

# Riviera

FUGA

Cuisine Fusion Italie-Japon  
*Prix nets TTC en euros, service compris*  
La liste des allergènes présents dans  
nos plats est disponible sur demande.

## 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 viviez une parenthèse d'évasion sans quitter Paris !

# MENU

## Déjeuner

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

Entrée, plat ou plat, dessert  
29 euros

Entrée, plat, dessert  
35 euros

# MENU

## Découverte

*Menu disponible uniquement au dîner  
Imposé à toute la table  
Déclinable en version végétarienne*

7 mets en 5 temps  
70 euros

# TAPAS

## Stuzzichini

Burrata, jambon de parme, vinaigrette  
miso · 17

*Burrata crémeuse servie avec son pain carasau,  
à partager ou non !*

Rochers de mozzarella fumée, sésame noir,  
sauce tomtate pimentée, 4 pièces · 12

*Les incontournables croquettes de mozzarella*

Calamari fritti · 20

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

Frites fraîches, ketchup maison &  
mayonnaise parmesan basilic · 9.5

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

Cannoli au choix :

- 2 **Végé** : tartare de shiitake, umekosho · 8
- 2 **Terre** : tartare de bœuf, shiitake,  
umekosho · 9
- 2 **Mer** : chair de crabe, umekosho,  
shiitake, ciboulette · 10

# ENTRÉES

## Antipasti

Sashimi de bar, betterave, sauce sudachi  
wasabi, piment d'espelette · 19

*Tranches de poisson cru marinées à la betterave,  
assaisonnées d'une sauce sudachi & wasabi*

Carpaccio de butternut, straciatella,  
vinaigrette yuzu, pamplemousse · 12

*Fines lamelles de butternut marinées au yuzu  
accompagnée de suprêmes de pamplemousse*

Crudo de daurade, macédoine de  
légumes, ponzu d'agrumes, condiment  
tamarin · 15

*Tartare de daurade, rafraîchi par une sauce  
japonaise aux agrumes*

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

*Huîtres charnues servies avec un vinaigre de  
riz fumé, relevées d'une huile wasabi*

Vitello tonnato, mayonnaise, câpres,  
pickles d'oignon rouge, Wasabi · 17

*Tranches de veau cuites à basse température et  
marinées, servies avec une mayonnaise au thon,  
câpres soufflées, pickles d'oignon rouge et huile  
wasabi*

# 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, crème butternut,  
gorgonzola, sésame, amandes · 20**

*Plat traditionnel italien au coeur de la fusion Italie-Japon*

**Risotto cime di Rapa, Saint-Jacques,  
sauce coco et yuzu · 28**

*Disponible en version végétarienne · 23*

*Un risotto crémeux de riz aux herbes italiennes, accompagnée de Saint-Jacques snackées et d'une sauce au lait de coco et yuzukosho*

# PLATS

## Secondi

**Lieu noir laqué au miso, fregola sarda aux  
fruits de mer, mousse mascarpone fumée · 25**

*Un plat frais et marin, relevé par sa mousse fumée*

**Volaille fermière Label Rouge, courge,  
échalotes miel-soja · 24**

*Un plat réconfortant qui ravira les plus indécis*

**Poulpe, purée de pommes de terre,  
légumes sautés, guanciale · 31**

*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 notre 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 aux agrumes, shiso, meringue, huile d'olive · 12

*Un dessert aérien aux notes herbacées, où les agrumes rencontrent 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 concassées*

### Il vero caffè gourmand · 12

*Remplacez le café par notre cocktail dessert · 17  
Trois douceurs de fin de repas*

