

Riviera

FUGA

Cuisine Fusion Italie-Japon

MENU Déjeuner

*Menu communiqué par l'équipage de 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

TAPAS

Stuzzichini

Carpaccio de courgette jaune et verte, pignons de pin, stracciatella · 14€

Fines lamelles de courgette marinées dans une vinaigrette sudachi accompagnées de stracciatella crémeuse

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

Les incontournables croquettes de mozzarella

Crispy calamari · 20€

Calamars croustillants complétés d'une mayonnaise au miso citron, sésame au wasabi et salade de chou blanc

Cannoli de tartare de boeuf, shiitake, umekosho · 9€

Notre Incontournable : Tartare de bœuf au couteau, relevé à la pâte de prune et piment japonais

Poulet frit karaage, mayonnaise ail-miel, citron jaune · 18€

Poulet frit à la japonaise, chou blanc, zeste de citron jaune

Frites fraîches, furikake, mayonnaise miso-citron · 9.5€

ENTRÉES

Antipasti

Huîtres n°3 d'Oléron, jus de ponzu, concombre et huile d'olive · 12€

Huîtres charnues sublimées par la vivacité du ponzu et la fraîcheur du concombre

Sashimi de Riviera, huile d'olive ponzu, gel yuzu et concombre · 19€

Une alliance iodée et acidulée, la douceur du filet et le réveil des condiments

Crudo de daurade, lait de coco, pickles de jalapeño. 15€

Tartare italien de daurade, rafraîchi par une sauce japonaise aux agrumes et tomate

Tomate ananas, ricotta, fraise et vinaigrette tomate-yuzu · 17€

Le goût authentique des variétés anciennes, twisté par des notes de sous-bois et la douceur de la Riviera.

Aubergine japonaise confite au soja, sauce cacahuète, furikake · 14€

Un cœur de légume laqué au soja, enrobé d'une crème aux notes de sésame et parsemé d'un voile croquant de céréales.

PÂTES & RISOTTO

Primi

Udon à la carbonara, katsuobushi · 22€

Le fondant des nouilles japonaises et le craquant d'une pièce de charcuterie italienne

Casarecce artisanales, pesto verde, pignon-nori, citron et basilic · 20€

Un classique Riviera revisité par l'iode du nori et le peps du citron confit

Risotto de riz venere, gambas, gel gingembre et yuzukosho · 25€

Disponible en version végétarienne · 23€

Un risotto crémeux accompagné de gambas snackées

PLATS

Secondi

Lieu noir rôti, poireaux d'été confits, beurre blanc au nori · 25€

Un plat frais et marin, servi avec du sarrasin soufflé

Volaille fermière Label Rouge au curry, carotte fane, jus au miso rouge, huile pimentée · 25€

Un plat réconfortant qui ravira les plus indécis

Poulpe grillé, purée de pommes de terre, beurre blanc kimchi · 31€

Poulpe en double cuisson pour un croustillant inégalé, servi avec un kimchi pimenté et des gnocchis croustillants. Notre plat signature !

Carpaccio de boeuf Angus, frites fraîches · 24€

Un grand classique italien, préparé dans les règles de l'art.

À PARTAGER

Da dividere

**Burrata 200g, Jambon de Parme,
vinaigrette yuzu-miso blanc · 29€**

Une pièce généreuse de burrata, un incontournable gourmand à partager ou pas !

**Bar en portefeuille 800g, beurre blanc
kimchi, frites fraîches, coeur de
laitue · 75€**

Une découpe noble et iodée relevée par des notes d'agrumes, une assiette délicate pour voyager

**Côte de boeuf Chateaufort 1.2kg, sauce
aux poivres, frites fraîches, coeur de
laitue · 150€**

La pièce du boucher, et sa sauce de caractère, le rendez-vous des carnivores

DESSERTS

Dolci

**Assiette de fromages et condiments
maisons · 14€**

Sélection de 3 fromages à découvrir

Glaces & Sorbets · 5€

Demandez les saveurs à notre équipage

**Mochiglacé au café, mascarpone et
cacao · 12€**

L'alliance parfaite des douceurs italiennes et japonaises

**Brioche perdue, caramel miso,
glace brioche · 12€**

Dessert signature composé d'un caramel au miso, une pâte de soja fermentée utilisée dans la cuisine japonaise

**Tartelette citron et yuzu, meringue
italienne et crumble · 12€**

Un dessert aérien aux notes herbacées, où les agrumes rencontrent la fraîcheur du shiso

Éclair intense gianduja · 32€
À partager pour 3/4 personnes

Notre dessert iconique pour un moment d'intense gourmandise !

