

Riviera

FUGA

Cuisine Fusion Italie-Japon

MENU Déjeuner

*Menu communiqué par l'équipage Riviera Fuga
Disponible du lundi au vendredi, hors
weekend et jours fériés*

Entrée, plat ou plat, dessert
29 euros

Entrée, plat, dessert
35 euros

TAPAS

Stuzzichini

Burrata, carpaccio de tomates anciennes,
ponzu cerise · 17

*Burrata crémeuse servie avec une focaccia maison,
à partager ou non !*

Rochers de mozzarella di buffala, sésame
noir, gel tomate pimenté 4 pièces · 12

Les incontournables croquettes de mozzarella

Calamari fritti · 20

*Calamars croustillants accompagnés d'une mayonnaise
au shizo & sésame wasabi*

Frites fraîches, mayonnaise parmesan
basilic, furikake · 9.5

*Notre assiette de frites fraîches à déguster avec sa
mayonnaise maison*

Fleur d'artichaut soufflé, gingembre et
pecorino 2 pièces · 9

*Artichauts confits et soufflés, garnis d'un condiment
gingembre et pecorino*

Bruschetta de pain au levain, beurre
d'algues et jambon de Parme 4 pièces · 16

*Pain toasté, accompagné de son beurre iodé et d'une
charcuterie italienne*

ENTRÉES

Antipasti

Sashimi de Riviera, ponzu nashi,
tamarin · 19

*Tranches de poisson cru assaisonnées d'un ponzu
de poire nashi*

Carpaccio de courgettes, vinaigrette
yuzu, pecorino · 12

Fines lamelles de courgettes marinées au yuzu

Crudo de daurade, leche de tigre,
riz soufflé · 15

*Tartare de daurade, rafraîchi par une marinade au
lait de coco*

Huîtres, vinaigre fumé, wasabi,
oeufs de truite 3 pièces · 12

*Huîtres charnues servies avec un vinaigre fumé,
relevé d'une huile wasabi*

Cannoli de tartare de boeuf, shiitake,
yuzukosho rouge, 2 pièces · 9

*Tubes de pâte à ravioli frits et garnis de boeuf
relevé de piment yuzukosho*

Cannoli végés, tartare de shiitake,
yuzukosho rouge, 2 pièces · 8

*Tubes de pâte à ravioli frits et garnis d'une
brunoise de shiitake relevé au piment yuzukosho*

PÂTES & RISOTTO

Primi

**Pâtes artisanales Setaro
à la carbonara, katsuobushi · 22**

Nos légendaires pâtes artisanales Setaro en version carbonara au guanciale, une charcuterie de joue de porc, saupoudrées de bonite séchée et furikaké

**Gnocchis maison, sauce mascarpone yuzu,
basilic · 20**

Plat traditionnel italien parsemé d'un crumble parmesan

**Risotto carnaroli aux fines herbes,
gambas et gingembre · 27**

Disponible en version végétarienne

Un risotto crémeux de riz carnaroli italien, accompagné de papillons de gambas et d'un condiment gingembre

**Ravioli maison, ricotta épinard, yuzu
sansho, sauce poivron rouge rôti, crème
d'oignon blanc · 24**

Des raviolis faits maison, un plat italien incontournable relevé par un poivre japonais

PLATS

Secondi

**Cabillaud, fregola sarda, crème courgette,
burrata wasabi, beurre blanc sudachi · 25**

Un plat frais et léger relevé par une note de wasabi, accompagné de la sauce iconique de Riviera Fuga

**Volaille fermière, caviar d'aubergine,
chou pakchoï · 24**

Un plat réconfortant qui ravira les plus indécis

**Poulpe, purée de pommes de terre,
légumes sautés, guanciale · 28**

Une double cuisson du poulpe pour un crousti-fondant inégalable servi avec une joue de porc italienne : notre plat signature !

