



FUGA

Découvrez nos autres adresses

*@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris · @fuga_space
@francette_restaurant · @riviera_fuga*

Laïa
MONCEAU

Cuisine Méditerranéenne

FUGA

MONCEAU

FUGA R.

Perché au 12^e étage, découvrez un rooftop d'exception inspiré de Lanzarote. Vue sur la Tour Eiffel, décor envoutant et une programmation musicale tous les vendredis soirs vous attendent en juin !

@fuga_rooftop

FUGA W.

Un lieu chic, raffiné et modulable, idéal pour organiser vos événements privés & profiter d'une programmation tournée autour du vin.

@fuga_w_paris

FUGA SPACE

Un lieu rétro-futuriste pour réinventer vos événements et offrir une programmation placée sous le signe de l'évasion.

@fuga_space

ÉVADEZ-VOUS EN ITALIE

Dans un cadre lumineux et convivial, dégustez une cuisine remplie de soleil avec une carte aux inspirations italiennes et méditerranéennes.

Chez Laïa Monceau, on célèbre la convivialité, la générosité et l'évasion. Un coin d'Italie en plein cœur de Paris !

ENTRÉES

antipasti

Carpaccio de Saint Jacques marinées à la betterave, vinaigrette yuzu . 19

lamelles de Saint-Jacques marinées à la betterave, piment et vinaigrette au yuzu

Arancini safran, caviar de tomates . 11

La rencontre entre la générosité d'un arancini safran, d'un caviar de tomates caramélisées et du punch du shizo

Oeuf mollet soufflé, champignons en persillade, mascarpone fumée . 14

Textures légères de l'oeuf mollet soufflé et champignons en persillade, mousse de mascarpone fumée

Carpaccio de bœuf Angus, stracciatella crémeuse, topinambour mariné . 17

Bœuf Angus fondant, stracciatella crémeuse, topinambour mariné et pickles acidulés

Velouté de châtaigne, croustillant de guanciale, celeri cristal . 12

Velouté aérien, céleri croquant et guanciale parfumé, relevé d'une touche de balsamique

Cannoli de tartare de bœuf, shiitaké, wasabi 2 pièces . 10

Terroir : Cannoli en gyoza, tartare de boeuf, shiitaké, notes piquantes de wasabi et cébette

Cannoli végétarien de tartare de shiitaké, wasabi 2 pièces . 9

Végétal : Cannoli en gyoza, tartare de shiitaké, notes piquantes de wasabi et cébette

Cannoli crabe royal, shiitaké, wasabi, 2 pièces . 10

Iodé: Cannoli en gyoza, crabe royal, shiitaké parfumé, notes piquantes de wasabi et cébette

LAÏAZZAS

Dégustez la spécialité de Laïa, de délicieuses pizettes gastronomiques au levain naturel à partager !

Laïazza speck & stracciatella . 19

Mozzarella fiordilatte, speck, stracciatella, roquette, miel pimenté

Laïazza truffée . 18

Mascarponne, crème de truffe, fiordilatte, ciboulette

Disponibles uniquement au dîner

PÂTES ET RISOTTO

primi

Salade de la semaine · 18

Une salade colorée, pleine de fraîcheur et de surprises, qui change au fil des semaines

Raviolis Del Plin de Volaille, bouillon parfumé à l'Hibiscus, huile de sésame · 21

Raviolis maison, farce fine de volaille, bouillon de viande parfumé à l'hibiscus, herbes fines et huile de sésame

Pâtes artisanales de Setaro, coques, cime di rapa, lait de coco · 24

Pâtes artisanale Setaro et coques à la marinière dans un écrin de cime di rapa et lait de coco

Gnocchis maison crème de butternut gorgonzola, noix de cajou · 20

Fondant et croquant: gnocchis maison, crème de butternut parfumé au romarin, gorgonzola et noix de cajou torréfiés

Risotto aux champignons sauvages, pickles de kumquat · 23

Crémeux de risotto, champignons sauvages (selon arrivage du chef), fraîcheur acidulée des pickles de kumquat maison

PLATS

secondi

Cabillaud, riz parfumé, blettes colorées, sauce burrata-raifort, huile verte · 26

Cabillaud fondant et cardamome, sauce burrata-raifort et blettes colorées sautées

Chipirons, polenta crémeuse, sauce arrabiata · 27

Contraste entre mer et épices: chipirons relevés par la sauce arrabiata et le crémeux de la polenta

Filet mignon à la milanaise, crème de carotte aux agrumes, shiitaké, moutarde aux herbes fines · 29

L'incontournable filet mignon façon milanaise, carotte aux agrumes, shiitakés sautés et moutarde aux herbes

Joue de boeuf confite au vin, tagliattes de céleri, sauce cacao · 32

Joue de boeuf confite au vin rouge, sauce cacao et fraîcheur du céleri

DESSERTS

dolci

Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace ricotta . 12

*Brioche toastée, servie avec une glace ricotta enrobée d'une ganache à la vanille et d'un caramel au beurre salé
notre dessert signature !*

Laïamisu . 11

La spécialité de Laïa, un biscuit cuillère moelleux au café, glace mascarpone, cacao

Pavlova exotique mangue, passion . 11

Fine coque de meringue, crème parfumée à la vanille, accompagnées de mangue et de passion

Choux à la noisette, citron confit. 26

Notre dessert emblématique à partager pour 3 à 4 personnes

Café gourmand . 11

Assortiment de douceurs

Glaces et sorbets . 5

Consultez-nous pour les parfums

MENU DE LA SEMAINE

Un menu unique, renouvelé chaque semaine par notre chef, pour un voyage pendant votre pause déjeuner

Entrée, plat ou plat, dessert . 29

Entrée, plat, dessert . 35

MENU ENFANT

Parce que les petits aussi peuvent voyager en Italie !

Pasta pomodoro

OU

Gnocchis crème de parmesan

Glace vanille ou sorbet chocolat

18