



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.

Perched on the 12th floor, discover an exceptional rooftop inspired by Lanzarote. A view of the Eiffel Tower, an enchanting decor, and a musical program every Friday evening await you in June!

@fuga_rooftop

FUGA W.

A chic, refined and adaptable venue, ideal for organizing your private events & enjoying a program focused on wine.

@fuga_w_paris

FUGA SPACE

A retro-futuristic venue to reinvent your events and offer programming focused on escapism.

@fuga_space

ESCAPE TO ITALY

In a bright and friendly setting, enjoy sun-drenched cuisine with a menu inspired by Italian and Mediterranean flavors.

At Laïa Monceau, we celebrate conviviality, generosity, and escapism. A corner of Italy in the heart of Paris!

STARTERS

antipasti

Tuna tartare · 18

Line-caught albacore tuna, citrus ajo blanco, crispy julienned leeks, grapefruit.

Egg mayonnaise, matchstick potatoes, bottarga · 14

Label Rouge soft-boiled egg, smoked chili mayonnaise, matchstick potatoes, and bottarga .

Vitello tonnato · 17

Rare veal, caper and tuna sauce, pickled red onion and jalapeño.

Field-grown tomato salad, mozzarella bites · 12

Field-grown tomato salad, basil, mustard greens, and smoked mozzarella croquettes.

Beef Tartare Cannoli, mushroom, mayonnaise (2 pieces) · 10

Classic: fried ravioli pastry, beef tartare, mushrooms, spicy wasabi notes, spring onion.

Eggplant Tartare Cannoli, mint, pine nuts (2 pieces) · 9

Veggie: fried ravioli pastry, smoked eggplant, mint, pine nuts.

LAÏAZZAS

Enjoy Laïa's specialty: delicious gourmet sourdough pizzas to share!

Laïazza mortadella & stracciatella · 19

Fior di latte ,mortadella, stracciatella, arugula, black pepper.

Laïazza black truffle & roasted mushrooms · 19

Fior di latte, black truffle cream, ricotta, roasted mushrooms, chives.

Laïazza tuna belly & confit tomatoes · 18

Tuna belly, confit tomatoes, capers, red onion, fior di latte.

PASTA AND RISOTTO

primi

Seasonal salad . 19

A seasonal salad inspired by a Caesar: sucrine lettuce, chicken, Parmesan, croutons, Caesar dressing.

Lamb confit del plin ravioli, bell peppers, thyme jus . 23

Handmade ravioli filled with slow-cooked lamb, served with confit bell peppers, coriander

Basil and zucchini gnocchi, preserved lemon, and pistachio crumble . 19

Homemade gnocchi, basil-parmesan cream, dots of preserved lemon, zucchini, and pistachio crumble

Fresh pasta alle vongole . 24

Fresh pasta with clams, served in a white wine sauce & garlic

MAINS

secondi

Roasted sea bream, fried capers, spring vegetables, aioli . 26

Roasted sea bream, glazed seasonal vegetables, croutons & aioli

Beef carpaccio, fried capers, confit potatoes . 27

Beef carpaccio with fried capers, seasonal salad, and confit potatoes.

Poultry Milanese, anchovy, bell peppers, confit potatoes

Milanese farm chicken thigh with lemon, bell peppers, miso mayonnaise, and sautéed potatoes with garlic and lemon

DESSERTS

dolci

Laiāmisu · 12

To share (serves 4) · 34

Our signature dessert: a creamy yet crisp tiramisu finished with a hint of fleur de sel.

Ricotta Cannoli, pistachio · 11

Crispy cannoli shells, ricotta cream, pistachio glaze, lemon, crunchy pistachio.

Strawberry and lemon verbena almond tart · 11

La torta della nonna: a fresh strawberry tart with lemon verbena and almond biscuit.

Baba, exotic fruit soup 10

Soft baba soaked in pineapple and passion fruit soup, rose berry ice cream.

Gourmet Coffee · 11

Selection of three sweet treats

Ice creams and sorbets · 5

Contact us for perfumes

MENU OF THE WEEK

A unique menu, updated weekly by our chef, for a culinary journey during your lunch break.