**Entrecôte de boeuf Salers
minimum 500g · 140€/kg**

Entrecôte accompagnée de pommes de terre grenaille, champignons et purée fumée, une belle pièce de viande à partager

DESSERTS

Dolci

Glaces & Sorbets · 5

Demandez les saveurs à l'équipage

Misu, glace mascarpone, café · 12

Notre recette secrète du tiramisu

Brioche perdue, caramel miso, glace ricotta · 12

*Dessert signature composé d'un caramel au miso,
une pâte de soja fermentée utilisée dans la
cuisine japonaise*

Pavlova Fraise, shiso, meringue, huile d'olive · 12

*Un dessert aérien aux notes herbacées, où la fraise
rencontre la fraîcheur du shiso, sublimé par une touche
d'huile d'olive*

Éclair intense gianduja · 31

À partager pour 3/4 personnes

*Notre dessert iconique pour un moment d'intense
gourmandise ! Le gianduja est une pâte de chocolat
et de noisettes du Piémont finement broyées*

Il vero caffè gourmand · 12

3 douceurs de fin de repas

MENU

Enfant

Pasta Pomodoro

ou

Fish and chips

Cookie chocolat noir & noisettes

20 euros

CUISINE FUSION

Notre carte fusion Italie-Japon a été imaginée pour vous faire voyager à travers nos assiettes. Découvrez une cuisine unique à Paris qui revisite les spécialités italiennes avec des assaisonnements japonais. Notre équipage saura vous conseiller pour que vous passiez une parenthèse d'évasion sans quitter Paris !



FUGA

Découvrez nos autres adresses

@laia_restaurant · @francette_restaurant · @riviera_fuga

Riviera

FUGA



FUGA

Découvrez nos autres adresses

*@laia_restaurant
@francette_restaurant
@riviera_fuga*

Carte des boissons

Prix Nets TTC en euros, Services compris
Net prices in euros including VAT Services included

COCKTAILS

Créations

Côte d'Azur 15 · 20cl

Gin, Sureau, Curacao bleu, Ananas, Citron

Hibichi 18 · 15cl

Vodka, Passion, Litchi, Hibiscus, Vanille, Citron, Prosecco

Donna Rossa 16 · 15cl

Vodka, Amaretto, Yuzu, Fruits rouges, Cranberry

Umami Sunshine 17 · 25cl

Tequila, Umeshu, Pamplemousse, Yuzu, Gingembre

Mi Amore 16 · 20cl

Rhum, Meloncello, Pêche, Citron vert, Limonade

French Sunset 17 · 15cl

Chartreuse Verte, Lillet Blanc, Chambord, Ananas, Citron vert, Blanc d'oeuf

Méditerranéen 15 · 15cl

Gin Roku, Martini Blanc, Basilic, Yuzu, Eau Gazeuse

COCKTAILS

Gourmands

Tiramisu 15 · 15cl

Gin Roku, Martini Blanc, Basilic, Yuzu, Eau Gazeuse

Tarte citron 15 · 15cl

Gin Roku, Martini Blanc, Basilic, Yuzu, Eau Gazeuse

MOCKTAIL

SANS ALCOOL

L'élixir du sage · 10

En fonction de votre humeur

BOISSONS

CHAUDES

Cafés

KAWA · TORRÉFACTEUR PARISIEN · BIO

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Allongé	3.5
Américano	3.5
Double Espresso	5
Noisette	4
Cappuccino	7
Latte	7
Café frappé	7
Latte frappé	8
Chocolat chaud	7

Thés

& infusions

KUSMI TEA · BIO

Thé Vert de Chine	6.5
Thé Vert Jasmin	6.5
Thé Vert Menthe	6.5
Earl Grey	6.5
English Breakfast	6.5
Thé Noir 4 Fruits Rouges	6.5
Infusion Verveine	6.5
Infusion Camomille	6.5
Rooibos Citrus	6.5
(sans théine)	

SOFTS

Sodas

Coca-Cola 33cl	6.5
Coca-Cola Zero 33cl	6.5
Coca-Cola Cherry 33cl	6.5
Perrier 33cl	6
Fanta 25cl	5.5
Sprite 25cl	5.5
Fuze tea 25cl	5.5
Limonade maison 25cl	5.5
Thé glacé maison 25cl	5.5
Diabolo 25cl <i>Grenadine, Menthe, Violette, Orgeat, Pêche</i>	5.5

