



# FUGA

*Découvrez nos autres adresses*

*@laia\_restaurant · @francette\_restaurant · @riviera\_fuga*

Allergènes



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

# 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 condividere

**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

**L-Bone de la maison Châteauneuf - 1.2kg,  
sauce aux poivres, frites fraîches, coeur  
de laitue · 165€**

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

# 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

## 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

# MENU

## Enfant

Pasta Pomodoro

ou

Fish and chips

Cookie chocolat noir & noisettes

20 euros