

Riviera

FUGA



FUGA

Découvrez nos autres adresses

*@laia_restaurant · @francette_restaurant
@riviera_fuga · @brasserie_fougue*

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

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

Notre incontournable tartare de bœuf au couteau, relevé par un condiment de prune et piment japonais

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

Houmous au miso rouge, beurre noisette au citron confit & gressins, noisettes · 11€

Un houmous au miso rouge et tahini, accompagné d'un beurre noisette au citron confitet

Arancini au safran, cœur de scamorza fumée & tomate confite · 12€

4 pièces croustillantes au riz safrané, garnies d'un cœur fondant de scamorza fumée

ENTRÉES

Antipasti

Huîtres n°3 d'Oléron, ponzu aux agrumes, concombre et huile rouge · 12€

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

Thon rouge, poire fumée & estragon · 15€

Thon cru tranché finement, accompagné d'une sauce à la poire fumée, gingembre et sauce soja.

Crudo de daurade, lait de coco, pickles de jalapeños · 15€

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

Brocolini, raisin blanc & amandes · 16€

Brocolini juste grillé à la plancha, accompagné de raisin blanc frais et d'amandes torréfiées.

Raviolis de gambas, bouillon au gingembre & huile rouge épicée · 17€

Iodé, parfumé et réconfortant, avec un bouillon profond de gambas, la fraîcheur du gingembre et une belle chaleur épicée.

PÂTES & RISOTTO

Primi

Rigatoni, sauce aux noix, courge rôtie, shiso & sésame noir · 19€

Rigatoni enrobés d'une sauce aux noix et au parmesan avec une pointe de citron

Udon à la carbonara, katsuobushi · 22€

Le fondant des nouilles japonaises, le craquant du guanciale et les notes iodées de la bonito séchée

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

Disponible en version végétarienne · 23€

Risotto de riz sauvage, parfumé aux notes de yuzu épicé

PLATS

Secondi

Brochette de volaille teriyaki, pommes de terre grenailles · 25€

Volaille marinée 24 heures, oignon et shiitakés, puis servie avec une sauce cacahuète et citron, légèrement sucrée-salée et parfumée au gingembre

Tartare de bœuf au couteau, sauce relevée au miso rouge · 26€

Un grand classique français, préparé dans les règles de l'art, servi avec ses frites fraîches et sa sucrine

Pressé d'aile de raie, pommes de terre et poireaux glacés & sauce miso koji · 28€

Une aile de raie délicatement cuite puis pressée, servie avec des pommes de terre fondantes glacées dans un bouillon de kombu

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

Poulpe en double cuisson pour un croustillant inégalé, notre plat signature

A PARTAGER

Da condividere

Burrata 200g, Tomates anciennes, huile de basilic relevée au wasabi · 27€

Une belle burrata des Pouilles, à partager... ou pas

Bar en portefeuille, sauce vierge au raisin blanc, câpres & nori, sucrose grillée, frites fraîches · 75€

Une découpe noble, une assiette délicate pour voyager

Entrecôte 700g de la Maison Châteauneuf, béarnaise au miso, sucrose grillée & frites fraîches · 130€

La pièce de boeuf du boucher et sa sauce de caractère, le rendez-vous des carnassiers. Sauce et frites à volonté !

DESSERTS

Dolci

Maritozzo à la fleur d'oranger, pistache & glace fior di latte · 12€

Un maritozzo moelleux parfumé à la fleur d'oranger, généreusement garni d'une crème légère à la pistache

Il vero caffè gourmand · 12€

Remplacez le café par notre cocktail dessert · 17€
Trois douceurs de fin de repas

Choco-misu, tiramisu glacé au chocolat & glace au café · 12€

Un tiramisu revisité en version glacée, autour d'un chocolat intense et d'une texture crémeuse

Tartelette à la crème d'amande, matcha, sésame noir & citron vert · 13€

Une tartelette croustillante garnie d'une crème d'amande au matcha, sésame noir et de citron vert