Eaux

CASTALLIE • MICROFILTRÉE

Eau Plate 75cl	3
Eau Gazeuse 75cl	3.5

Jus

ALAIN MILLAT 100% FRUITS FRANÇAIS

Orange 25cl	7.5
Pomme 25cl	7.5
Poire 25cl	7.5
Pêche 25cl	7.5
Tomate 25cl	8.5

COCKTAILS

Classiques

Spritz 15 · 22cl
*Apérol - Hugo - Campari - Lillet -
Lillet Rosé - Italicus*

Mule's 14 · 28cl
Moscow - London - Jamaïcan

Paloma 16 · 25cl
*Tequila Don Julio Blanco,
Pamplemousse, Citro vert, Sucre, eau
gazeuse*

Pornstar Martini 18 · 15cl
*Vodka, jus, liqueur & purée de
passion, vanille, citron, champagne*

Espresso Martini 15 · 15cl
*Vodka, liqueur de café, espresso,
vanille*

Cosmopolitan 15 · 15cl
Vodka, Cointreau, cranberry, citron

Margarita 15 · 15cl
Tequila, Cointreau, citron

Sour 15 · 15cl
*Whisky ou Amaretto ou Pisco
Citron, blanc d'oeuf, sucre*

Old Fashioned 16 · 9cl
Bourbon, bitter, sucre

Negroni 16 · 11cl
Gin, Campari, vermouth rouge

Belinni 19 · 15cl
Champagne, crème & purée de pêche

VINS AU VERRE

Champagnes

	12cl
Carte d'Or	16
<i>Drappier Brut</i>	
Nature Rosé	19
<i>Drappier Brut</i>	

Blancs

	12cl
Le Blanc	8
<i>IGP Pays d'Oc Chardonnay</i>	
Vermentino	9
<i>DOC Vermentino di Sardegna</i>	
Inzolia	10.5
<i>IGT Terre Siciliane</i>	
Pouilly-Fumé	12.5
<i>AOP Pouilly-Fumé</i>	

Rouges

	12cl
Le Rouge	8
<i>VDF Grenache, Cinsault</i>	
Nero d'Avola	11
<i>IGT Terre Siciliane</i>	
Azienda Aldo Vajra	11.5
<i>DOC Dolcetto d'Alba</i>	
Verso	14
<i>AOP Pauillac</i>	

Rosés

	12cl
Le Rosé	8
<i>AOP Côtes de Provence</i>	
Mascaronne	11
<i>AOP Côtes de Provence</i>	

SPIRITUEUX

Cognac

	4cl
Hennessy VS	16
<i>France</i>	
Martell VSOP	20
<i>France</i>	

Digestifs

	4cl
Get 27	10
<i>France</i>	
Limoncello	10
<i>Italie</i>	
Amaretto Disaronno	10
<i>Italie</i>	
Grappa	10
<i>Italie</i>	
Baileys	8
<i>Irlande</i>	
Génépi Pères Chartreux	12
<i>France</i>	
Chartreuse Jaune	14
<i>France</i>	
Chartreuse Verte	15
<i>France</i>	
Bas Armagnac Laubade VSOP	14
<i>France</i>	