Starter and main course or main course and dessert · 29

Starter, main course, dessert · 35

CHILDREN'S MENU

Because little ones can travel to Italy too!

Tomato or cream parmesan pasta

OR

Tomato or parmesan cream gnocchi

Ice cream

18

MENU

Sunday's lunch

STARTERS

- Creamy Burrata & tomatoes, to share for 2 . 32
- Line caught white tuna tartare . 18
- Vitello Tonnato . 17
- Eggs mayonnaise, matchstick potatoes, bottarga . 14

MAINS

- Tagliatelles alle vongole . 24
- Roasted redfish, spring vegetables, aioli . 26
- Free range roasted chicken (red label), fries, salad, to share
for 2 . 60

DESSERTS

- Laïamisù . 11
- Strawberry, lemon and verbena almond tart . 11
- Baba, exotic fruit soup . 10
- Ricotta and pistachio cannoli . 10
- Gourmet Coffee . 11
- Ice creams & sorbets . 5

CARTE BOISSONS

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

*Prix nets TTC service
compris*

BOISSONS CHAUDES

KAWA • TORRÉFACTEUR PARISIEN • BIO

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Allongé	3.5
Américano	3.5
Double Espresso	6
Noisette	4
Cappuccino	7
Latte	7
Chocolat chaud	7
Thés & Infusions Dammann Frères	7
Thé Miss Dammann , thé vert menthe, thé noir Earl Grey, thé vert jasmin, tisane du berger	
Café frappé	7

SOFTS

Archipel Kombucha Feuille de cassis 33cl	7
Coca Cola 33cl	6.5
Coca Zéro 33cl	6.5
Ginger beer Fever Tree 20cl	6.5
Tonic Water Fever Tree 20cl	6.5
Limonade 33cl	7
Perrier 33cl	6
Thé glacé maison 25cl	8

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.

JUS DE FRUITS

ALAIN MILLIAT 100% FRUITS FRANÇAIS 25CL

Orange	7
Pomme	7
Pêche	7
Abricot	7
Tomate	7



COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz 28cl 12

Apérol - Belle de Brillet - Campari
- Hugo - Lillet Blanc - Lillet Rosé
- Italicus

Mule's 28cl 13

Moscow - London - Jamaican

Mojito 20cl 13

Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de canne, eau gazeuse, menthe

French martini 12cl 14

Vodka, liqueur de framboise, ananas

Cosmopolitan 15cl 14

Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert

Hemingway Special 12cl 14

Rhum Blanc, Maraschino, jus de Pamplemousse, citron vert

Old Fashioned 7cl 14

Bourbon, angostura bitter, sirop de sucre

Negroni 12cl 14

Gin, Campari, vermouth rouge

Basilic smash 12cl 14

Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, eau pétillante, basilic

Espresso Martini 12cl 15

Vodka, Kahlua, espresso, sirop de sucre

Sour 12cl 15

Whisky, Amaretto, Pisco

Cucumber Gimlet 12cl 15

Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, concombre, menthe

Pornstar Martini 12cl 16

Vodka, jus de Passion, vanille, citron vert (shot de Prosecco)

White Lady 12cl 15

Gin, Cointreau, jus de citron jaune, sirop de sucre

Caipirinha 15cl 13

Tequila Don Julio, jus de citron vert, sirop d'agave, citrons verts

Margarita 15cl 14

Tequila Don Julio, Cointreau, jus de citron vert

SPIRITUEUX

Vodkas 4cl

Belvedere 16

France

Grey Goose 16

France

Tequilas 4cl

Don Julio Blanco 14

Mexique

Don Julio Reposado 16

Mexique

Cognac 4cl

Hennessy VS 14

France

Martell VSOP 18

France

Digestifs 4cl

Limoncello 10

Italie

Get 27 10

France

Amaretto Disaronno 10

Italie

Grappa 10

Italie

Génépi Pères Chartreux 11

France

Chartreuse Jaune 14

France

Chartreuse Verte 15

France

Bas Armagnac Laubade VSOP 18

France

Liqueur de citron ou Abricot 18

Domaine Roulot

France

Liqueur clémentine Napoléon 11

Corse

BIÈRES

Pressions

	25cl	50cl
Bière FUGA, Blonde East Paris, France	5	9
Bière FUGA, IPA Barge du Canal, France	6	11

