restaurant · @riviera_fuga · @fuga_space
@fuga_family · @fuga_rooftop · @cella_fuga_club · @fuga_w_paris

MENU DECOUVERTE

Dîner en 5 temps pour l'ensemble des convives. Indiquez-nous vos allergies ou intolérances et nous nous adapterons

55



Vegan



Végétarien



Charbon de bois



Sans Gluten



Poisson



LAÏAZZAS

Dégustez la spécialité de Laïa, de délicieuses
pizettes gastronomiques au levain
naturel à partager !



Pêche

Recette Alain Milliat

Jambon de Parme, pêche rôtie, fior di latte,
gel de nectar de pêche Alain Milliat,
ciboulette

13

Artichaut

Scamorza fumée, citron confit,
basilic

9

Jambon blanc

Jambon blanc, roquette,
stracciatella, crème de truffe

11

Tomates à l'ancienne

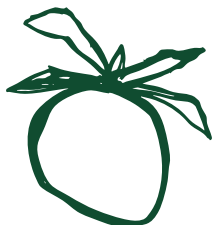
Tomates à l'ancienne, fior di
latte, ciboulette

8

Laïa

FUGA

@laia_restaurant · @francette_restaurant · @riviera_fuga · fuga_space
@fuga_family · @fuga_rooftop · @cella_fuga_club · @fuga_w_paris



CARTE DES VINS ET BOISSONS

Prix nets TTC service compris

Laïa

FUGA

BOISSONS CHAUDES

Kawa • Torréfacteur parisien • Bio

Café Espresso	3
Café Allongé	3
Déca	3.5
Café Noisette	3.5
Café crème	5
Cappucino	5
Double Espresso	5

Thés & Infusions Dammann Frères 6
Thé Miss Dammann , thé vert menthe, thé soleil,
thé noir Earl Grey, thé vert jasmin, Tisane
camomille, verveine, thé noir aromatisé

SOFTS

Coca Cola 33cl	5,5
Coca Zéro 33cl	5,5
Coca Cherry 33cl	5,5
Sprite 25cl	5
Fanta 25cl	5
Limonade 33cl	5,5
Perrier 33cl	5,5

JUS DE FRUITS

ALAIN MILLAT 100% FRUITS FRANÇAIS 25CL

Orange	7
Pomme	7
Pêche	7
Abricot	7
Passion	7

SPIRITUEUX 4cl

Digestifs

Amaretto Disaronno	9
Limoncello Scogliera	8
Amaro al Mandarino di Sicilia	13

Whisky

Basalte Single Malt, Distillerie 12
de Laguiole

Grappa

G. Bertignolli Grappino Bianco	11
G. Bertignolli Grappa Riserva 18 Mois	13
G. Bertignolli Grappino Riserva 24 mois en barrique	15

BIÈRES Pressions

	25cl	50cl
Angelo Poretti Blonde, Italie	5.5	10
Pietra IPA, Corse	5.5	10
Pietra Ambrée, Corse	5.5	10
Colomba Pietra Blanche, Corse	5.5	10

LES EAUX

Castalie, eau filtrée	
Eau Pétillante 1l	3.5
Eau Plate 1l	3

COCKTAILS CLASSIQUES

25cl

Aperol Spritz 10

Aperol, prosecco, eau gazeuse

Hugo Spritz 13

Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse

Campari Spritz 12

Campari, prosecco, eau gazeuse

Negroni 13

Mattei rouge, Mattei blanc, gin

Paloma 14

Tequila Don Julio, jus de pamplemousse Alain Milliat, citron vert, tonic

Gin Tonic 12

Mattei Gin, tonic, concombre

Pornstar Martini 14

Vodka, Passoa, jus de passion Alain Milliat, vanille

COCKTAILS CRÉATIONS

25cl

Des créations originales inspirées par les éléments méditerranéens, sublimées par notre équipe.

Costa Brava Smash 14

Rhum ambré, purée de pêche, basilic, citron

Corsican Mule 13

Mattei blanc, citron, ginger beer

Eldorado 13

Vodka, Martini Floreal, citron vert, fleur de sureau

MOCKTAILS

25cl

Des mocktails portés par la fraîcheur des fruits et la richesse des saveurs estivales.

Amalfi 9

Thé vert citron Damman, bergamote, jus de yuzu Alain Milliat, fleur de sureau

Capri 10

Jus de pêche, yuzu, citron, agave

Flamenco 10

Jus de passion Alain Milliat, jus d'abricot, sirop d'agave, eau gazeuse

Verde Laia 9

Jus de concombre, citron vert, basilic, ginger beer

Ici, chaque boisson est une invitation au voyage. Nos boissons sont soigneusement sélectionnées pour vous faire découvrir des saveurs uniques. Cocktails signature, mocktails frais, vins méditerranéens : notre carte célèbre les beaux moments de partage.

