

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 tomate 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, umekoshō . 8
- 2 **Terre** : tartare de bœuf, shiitake, umekoshō . 9
- 2 **Mer** : chair de crabe, umekoshō, 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, straciataella, 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 cœur 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 yuzukoshō

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 équipe

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

[@alaia_restaurant](#) · [@fuga_rooftop](#) · [@fuga_w_paris](#) ·
[@fuga_space](#) [@francette_restaurant](#) · [@riviera_fuga](#)



Rejoignez notre communauté dédiée au vin
[acella_fuga_club](#)

Carte des boissons

Prix Nets TTC en euros, services 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 - Jamaican

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 ALCOOL - en fonction de votre humeur

VINS AU VERRE

Blancs

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

Rouges

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

Rosés

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

BULLES

AOP Champagne

	12cl
Carte d'Or - Drappier <i>Brut</i>	16

Rosé - Drappier <i>Brut Nature</i>	19
--	----



KIR

12cl

Kir Vin blanc <i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise</i>	11
---	----

Kir royal Champagne <i>Mûre, Cassis, Pêche, Framboise</i>	17
---	----

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
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	

SPIRITUEUX

Cognac

	4cl
Hennessy VS	16
France	
Martell VSOP	20
France	

Digestifs

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

Saké

	7cl
Suképu Takeno	8
Junmai	
Yuji	10
Junmai	

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 Grenadine, Menthe, Violette, Orgeat, Pêche	5.5



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 (sans théine)	6.5

Chaï 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

12cl

16 89

19

Les vins blancs

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

8

Vermentino Vermentino Cagliari Superiore Giba - 2024

9

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

10,5

Sauvignon Chablis Domaine Grossot - 2023*

13,5

Les vins rouges

Grenache, Cinsault "Le Rouge" By Fuga - 2024*

8

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

11

Dolcetto d'Alba Azienda Aldo Vajra - 2023
Dolcetto

11,5

Cabernet Sauvignon, Merlot Pauillac "Verso" Haut-Batailley - 2017

14

Les vins rosés

Grenache, Cinsault, Syrah Côtes de Provence "Le Rosé" by Fuga Family - 2024

bio

8

Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023
Grenache Noir, Grenache Gris

bio

11

LES EFFERVESCENTS

75cl 1.51

Champagne

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or"

89 168

Champagne Drappier Brut Nature

106 210

Champagne Drappier Brut Nature Rosé

114

Champagne Drappier Blanc de Blancs

115

Champagne Leclerc-Briant Brut Réserve*

122

Champagne Bollinger Brut "Special Cuvée"

128

Effervescents d'Italie

Moscato d'Asti Domaine Canelli - 2023

56

Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher

60

LES VINS ROSÉS

75cl 1.51

Provence & Corse

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

37

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

51

Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2024*

58 114

Languedoc

Languedoc Rosé Mas Jullien - 2023*

71

VINS BLANCS D'ITALIE

Terroirs du nord

Piémont, Toscane, Vénétie...

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

75cl

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 "Ceneris" 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...

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 "El Sartù" Domaine Parusso - 2022	87

75cl 1.51

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
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 Abbatucci - 2023*	82	
Bandol Domaine de Terrebrune - 2020*	89	
VDF "Monte Bianco" Domaine Comte Abbatucci - 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
Saint-Estèphe Château Meyney - 2021	83
Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Corbin - 2019	110
Margaux Château Giscours - 2014	224

VINS ROUGES DE FRANCE

Vallée de la Loire

	75cl	1.5l
Côte Roannaise "Le Rouge" Domaine Florent Thimon 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 Courcelet - 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
Châteauneuf-du-Pape "Les Safres" Clos du Caillou - 2022*	103