Saké

	7cl
Sukūpu Takeno	8
<i>Junmai</i>	
Yuji	10
<i>Junmai</i>	

SPIRITUEUX

Gin

4cl

Bombay Sapphire 13
Angleterre

Citadelle 14
France

G'Vine Floraison 15
France

Hendrick's 16
Ecosse

Malfy 16
Italie

Roku 16
Japon

Gin Mare 18
Italie

Monkey 47 21
Allemagne

Supplément tonic +2

Vodka

4cl

Le Philtre 14
France

Belvedere 16
Pologne

Grey Goose 16
France

Tequila

4cl

Don Julio Blanco 13
Mexique

Volcan Blanco 14
Mexique

Patron Silver 16
Mexique

Patron Reposado 20
Mexique

BULLES

AOP Champagne

12cl

Carte d'Or - Drappier 16
Brut

Blanc de Noirs - Jeeper 18
Brut

Blanc de Blancs - Jeeper 20
Brut

KIR

12cl

Kir Vin blanc 11
Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

Kir royal Champagne 17
Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

BIERES

Bières pressions

Asahi Blonde japonaise - 5,2°

25 cl · 6.5

50 cl · 11

Poretti Blonde italienne - 5,3°

25 cl · 6

50 cl · 10,5

Givrée Blanche française- 5,5°

25 cl · 6

50 cl · 10.5

Crazy IPA française- 6,5°

25 cl · 7

50 cl · 12

Bières bouteilles

Corona 4.5°

33 cl · 9

1664 Sans alcool - 0°

33 cl · 8

SPIRITUEUX

Apéritifs

Ricard 6

France - 2cl

Martini Blanco - Rosso 10

Italie - 7cl

Routin Blanc - Rouge 11

France - 7cl

Whisky

4cl

Bourbon Four Roses 13

États-Unis

Suntory Toki 15

Japon

Monkey Shoulder 16

Écossais

Jack Daniels Single Barrel 18

États-Unis

Rozelieures Tourbé 18

France

Nikka from the Barrel 19

Japon

Rhum

4cl

Diplomatico Reserve 16

Venezuela

Havana 7 ans 16

Cuba

Santa Teresa 20

Venezuela

3 Rivières VSOP 20

Martinique

Zacapa 23 ans 22

Guatemala

Riviera

FUGA



FUGA

Des adresses pour s'évader

@laia_restaurant · @francette_restaurant · @riviera_fuga

Carte des vins

Prix Nets en euros TTC, Services compris
Net prices in euros including VAT, Services included

LES VINS ROUGES FRANCE

Provence & Corse

	75cl	1.5l
AOP Corse Figari "Petit Clos Rouge" Clos Canarelli - 2023 <i>bio</i>	49	
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023 <i>bio</i>	58	
AOP Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2020 <i>bio</i>	64	
VDF "Faustine" Domaine Comte Abbattucci - 2023 <i>bio & biody</i>	82	
AOP Bandol Domaine de Terrebrune - 2020 <i>bio</i>	89	
VDF "Monte Bianco" Domaine Comte Abbattucci - 2022 <i>bio & biody</i>	127	

Languedoc & Roussillon

VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024 <i>bio</i>	37	
AOP Languedoc "Les Polissons" Clos Constantin - 2023 <i>bio & biody</i>	45	
AOP Faugères "Aksou" Mas Lou - 2022 <i>bio</i>	54	
AOP Côtes du Roussillon "Les Vignes de mon Père" Domaine Gardiès - 2022	98	
IGP Pays du Gard Roc d'Anglade - 2020 <i>bio</i>	119	

Bordeaux

AOP Médoc Chapelle de Potensac - 2018	55	
AOP Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017	76	152
AOP Saint-Estèphe Château Meyney - 2012	98	
AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Corbin - 2019	110	212
AOP Margaux Château Giscours - 2014	224	

UNE CARTE DES VINS ENTRE L'ITALIE ET LA FRANCE

Laissez-vous emporter par un voyage gustatif entre la France et l'Italie. Notre carte des vins vous propose une sélection raffinée de crus français provenant des plus belles appellations, associée à des cépages italiens soigneusement choisis pour éveiller vos sens.

Chaque bouteille vous invite à l'évasion en offrant une expérience unique au cœur des meilleurs terroirs.