VINS AU VERRE

Effervescents

DOC Val'D'Oca Treviso Prosecco Extra dry
Glera

12c1 75c1

7,5 36

AOP Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

15 85

Blancs

IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Bianco Medici Ermete - NM
Trebbiano

12c1 75c1

7 34

IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024
Chardonnay 🌿

8 37

DO Rioja Bideona "Viura" de Cabezadas - 2021
Viura

9 47

Rouges

IGP Bajo Aragon "Terrae" Bodegas Tempore - 2024
Grenache, Tempanillo 🌿

12c1 75c1

7 34

VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024
Cinsault, Grenache 🌿

8 37

IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Funaro - 2024
Nero d'Avola 🌿

9,5 51

Rosés

IGP Méditerranée "Le Paradou" - 2024
Cinsault, Grenache Gris 🌿

12c1 75c1

7 34

AOP Côtes de Provence Rosé by Fuga - 2024
Cinsault, Grenache Gris, Syrah 🌿

8 37

BOUTEILLES 75cl

Les vins blancs

ITALIE

IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Medici Ermete NM <i>Trebbiano</i>	34
DOC Vermentino di Sardegna "Tyrso" Contini 2024 <i>Vermentino</i>	41
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Funaro 2024 <i>Inzolia</i> 🍷	49
DOCG Fiano Di Avellino "Le Grade" Domaine Luciano Ercolino - 2023 <i>Cortese</i>	64

ESPAGNE

Palomino "El Pinto" Hacienda La Parrilla - 2023 <i>Palomino</i> 🍷	38
DO Rioja Bideona "Viura" de Cabezadas - 2021 <i>Viura</i>	47
VT Castilla-León "Cantayano" Cantalapiedra - 2023 <i>Verdejo</i> 🍷	52
DO Xarel·lo "Can Sumoi" Pepe Raventos - 2023 <i>Xarel·lo</i> 🍷	58
Do Rias Baixas "Leirana" Bodegas Forjas del Salnes - 2023 <i>Albarino</i>	64

FRANCE

IGP Pays d'Hérault "Guilhem" Moulin de Gassac - 2023 <i>Sauvignon Blanc, Roussanne, Rolle</i> 🍷	29
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024 <i>Chardonnay</i> 🍷	37
AOP Ventoux "Infiniment Blanc" Domaine Alloïs - 2024 <i>Grenache blanc, Roussanne, Vermentino</i> 🍷	41
AOP Côtes de Provence "Grand Classique Blanc" Domaine Gavoty - 2024 <i>Rolle, Sémillon</i> 🍷	48
IGP Ile de Beauté blanc "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023 <i>Vermentinu, Biancu Gentile</i> 🍷	64

Les vins rouges

ITALIE

IGT Sangiovese Rubicone "Abstractum" Rosso Medici Ermete - NM	34
<i>Sangiovese</i>	
DOC Montepulciano d'Abruzzo Farnese Fantini - 2023	39
<i>Montepulciano</i>	
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Funaro - 2024	51
<i>Nero d'avola</i> 🌿	
DOC Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	60
<i>Dolcetto</i>	

ESPAGNE

IGP Bajo Aragon "Terraes" Bodegas Tempore - 2024	34
<i>Grenache, Tempranillo</i> 🌿	
DOC Rioja Crianza Bodega Rioja Vega - 2021	43
<i>Tempranillo, Mazuelo, Grenache noir</i>	
Vinos Mediterráneos "Albahra" Envinata - 2022	49
<i>Garnacha Tintorera</i> 🌿	
DO Bierzo "Quite" Veronica Ortega - 2017	53
<i>Mencia</i> 🌿	
IGP Valdejalón "Botijo Rojo" Bodegas Frontonio - 2022	57
<i>Grenache</i> 🌿	

FRANCE

IGP Pays d'Hérault "Guilhem" Moulin de Gassac - 2024	29
<i>Syrah, Grenache</i> 🌿	
VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024	37
<i>Grenache Cinsault</i> 🌿	
IGP Cucugnan "Altura 350" Domaine Peter Sichel - 2022	40
<i>Grenache, Carignan, Syrah</i> 🌿	
AOP Terrasses du Larzac "Les petits pas" Domaine du Pas de L'Escalette - 2023	45
<i>Mourvèdre, Grenache</i>	
AOP Faugères "Aksou" Mas Lou - 2022	48
<i>Syrah</i>	
AOP Patrimoine "Patrimoine Mon Amour" Clos Marfisi - 2023	57
<i>Niellucciu et Sciaccarellu</i>	

Les vins rosés

IGP Méditerranée "Le Paradou" - 2024	34
<i>Cinsault, Grenache Gris</i> 🌿	
AOP Côtes de Provence Rosé by Fuga - 2024	37
<i>Cinsault, Grenache Gris</i> 🌿	
AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023	55
<i>Grenache, Cinsault, Syrah et Rolle</i> 🌿	
AOP Bandol rosé Domaine de Terrebrune - 2023	63
<i>Mourvèdre, Grenache, Cinsault</i> 🌿	

Effervescents

DOC Val'D'Oca Treviso Prosecco Extra dry	36
<i>Glera</i>	
DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher	60
<i>Glera</i>	
AOP Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier	85
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	

*Notre carte des vins met en avant une
sélection passant par le Sud de la France
aux découvertes d'Italie et d'Espagne.*

*Elle propose une diversité d'appellations et
de cépages, avec une attention particulière
aux vins d'artisans vignerons et aux
terroirs d'exception.*



FUGA

Découvrez nos autres adresses

@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris · @fuga_space
@francette_restaurant · @riviera_fuga



Rejoignez notre communauté dédiée au vin
@cella_fuga_club