# MENU

## Enfant

Pasta Pomodoro

ou

Fish and chips

Cookie chocolat noir & noisettes

20 euros

# Riviera

## FUGA



## 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*

*Carte des boissons*

Prix Nets TTC en euros, serviced compris

*Net prices in euros including*

*VAT Services included*

# COCKTAILS

## Classiques

**Spritz** 22cl 17  
*Apérol - Hugo - Campari - Lillet  
Blanc - Lillet Rosé - Italicus*

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

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

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

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

**Cosmopolitan** 15cl 15  
*Vodka, Cointreau, jus de cranberry,  
citron*

**Margarita** 15cl 15  
*Tequila, Cointreau, citron*

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

**Old Fashioned** 9cl 16  
*Bourbon, bitter, sucre*

**Negroni** 11cl 16  
*Gin, Campari, vermouth rouge*

**Bellini** 15cl 19  
*Champagne, crème & purée de pêche*

# COCKTAILS

## Créations

**Arlequin** 20cl 17  
*Whisky Toki, Meloncello, passion, citron,  
violette*

**Winter Sapphire** 15cl 15  
*Gin Bombay, framboise, martini blanc,  
hibiscus*

**Automne Mule** 25cl 15  
*Vodka infusée au Thym, cannelle, rooibos,  
ginger beer,*

**Kin Sakura** 25cl 18  
*Champagne, rhum, liqueur de violette, citron,  
cerise*

## Gourmands

**Citron** 15cl 10  
*Limoncello, caramel, citron, crème  
végétale, blanc d'oeuf*

**Misu** 15cl 10  
*Amaretto, Baileys, caramel, café, crème  
végétale*



## MOCKTAIL

**L'élixir du sage** 11  
*SANS ALC00L - en fonction de votre  
humeur*

# VINS AU VERRE

## Blancs

	12c1
<b>Le Blanc</b>	8
<i>IGP Pays d'Oc Chardonnay</i>	
<b>Vermentino</b>	9
<i>DOC Vermentino di Sardegna</i>	
<b>Inzolia</b>	10.5
<i>IGT Terre Siciliane</i>	
<b>Pouilly-Fumé</b>	12.5
<i>AOP Pouilly-Fumé</i>	

## Rouges

	12c1
<b>Le Rouge</b>	8
<i>VDF Grenache, Cinsault</i>	
<b>Nero d'Avola</b>	11
<i>IGT Terre Siciliane</i>	
<b>Azienda Aldo Vajra</b>	11.5
<i>DOC Dolcetto d'Alba</i>	
<b>Verso</b>	14
<i>AOP Pauillac</i>	

## Rosés

	12c1
<b>Le Rosé</b>	8
<i>AOP Côtes de Provence</i>	
<b>Mascaronne</b>	11
<i>AOP Côtes de Provence</i>	

# BULLES AOP Champagne

	12c1
<b>Carte d'Or - Drappier</b>	16
<i>Brut</i>	
<b>Rosé - Drappier</b>	19
<i>Brut Nature</i>	



## KIR

	12c1
<b>Kir</b> Vin blanc	11
<i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise</i>	
<b>Kir royal</b> Champagne	17
<i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise</i>	



# 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**

France - 2cl

6

**Martini** Blanco - Rosso

Italie - 7cl

10

**Routin** Blanc - Rouge

France - 7cl

11

## Whisky

4cl

**Bourbon Four Roses**

États-Unis

13

**Suntory Toki**

Japon

15

**Monkey Shoulder**

Écossais

16

**Jack Daniels Single Barrel**

États-Unis

18

**Rozelieures Tourbé**

France

18

**Nikka from the Barrel**

Japon

19

## Rhum

4cl

**Diplomatico Reserve**

Venezuela

16

**Havana 7 ans**

Cuba

16

**Santa Teresa**

Venezuela

20

**3 Rivières VSOP**

Martinique

20

**Zacapa 23 ans**

Guatemala

22

# SPIRITUEUX

## Gin

4cl

<b>Bombay Sapphire</b> <i>Angleterre</i>	13
<b>Citadelle</b> <i>France</i>	14
<b>G'Vine Floraison</b> <i>France</i>	15
<b>Hendrick's</b> <i>Ecosse</i>	16
<b>Malfy</b> <i>Italie</i>	16
<b>Roku</b> <i>Japon</i>	16
<b>Gin Mare</b> <i>Italie</i>	18
<b>Monkey 47</b> <i>Allemagne</i>	21
Supplément tonic	+2

## Vodka

4cl

<b>Le Philtre</b> <i>France</i>	14
<b>Belvedere</b> <i>Pologne</i>	16
<b>Grey Goose</b> <i>France</i>	16

## Tequila

4cl

<b>Don Julio Blanco</b> <i>Mexique</i>	13
<b>Volcan Blanco</b> <i>Mexique</i>	14
<b>Patron Silver</b> <i>Mexique</i>	16
<b>Patron Reposado</b> <i>Mexique</i>	20

# SPIRITUEUX

## Cognac

4cl

<b>Hennessy VS</b> <i>France</i>	16
<b>Martell VSOP</b> <i>France</i>	20

## Digestifs

4cl

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

## Saké

7cl

<b>Sukūpu Takeno</b> <i>Junmai</i>	8
<b>Yuji</b> <i>Junmai</i>	10

# 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 Sirop Monin	5.5
Grenadine, Menthe, Violette, Orgeat, Pêche	

# Eaux

CASTALLIE

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

# BOISSONS

## CHAUDES

# Cafés

KAWA • CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

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

# Thés

## & infusions

THÉS DAMMANN FRÈRES

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)	
Chai Latté	8
Green Latté	8
Chocolat chaud	7

# Riviera

## FUGA

*Carte des vins*

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

## 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 AU VERRE

## Les Champagnes

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

Champagne Drappier Brut "Nature rosé"