LES VINS ROUGES FRANCE

Vallée de la Loire

	75cl	1.5l
AOP Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon 2023	39	
AOP Saumur-Champigny "Les Menais" Domaine Fabien Duveau - 2023 <i>bia</i>	48	96
AOP Cheverny "Envol" Domaine des Huards - 2022 <i>bia & biady</i>	56	
AOP Sancerre "Osmoze" Domaine Denizot - 2023 <i>bia</i>	74	
AOP Saumur-Champigny "Les Closiers" Domaine des Closiers - 2022 <i>bia</i>	79	
AOP Sancerre "Herses" rouge Domaine Matthias Planchon - 2021 <i>bia</i>	126	

Bourgogne

AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Armand Heitz - 2022 <i>bia</i>	59	
AOP Bourgogne Côte Chalonnaise "La Fortune" Domaine De Villaine - 2022 <i>bia</i>	87	
AOP Volnay Domaine Bitouzet-Prieur - 2023	96	
AOP Pommard 1er cru "Grand Clos des Epenots" Domaine de Courcel - 2006	273	
AOP Corton Grand Cru "Le Rognet" Bruno Clavelier - 2016	330	

Vallée du Rhône

AOP Ventoux "Infiniment Rouge" Domaine Alloïs - 2021 <i>bia & biady</i>	39	
AOP Côtes-du-Rhône "Petit Ours" Domaine Matthieu Barret - 2023	45	
AOP Crozes-Hermitage "Les Saviaux" Domaine Le Vieux Mûrier 2023 <i>bia</i>	64	
AOP Gigondas "Cuvée Tradition .1871" Domaine Gour de Chaulé - 2022 <i>bia</i>	82	
AOP Chateauneuf-du-Pape "Les Safres" Clos du Caillou - 2022 <i>bia</i>	103	

LES VINS AU VERRE

Les Champagnes

	12c1	75c1
Champagne Drappier Brut "Carte d'Or" <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	16	89
Champagne Drappier Brut "Nature rosé" <i>Pinot Noir</i>	19	114

Les vins blancs

IGP Pays d'Oc "Le Blanc" by Fuga Family - 2024 <i>bia</i> <i>Chardonnay</i>	8	37
DOC Vermentino Cagliari Superiore Giba - 2024 <i>Vermentino</i>	9	44
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Domaine Funaro - 2024 <i>bia</i> <i>Inzolia</i>	10.5	55
AOP Pouilly Fumé "Léon" Jonathan Pabiot - 2023 <i>bia</i> <i>Sauvignon</i>	12.5	72

Les vins rouges

VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024 <i>bia</i> <i>Grenache, Cinsault</i>	8	37
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Domaine Funaro - 2024 <i>bia</i> <i>Nero d'Avola</i>	11	59
DOC Dolcetto d'Alba Azienda Aldo Vajra - 2023 <i>Dolcetto</i>	11.5	65
AOP Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017 <i>Cabernet sauvignon, Merlot</i>	14	76

Les vins rosés

AOP Côtes de Provence "Le Rosé" by Fuga Family - 2024 <i>bia</i> <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	8	37
AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023 <i>bia</i> <i>Grenache noir, Grenache Gris</i>	11	58

LES VINS BLANCS FRANCE

Vallée de la Loire

	75c1	1.5l
AOP Muscadet Sèvre et Maine "Clos Armand" Les Vignes de Saint-Vincent - 2023 <i>bia</i>	42	
AOP Cour-Cheverny "Romo" Domaine des Huards - 2020 <i>bia & biady</i>	54	106
AOP Sancerre "Osmoze" Domaine Denizot - 2023 <i>bia</i>	68	
AOP Pouilly Fumé "Léon" Jonathan Pabiot - 2023 <i>bia</i>	72	142
AOP Montlouis "Clos du Breuil" Domaine François Chidaine - 2023	87	
VDF Blanc Etc... Didier Dagueneau - 2022	164	

Bourgogne

AOP Vézelay "L'Impatiente" Domaine la Croix Montjoie - 2023 <i>bia</i>	49	96
AOP Viré Clessé "Épinet" Domaine des Tourterelles - 2022 <i>bia</i>	58	
AOP Bourgogne Blanc Armand Heitz - 2022 <i>bia</i>	63	
AOP Chablis Domaine Grossot - 2022 <i>bia</i>	75	148
AOP Meursault Domaine Bitouzet-Prieur - 2023	120	