Bouteilles 33cl

Pietra ambrée, Corse	8
Colomba Pietra Blanche, Corse	8
1664 sans alcool	7

LES EAUX 33cl

Aquachiara, eau filtrée

Eau pétillante	3.5
Eau plate	3

VINS AU VERRES

Effervescents

	12cl	75cl
DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher Glera	11	60
AOP Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	16	89

Blancs

	12cl	75cl
Vin de la semaine A découvrir en demandant à votre serveur	Prix sur demande	
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga - 2024 Chardonnay	8	37

Sicilia "Grecanico Dorato" Mandrarossa - 2024 Grecanico	9	43
---	---	----

Penedès Can Sumoi - 2023* Xarel-Lo	11	58
------------------------------------	----	----

Rouges

	12cl	75cl
Vin de la semaine A découvrir en demandant à votre serveur	Prix sur demande	

VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024 Grenache, Cinsault	8	37
--	---	----

Sicilia "Nero d'Avola" Mandrarossa - 2024 Nero d'Avola	9	43
--	---	----

DOC Rioja Tempranillo Bideona - 2022 Tempranillo, Mazuelo, Grenache noir	9,5	49
--	-----	----

Rosés

	12cl	75cl
AOP Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2024 Cinsault, Grenache Gris, Syrah	8	37

AOP Côtes de Provence Rosé Château la Mascaronne - 2023 Grenache noir, Grenache Gris	10.5	58
--	------	----

SPIRITUEUX

Ajoutez un soft pour 2€

Apéritifs

Ricard 2cl	6
Martini 7cl Blanco / Rosso	6
Campari 7cl	6
Porto rouge 10cl	9

Whiskys

Bourbon Four Roses Étas-Unis	12
Monkey Shoulder Écossais	14
Bulleit Bourbon États-Unis	16
Haute Glasse Single Malt Organic Whisky France	23

Rhums

Diplomatico Reserve Venezuela	13
Bumbu Original Barbados	13
3 Rivières VSOP Martinique	16
Plantation X0 Barbados	18
Zacapa 23 ans Guatemala	19

Gins

Citadelle France	12
Tanqueray NO.10 Royaume-Uni	18
Tanqueray Dry Gin Royaume-Uni	13
Gin Malfy Italie	14
Hendrick's Écosse	14
Monkey 47 Allemagne	21

Mezeals

Del Maguey Vida Mexique	16
----------------------------	----

COCKTAILS CREATIONS

Rosso Royal 16cl 18

Champagne Drappier Brut "Carte d'Or",
Chambord, gin, purée de fraise,
citron jaune, sirop de vanille,
poivre, menthe

Coco Dolce 12cl 16

Cocktail fat wash coco
Rhum blanc, rhum ambré, huile de
coco, jus de citron vert, lait de
coco, sirop d'orgeat, copeaux de coco
torrifiés

Oro Alto 9cl 17

Tequila reposado, cointreau, génépi,
spray d'absinthe, orange bitter,
sirop d'agave

Rosa Fresca 20cl 16

Vodka infusée rhubarbe, jus de citron
jaune, sirop de rhubarbe / basilic,
jus de cranberry, eau pétillante

Rubino Velato 10cl 17

Cocktail clarifié au lait entier
Gin, Chambord, jus de cranberry,
purée de mûres, jus de citron jaune,
sirop de sucre

MOCKTAILS

Des mocktails portés par la fraîcheur
des fruits et la richesse des saveurs
estivales.

Spritz Necense 28cl 9

Infusion de Gentiane sauvage, orange
amère, herbes aromatiques et épices

Fruits rouges 25cl 9

Fraise, cranberry, hibiscus, citron vert

Exotique 25cl 9

Ananas, fruit de la passion, citron vert,
sirop de canne

Acide 25cl 9

citron jaune, cranberry, sirop de
citron, eau pétillante

Amer 25cl 9

Pamplemousse, citron vert, sirop de
citron, eau pétillante