*Pinot Noir*

## Les vins blancs

*Chardonnay*

IGP Pays d'Oc "Le Blanc" by Fuga Family - 2024\*

*Vermentino*

Vermentino Cagliari Superiore Giba - 2024

*Inzolia*

IGT Terre Siciliane "Inzolia" Domaine Funaro - 2024\*

*Sauvignon*

Chablis Domaine Grossot - 2023\*

## Les vins rouges

*Grenache, Cinsault*

VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024\*

*Nero d'Avola*

IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Domaine Funaro - 2024\*

Dolcetto d'Alba Azienda Aldo Vajra - 2023

*Dolcetto*

*Cabernet Sauvignon, Merlot*

Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017

## Les vins rosés

*Grenache, Cinsault, Syrah*

Côtes de Provence "Le Rosé" by Fuga Family - 2024

*Gie*

Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023

*Grenache Noir, Grenache Gris*

*Gie*

# LES EFFERVESCENTS

75cl 1.5l

## Champagne

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"

Champagne Drappier Brut Nature

Champagne Drappier Brut Nature Rosé

Champagne Drappier Blanc de Blancs

Champagne Leclerc-Briant Brut Réserve\*

Champagne Bollinger Brut "Special Cuvée"

## Effervescents d'Italie

Moscato d'Asti Domaine Canelli - 2023

Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher

# LES VINS ROSÉS

75cl 1.5l

## Provence & Corse

Côtes de Provence "Le Rosé" by Fuga Family - 2024\*

Corse Figari "Petit Clos" rosé Clos Canarelli - 2024\*

Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2024\*

## Languedoc

Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023\*

# VINS BLANCS D'ITALIE

## Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

75c1

IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Bianco Medici Ermete - NM	37
Fontevecchia "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...

Vermentino Cagliari Superiore Giba - 2024	44
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Domaine Funaro - 2024*	55
Fiano Di Avellino "Le Grade" Domaine Luciano Ercolano - 2023	58
Etna Bianco "Generis" Domaine Tenuta Ferrata - 2022	64
Greco di Tufo Domaine Di Meo - 2022*	79
Sicilia "Valcanzjria Bianco" Gulfi - 2023*	85

# VINS ROUGES D'ITALIE

## Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

75c11.51

IGT Sangiovese Rubicone "Abstractum" Rosso Medici Ermete NM	37
Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	65
IGT Colli Trevigiani "Pinot Nero" Domaine Serafini e Vidotto - 2023	75
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	3978
Montepulciano d'Abruzzo Domaine Farnese Fantini - 2023	44
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Domaine Funaro - 2024*	59
Sicilia "Rossojbleo Nero d'Avola" Domaine Gulfi - 2022*	85

# VINS BLANCS DE FRANCE

## Provence & Corse

	75cl	1.5l
Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023*	59	
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023*	63	
Bandol Domaine de Terrebrune - 2023*	80	
Corse Figari "Clos Blanc" Clos Canarelli - 2023*	91	

## Languedoc & Roussillon

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

## Bordeaux

Jurançon Sec "Les Mille Pieds" Le Bois Sacré - 2022	62	
Pessac-Léognan "Cuvée Paul" Château Haut-Bergey - 2023*	80	
Sauternes "Carmes de Rieussec" Château Rieussec - 2021 (moelleux)	87	
Pessac-Léognan Château Carbonnieux - 2022	116	

# VINS BLANCS DE FRANCE

## Vallée de la Loire

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

## Bourgogne

Vézelay "L'Impatiente" Domaine la Croix Montjoie - 2023*	49	96
Viré Clessé "Epinet" Domaine des Tourterelles - 2022*	58	
Bourgogne Blanc Armand Heitz - 2022*	63	
Chablis Domaine Grossot - 2023*	75	148
Rully Domaine Saint-Jacques - 2021	86	
Meursault Domaine Bitouzet-Prieur - 2023	120	

## Vallée du Rhône

Ventoux "Infiniment Blanc" Domaine Allois - 2024*	39	
Côtes du Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2024*	46	
Crozes-Hermitage "Le Jardin" Domaine Le Vieux Murier - 2023*	65	

# VINS ROUGES DE FRANCE

## Provence & Corse

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

## Languedoc & Roussillon

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

## Bordeaux

Médoc Chapelle de Potensac - 2018	55	
Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017	76	152
Saint-Estèphe Château Meyney - 2021	83	
Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Corbin - 2019	110	212
Margaux Château Giscours - 2014	224	

# VINS ROUGES DE FRANCE

## Vallée de la Loire

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

## Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir Domaine Armand Heitz - 2022*	59	
Santenay Domaine Aurore Bachelet - 2023*	78	
Bourgogne Côte Chalonnaise "La Fortune" Domaine De Villaine - 2022*	87	
Volnay Domaine Bitouzet-Prieur - 2023	96	
Pommard 1er cru "Grand Clos des Epenots" Domaine de Courcel - 2006	273	
Corton Grand Cru "Le Rognet" Bruno Clavelier - 2016	330	

## Vallée du Rhône

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