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, service compris

Net prices in euros including VAT

Service is included

COCKTAILS

Classiques

Mule's 20cl <i>Moscow - London - Jamaïcan</i>	14
Spritz 18cl <i>Apérol - Hugo - Campari - Lillet Blanc - Lillet Rosé - Italicus</i>	15
Espresso Martini 12cl <i>Vodka, liqueur de café, espresso, vanille</i>	15
Cosmopolitan 12cl <i>Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron</i>	15
Margarita 12cl <i>Tequila, Cointreau, citron</i>	15
Sour 12cl <i>Whisky - Amaretto - Pisco citron, blanc d'oeuf, sucre</i>	15
Old Fashioned 7cl <i>Bourbon, bitter, sucre</i>	16
Negroni 9cl <i>Gin, Campari, vermouth rouge</i>	16
Paloma 15cl <i>Tequila, pamplemousse, citron vert, sucre, eau gazeuse</i>	16
Pornstar Martini 12cl <i>Vodka, jus, liqueur & purée de passion, sirop de vanille, citron, champagne</i>	18
Bellini 15cl <i>Champagne, crème & purée de pêche</i>	19

BOISSONS

CHAUDES

Cafés

TANAT • CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Allongé	3.5
Américano	3.5
Noisette	4
Double Espresso	5
Cappuccino	7
Latte	7
Café frappé	7
Latte frappé	8



Thés & autres

THÉS DAMMANN FRÈRES

Thé Vert	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
Chocolat chaud	7

BOISSONS FRAICHES

Sodas

Fanta 25cl	5.5
Sprite 25cl	5.5
Fuze tea 25cl	5.5
Limonade maison yuzu 25cl	7
Thé glacé maison 25cl	5.5
Diabolo 25cl Sirop Monin	5.5
Perrier 33cl	6
Coca-Cola, Zero 33cl	6.5

Sodas Maisons

Notre gamme de softs faits maison en collaboration avec la marque Necense qui utilise des produits 100% bios, naturels et français.

Enervé 20cl <i>Maca guanaja, gingembre, caféine</i>	6,5
Canopée 20cl <i>Menthe verte, menthe poivrée et bourgeons de pin</i>	6,5

Eaux

Eau Plate 75cl	3
Eau Gazeuse 75cl	3.5

Jus de fruits

ALAIN MILLIAT 100% FRANÇAIS <i>orange, pomme, nectar poire williams, pêche jaune, tomate</i>	7.5
---	-----

COCKTAILS

Créations

Don Yuzu 25cl <i>Téquila Don Julio, purée de yuzu, citron vert, verveine-menthe, eau pétillante</i>	16
French Riviera 12cl <i>Cognac Hennessy, chartreuse jaune, citron vert, sirop jasmin</i>	18
Hanami 12cl <i>Gin Roku, limoncello, jus de poire Alain Milliat, sirop d'hibiscus</i>	15
Kaito 12cl <i>Nikka gin, Amaro Montenegro, ananas, citron vert, purée de yuzu, blanc d'oeuf</i>	17
Tokyo Fizz 15cl <i>Vodka shiso, umeshu, citron vert, sirop bergamotte, tonic</i>	14
Che bello 15cl <i>Rhum, liqueur 43, citron vert, passion et framboise</i>	14



MOCKTAIL

Virgin Spritz 20cl	10
L'élixir du sage <i>SANS ALC00L - en fonction de votre humeur</i>	11

VINS AU VERRE

Blancs

12c1

IGP Pays d'Oc 8
"Le Blanc" by Fuga Family - 2024*

Vermentino Cagliari 9
Superiore Giba - 2024

IGT Puglia 10.5
"Bombino Bianco" Tenuta Demaio - 2023

Chablis 13.5
Domaine Grossot - 2023*

Rouges

12c1

VDF 8
"Le Rouge" By Fuga - 2024*

Corse Figari 9.5
"Petit Clos Rouge" Clos Canarelli - 2023*

IGT Puglia 11
"Nero Di Troia" Tenuta Demaio - 2023

Dolcetto d'Alba 12
Azienda Aldo Vajra - 2023

Rosés

12c1

Côtes de Provence 8
"Le Rosé" by Fuga Family - 2024

Côtes de Provence 11
Château la Mascaronne - 2024*

SPIRITUEUX

Cognac

4c1

Hennessy VS 16
France

Martell VSOP 20
France

Digestifs

4c1

Baileys 8
Irlande

Get 27 10
France

Limoncello 10
Italie

Amaretto Disaronno 10
Italie

Grappa 10
Italie

Génépi Pères Chartreux 12
France

Bas Armagnac Laubade VSOP 14
France

Chartreuse Jaune 14
France

Chartreuse Verte 15
France

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

BULLES

Champagne

12cl

Champagne Drappier Brut 16
"Carte d'Or"

Champagne Drappier Brut 19
"Nature rosé"

Champagne Bollinger Brut 23
"Special Cuvée"



KIR

12cl

Kir Vin blanc 11
Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

Kir royal Champagne 17
Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

SAKÉ

7cl

Sukūpu Takeno 8
Junmai

Yuji 10
Junmai

BIERES

Bières pressions

Asahi Blonde japonaise - 5,2°

25 cl · 6.5

50 cl · 11

Lager East Paris Blonde parisienne - 4,9°

25 cl · 6

50 cl · 11

L'Arme Blanche Blanche parisienne - 4,5°

25 cl · 6

50 cl · 11

Barge du Canal IPA parisienne - 6°

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

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

Bumbu Original

Barbade

18

Santa Teresa

Venezuela

20

3 Rivières VSOP

Martinique

20

Zacapa 23 ans

Guatemala

22