

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, chutney fruits rouges, jus de viande

Risotto de printemps  20

Shitake, poires, jus de viande

Lieu noir 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, chutney fruits rouges, jus de viande

Risotto de printemps 20

Shitake, poires, jus de viande

Lieu noir 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

VINS & BOISSONS

Prix nets TTC service compris

Laïa

FUGA

BOISSONS CHAUDES

Tanat • Café de Spécialité parisien

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
<i>Thé Miss Dammann , thé vert menthe, thé soleil, thé noir Earl Grey, thé vert jasmin, Tisane camomille, verveine, thé noir aromatisé</i>	

SOFTS

Schweppes Selection Tonic 20cl	5
Fuzetea 25cl	5
Coca Cola 33cl	5,5
Coca Zéro 33cl	5,5
Limonade 33cl	5,5
Perrier 33cl	5,5

JUS DE FRUITS

ALAIN MILLIAT 100% FRUITS FRANÇAIS 25cl

Orange	7
Pomme	7
Pêche	7
Abricot	7
Passion	7

SPIRITUEUX

Digestifs 4cl

Get 27	8
Limoncello Scogliera	8
Amaretto Disaronno	9
Amaro al Mandarino di Sicilia	13
Cognac Hennessy VS	14

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

EAUX

Castalie, eau micro-filtrée

Eau Pétillante 1l	3.5
Eau Plate 1l	3

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz 18cl 11

*Apérol - Campari - Lillet blanc -
Lillet rosé - Limoncello - Italicus*
prosecco, eau gazeuse

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

Espresso Martini 15cl 12
Vodka, Kahlua, espresso Tanat
notre torréfacteur parisien

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

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

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

COCKTAILS CRÉATIONS

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

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

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

MOCKTAILS

Spritz Necense 18cl 9
Mélange écorce d'orange, hibiscus,
gentiane, poivre de sichuan,
verveine odorante fait maison, eau
pétillante Castalie

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

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

COCKTAIL GOURMAND

*Une parenthèse pour terminer le repas
avec élégance et douceur.*

Dolce Laïa 15cl 10
Amaretto Disaronno, Baileys,
expresso, sirop de caramel

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.

LES VINS AU VERRE

Effervescents

	12cl	75cl
Prosecco Extra dry Val D'Oca Treviso <i>vif - fruité - pomme verte</i>	7,5	36
Champagne Drappier Brut "Carte d'Or" <i>floral - élégant - généreux</i>	16	89

Blancs

	12cl	75cl
Verdejo Bodegas Recuero Martinez - 2023* <i>agrumes - fraîcheur - aromatique</i>	7	29
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024* <i>frais - fruité - Léger</i>	8	37
Rioja Bideona "Viura" de Cabezadas - 2021 <i>velouté - pêche blanche - floral</i>	9	47
Fiano Di Avellino "Le Grade" Vinosia - 2023 <i>poire - amande grillée - minéral</i>	10,5	58

Rouges

	12cl	75cl
Caceres Trasantier Piñuelo Recuero Martinez - 2023* <i>fraise - fruité - douceur</i>	7	29
VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024* <i>fruits rouges - juteux - tanins fondus</i>	8	37
Côtes du Rhône "Le Caillou Rouge" Clos du Caillou - 2024* <i>fruits noirs - garrigues - velours</i>	9	44
Bierzo "Quite" Veronica Ortega - 2017 <i>structuré - cerise - pivoine</i>	10	53

Rosés

	12cl	75cl
IGP Méditerranée "Le Paradou" - 2024* <i>fruité - acidulé - agrumes</i>	7	29
Côtes de Provence Rosé by Fuga - 2024* <i>pamplemousse - délicat - floral</i>	8	37

BOUTEILLES

LES VINS BLANCS

France

75cl

IGP Pays d'Hérault "Guilhem" Moulin de Gassac - 2024*	29
<i>Sauvignon Blanc, Roussanne, Rolle</i>	
VDF "Gigi" Domaine Aubert & Mathieu - 2024	34
<i>Albarino</i>	
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024*	37
<i>Chardonnay</i>	
Côtes du Rhône "Le Caillou Blanc" Clos du Caillou - 2024*	44
<i>Viognier, Clairette, Grenache, Roussanne</i>	
Côtes de Provence Blanc Château La Mascaronne - 2023*	56
<i>Rolle, Sémillon</i>	
IGP Ile de Beauté blanc "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023*	63
<i>Vermentinu, Biancu Gentile</i>	

Italie

IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Medici Ermete NM	34
<i>Trebbiano</i>	
Vermentino di Sardegna Giba - 2024	42
<i>Vermentino</i>	
IGT Fiano Salento "Are" Campi Deantera - 2023	47
<i>Fiano</i>	
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Funaro - 2024*	55
<i>Inzolia</i>	
Fiano Di Avellino "Le Grade" Domaine Luciano Ercolino - 2023	58
<i>Fiano</i>	

Espagne

VT Verdejo Bodegas Recuero Martinez -2023*	29
<i>Verdejo</i>	
Manchuela "Macabeo" Parajes Del Valle - 2024*	34
<i>Macabeo</i>	
Palomino "El Pinto" Hacienda La Parilla - 2023*	38
<i>Palomino</i>	
Rioja Bideona "Viura" de Cabezadas - 2021	47
<i>Viura</i>	
Xarel-lo "Can Sumoi" Pepe Raventos - 2023*	58
<i>Xarel-lo</i>	

LES VINS ROUGES

France

75cl

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>Carignan, Grenache, Syrah</i> 🍷	
Côtes du Rhône "Le Caillou Rouge" Clos du Caillou - 2024*	44
<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i> 🍷	
IGP Ile de Beauté rouge "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2023*	58
<i>Grenache, Niellucciu</i> 🍷	

Italie

IGT Sangiovese Rubicone "Abstractum" Rosso Medici Ermete - NM	34
<i>Sangiovese</i>	
Montepulciano d'Abruzzo Farnese Fantini - 2024	39
<i>Montepulciano</i>	
Cannonau di Sardegna Sella Mosca Medeus - 2023	43
<i>Cannonau</i>	
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Funaro - 2024*	54
<i>Nero d'avola</i>	
Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	60
<i>Dolcetto</i>	

Espagne

VT Caceres Piñuelo Recuero Martinez - 2023*	29
<i>Trasantier</i>	
IGP Bajo Aragon "Terrae" Bodegas Tempore - 2024*	34
<i>Grenache, Tempranillo</i>	
Rioja Crianza Bodega Rioja Vega - 2021	43
<i>Tempranillo, Mazuelo, Grenache noir</i>	
Vinos Mediterráneos "Albahra" Envinata - 2022*	49
<i>Garnacha Tintorera</i>	
Bierzo "Quite" Veronica Ortega - 2017*	53
<i>Mencia</i>	

LES VINS ROSÉS

75cl

IGP Méditerranée "Le Paradou" - 2024*

29

Cinsault, Grenache Gris

Côtes de Provence Rosé by Fuga - 2024*

37

Cinsault, Grenache Gris

Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2023*

58

Grenache, Cinsault, Syrah et Rolle

LES EFFERVESCENTS

75cl

DOC Val'D'Oca Treviso Prosecco Extra dry

36

Glera

Frizzante Alpino Furlani

43

Nosiola, Verdealbara, Lagarino

DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher

59

Glera

Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier

89

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

*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.*

* : AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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