



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) · 10

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

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 . 23

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

Poultry Milanese, anchovy, bell peppers, confit potatoes . 27

Milanese farm chicken thigh with lemon, bell peppers, anchovies mayonnaise, and sautéed potatoes with sage, 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 · 10

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

Strawberry, lemon and 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

Le déjeuner du dimanche

ENTRÉES

Burrata crémeuse & tomates à partager pour 2 · 32

Tartare de thon blanc de ligne · 18

Vitello tonnato · 17

Oeufs mayonnaise, pommes allumettes, poutargue · 14

PLATS

Tagliatelles alle vongole · 24

Daurade sébaste rôtie, légumes primeurs, aioli · 26

Poulet rôti label rouge, frites, salade, à partager pour 2 · 60

DESSERTS

Laïamisu · 11

Tarte amandine fraises, verveine, citron · 11

Baba, nage exotique · 10

Cannoli ricotta, pistache · 10

Café gourmand · 11

Glaces & 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	7
Feuille de cassis 33cl	
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 - Limoncello Mamma Mia	
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 Adriatico, 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, jus de citron vert, sirop d'agave, citrons verts	
Margarita 15cl	14
Tequila, 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 - Mamma Mia	10
Italie	
Baileys	10
Irlande	
Get 27	10
France	
Amaretto - Adriatico	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 Mandarine Napoléon	11
Belgique	

BIÈRES

Pressions

FUGA x Brasserie Paname

	25cl	50cl
La Blonde - 4.8°	5	9
L'IPA - 6°	6	11

Bouteilles

33cl

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

LES EAUX

Aquachiara, eau filtrée

33cl

Eau pétillante	3.5
Eau plate	3

VINS AU VERRES

Effervescents

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

Blancs

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 "Greco Bianco Dorato" Mandrarossa - 2024 Greco Bianco	9	43
Penedès Can Sumoi - 2023* Xarel-Lo	11	58

Rouges

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

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	6
Blanco / Rosso	
Campari 7cl	6
Porto rouge 10cl	9

Whiskys

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

Rhums

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

Gins

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

Mezcales

Del Maguey Vida	16
Mexique	

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 torréfiés

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