

Laïa

FUGA

PARA EMPEZAR

Burrata 13

Velouté de courges, courges rôtie, graines de courges, huile de paprika

Crudo de daurade 14

Sauce romesco, noix, gingembre

Velouté de la semaine 10

Selon inspiration du Chef

Carpaccio de boeuf Black Angus 17

Pesto roquette, chips de topinambour, granny smith

PARA TERMINAR

Laïamisu 10

Biscuit génoise au café, mousse mascarpone à l'amaretto, caramel et cacao

Crème brûlée aux agrumes 9

Crème brûlée sans cuisson, vanille et agrumes

Chou Pour 1,2,3 ou 4 personnes 10.15.20.26

Praliné, fourré vanille avec une crème anglaise à l'amande torréfiée

Café gourmand méditerranéen 9

Dolce Laïa 10

Un cocktail gourmand à base de Whisky Bourbon Bullet, Baileys et noisette à siroter comme un dessert



FUGA

Continuez le voyage sur Instagram et découvrez nos autres lieux d'évasion

@laia_restaurant

PARA CONTINUAR

Milles feuilles d'hiver à la robata 18

Pavé de légumes de saison, fête

Filet de cochon au charbon de bois 25

Chou fleur à la Robata, raisin, jus de viande

Risotto d'automne 20

Girolles, figues, jus de viande

Cabillaud 24

Fregola Sarda, moules, tomates cerises, émulsion n'duja

Poulpe grillé à la Robata 26

Aioli encre de seiche, purée de pomme de terre, blettes, beurre blanc à l'orange

Paëlla aux fruits de mer 46

et volaille Pour 2 personnes

L'incontournable Paëlla de Laïa

FORMULE DÉJEUNER

**Entrée, plat
ou plat, dessert**

19€

Entrée, plat, dessert

24€



Vegan



Végétarien



Charbon de bois



Sans Gluten

Laïa

FUGA

PARA EMPEZAR

Burrata 13

Velouté de courges, courges rôtie, graines de courges, huile de paprika

Crudo de daurade 14

Sauce romesco, noix, gingembre

Velouté de la semaine 10

Selon inspiration du Chef

Carpaccio de boeuf Black Angus 17

Pesto roquette, chips de topinambour, granny smith

PARA TERMINAR

Laïamisu 10

Biscuit génoise au café, mousse mascarpone à l'amaretto, caramel et cacao

Crème brûlée aux agrumes 9

Crème brûlée sans cuisson, vanille et agrumes

Chou Pour 1,2,3 ou 4 personnes 10.15.20.26

Praliné, fourré vanille avec une crème anglaise à l'amande torréfiée

Café gourmand méditerranéen 9

Dolce Laïa 10

Un cocktail gourmand à base de Whisky Bourbon Bullet, Baileys et noisette à siroter comme un dessert



FUGA

Continuez le voyage sur Instagram et découvrez nos autres lieux d'évasion

@laia_restaurant

PARA CONTINUAR

Milles feuilles d'hiver à la robata 18

Pavé de légumes de saison, fête

Filet de cochon au charbon de bois 25

Chou fleur à la Robata, raisin, jus de viande

Risotto d'automne 20

Girolles, figues, jus de viande

Cabillaud 24

Fregola Sarda, moules, tomates cerises, émulsion n'duja

Poulpe grillé à la Robata 26

Aioli encre de seiche, purée de pomme de terre, blettes, beurre blanc à l'orange

Paëlla aux fruits de mer 46

et volaille Pour 2 personnes

L'incontournable Paëlla de Laïa

Tagliata de boeuf 70

Pour 2 personnes

Entrecote de boeuf à la Robata, pomme de terre grenailles, champignons, pimentos de Padron, sauce chimichurri

MENU DECOUVERTE

Dîner en 4 temps pour l'ensemble des convives. Indiquez-nous vos allergies ou intolérances et nous nous adapterons.

60



Vegan



Végétarien



Charbon de bois



Sans Gluten

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

Digestifs

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

Whisky

Basalte Single Malt, Distillerie de Laguiole	12
---	----

Grappa

G. Bertignolli Grappino	11
G. Bertignolli ^{Bianco} 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

Aperol Spritz 18cl 11
Aperol, prosecco, eau gazeuse

Hugo Spritz 18cl 13
Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse

Amaretto Sour 15cl 14
Amaretto Di Saronno, Angostura Bitter, citron jaune, blanc d'oeuf*

Espresso Martini 15cl 12
Vodka, Kahlua, espresso de café
Kawa notre Torréfacteur parisien

Old Fashioned 10cl 12
Whisky Bourbon Bullet, Angostura, orange

Pornstar Martini 15cl  14
Vodka, Passoa, jus de passion
Alain Milliat, vanille

COCKTAILS CRÉATIONS

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

Costa Brava Smash 12cl  14
Rhum ambré, purée de pêche, basilic, citron

Fragola 12cl 13
Tequila Jimador blanco, Apérol, fraise, citron, blanc d'oeuf*

Rosalia 15cl 13
Gin Mattei, liqueur de litchi, rose, cranberry, blanc d'oeuf*

*Nos cocktails & mocktails, préparés avec du blanc d'œuf frais, peuvent être réalisés avec du Fee Foam Bitter Vegan en alternative, avec un supplément de 0,50 €

MOCKTAILS

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

Suave 15cl 9
Nectar de poire Alain Milliat, pomme, vanille, citron, blanc d'oeuf*

Armonia 15cl 10
En fonction de vos goûts et de votre humeur

Sole Mio 15cl 10
Nectar de Pêche Alain Milliat, concentré de passion, citron, vanille, Martini Floréal sans alcool

Oro Verde 12cl  9
Jus de Kiwi, citron, basilic, eau gazeuse

COCKTAIL GOURMAND

Une parenthèse de douceur pour clore le repas avec élégance et douceur.

Dolce Laïa 15cl 10
Whisky Bourbon Bullet, Kahlua, Bailey's, noisette, crème Flora

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 - 2024 <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 - 2024	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.*