Vallée du Rhône

AOP Ventoux "Infiniment Blanc" Domaine Allois - 2024 <i>bia & biady</i>	39	
AOP Côtes du Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2023 <i>bia</i>	46	
AOP Crozes-Hermitage "Le Jardin" Domaine Le Vieux Murier - 2023 <i>bia</i>	65	

LES VINS BLANCS FRANCE

Provence & Corse

75c1 1.51

AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023 <i>bia</i>	59
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023 <i>bia</i>	63
AOP Bandol Domaine de Terrebrune - 2023 <i>bia</i>	80
AOP Corse Figari "Clos Blanc" Clos Canarelli - 2023 <i>bia</i>	91

Languedoc & Roussillon

IGP Pays d'Oc "Le Blanc" by Fuga Family - 2024 <i>bia</i>	37
AOP Côtes du Roussillon "Les Glacières" Domaine Gardiès - 2023 <i>bia</i>	67
AOP Languedoc "Les Clapas" Domaine du Pas de L'Escalette - 2023 <i>bia</i>	75

Bordeaux

AOP Jurançon Sec "Les Mille Pieds" Le Bois Sacré - 2022	62
AOP Pessac-Léognan "Cuvée Paul" Château Haut-Bergey - 2023 <i>bia & biody</i>	80
AOP Sauternes "Carmes de Rieussec" Château Rieussec - 2021 (moelleux)	87
AOP Pessac-Léognan Château Carbonnieux - 2022	116

LES EFFERVESCENTS

75c1 1.51

Champagne

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"	89	168
Champagne Drappier Brut Nature	106	210
Champagne Drappier Brut Nature Rosé	114	
Champagne Leclerc-Briant Brut Réserve <i>bia</i>	122	
Champagne Bollinger Brut "Spécial Cuvée"	155	

Effervescents d'Italie

Moscato d'Asti Domaine Canelli - 2024	56
Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher	60

LES VINS ROSÉS

75c1 1.51

Provence & Corse

AOP Côtes de Provence "Le Rosé" by Fuga Family - 2024 <i>bia</i>	37	
AOP Corse Figari "Petit Clos" rosé Clos Canarelli - 2024	51	
AOP Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2024 <i>bia</i>	58	114

Languedoc

AOP Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023 <i>bia</i>	71
--------------------------------------------------	----

LES VINS BLANCS ITALIE

Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

75c1

IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Bianco Medici Ermete - NM	37
DOC Fontevicchia "La Staffa" Verdicchio Dei Castelli - 2023	52
IGT Toscan "Molino delle Balze Chardonnay" Domaine Rocca di Castagnoli - 2021	69
IGT Terraze dell'imperiese "Crescendo" Domaine Tenuta Selvadolce - 2021	100

Terroirs du sud

Campanie, Sicile, Sardaigne...

DOC Vermentino di Sardegna Giba - 2022	44
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Domaine Funaro - 2024 <i>à la</i>	55
DOCG Fiano Di Avellino "Le Grade" Domaine Luciano Ercolano - 2023	58
DOC Etna Bianco "Ceneris" Domaine Tenuta Ferrata - 2022	64
DOCG Greco di Tufo Domaine Di Meo - 2022 <i>à la</i>	79
DOC Sicilia "Valcanzjria Bianco" Gulfi - 2023 <i>à la</i>	85

LES VINS ROUGES ITALIE

Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

75c1 1.51

DOC Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	65
IGT Colli Trevigiani "Pinot Nero" Domaine Serafini e Vidotto - 2023	75
DOC Langhe Nebbiolo "Èl Sartù" Domaine Parusso - 2022	87

Terroirs du sud

Campanie, Sicile, Sardaigne...

IGT Terre di Chieti "Sangiovese" Domaine Gran Sasso - 2023	37
IGT Puglia "Primitivo Tratturi" Domaine Cantine San Marzano - 2023	39 78
DOC Montepulciano d'Abruzzo Domaine Farnese Fantini - 2023	44
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Domaine Funaro - 2024 <i>à la</i>	59
DOC Sicilia "Rossojbleo Nero d'Avola" Domaine Gulfi - 2022 <i>à la</i>	85