Assiette de fromages et condiments maison · 14€

Sélection de 3 fromages à découvrir

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

Notre dessert iconique pour un moment d'intense gourmandise

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

COCKTAILS

Classiques

Mule's 20cl 14
Moscow - London - Jamaican - Mexican

Spritz 18cl 15
*Apérol - Limoncello Mamma Mia - Hugo
- Campari - Lillet Blanc - Lillet
Rosé - Italicus*

Espresso Martini 12cl 15
*Vodka, liqueur de café, espresso,
vanille*

Cosmopolitan 12cl 15
*Vodka, Cointreau, jus de cranberry,
citron*

Margarita 12cl 15
Tequila, Cointreau, citron

Sour 12cl 15
*Whisky - Amaretto Adriatico - Pisco
citron, blanc d'oeuf, sucre*

Old Fashioned 7cl 16
Bourbon, bitter, sucre

Negroni 9cl 16
Gin, Campari, vermouth rouge

Paloma 15cl 16
*Tequila, pamplemousse, citron vert,
sucre, eau gazeuse*

Pornstar Martini 12cl 16
*Vodka, jus, liqueur & purée de
passion, citron, prosecco*

Bellini 15cl 19
Champagne, crème & purée de pêche

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
Thé Noir 4 Fruits Rouges	6.5
Infusion Verveine & Menthe	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, Cherry 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	6,5
Maca guanaja, gingembre, caféine	
Canopée 20cl	6,5
Menthe verte, menthe poivrée et bourgeons de pin	

Eaux

Eau Plate 75cl	3
Eau Gazeuse 75cl	3.5

Jus de fruits

ALAIN MILLIAT 100% FRANÇAIS	7.5
orange, pomme, nectar poire williams, pêche jaune, tomate	

COCKTAILS Créations

Tokyo Fizz 15cl	14
Vodka shiso, umeshu, citron vert, sirop bergamotte, tonic	

Che bello 15cl	14
Rhum, citron vert, passion et framboise	

Hanami 12cl	15
Gin Roku, Limoncello Mamma mia, jus de poire Alain Milliat, sirop d'hibiscus	

Don Yuzu 25cl	16
Téquila Don Julio, purée de yuzu, citron vert, verveine-menthe, eau pétillante	

French Riviera 12cl	18
Cognac Hennessy, chartreuse jaune, citron vert, sirop jasmin	



MOCKTAIL

Les Virgin 18cl	11
Spritz, Pornstar, Piña Colada, Mojito, Amaretto Sour	

L'élixir du sage	11
SANS ALCOOL - sur mesure et en fonction de votre envie du moment	

VINS AU VERRE

Blancs

	12cl
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" Fuga - 2025*	8
Vermentino Cagliari Superiore Giba - 2024	9
IGT Puglia "Bombino Bianco" Tenuta Demaio - 2024*	10
IGP Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2024*	12,5
Chablis Domaine Grossot - 2023*	14

Rouges

VDF "Le Rouge" Fuga - 2024*	8
IGT Puglia "Nero Di Troia" Tenuta Demaio - 2023*	10
Chianti Colli Aretini Domaine Paterna- 2023*	12
Pessac-Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion - 2019	14

Les vins rosés

Côtes de Provence "Le Rosé" Fuga - 2025*	8
Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2025*	12

SPIRITUEUX

Cognac

	4cl
Hennessy VS France	16
Martell VSOP France	20

Digestifs

	4cl
Baileys Irlande	8
Get 27 France	10
Limoncello Mamma Mia Italie	10
Amaretto Adriatico Italie	10
Grappa Italie	10
Génépi Pères Chartreux France	12
Bas Armagnac Laubade VSOP France	14
Chartreuse Jaune France	14
Chartreuse Verte France	15

SPIRITUEUX

Gin

4cl

Bombay Sapphire

Angleterre

13

Citadelle

France

14

Hendrick's

Ecosse

16

Malfy

Italie

16

Roku

Japon

16

Monkey 47

Allemagne

21

Supplément tonic

+2

Vodka

4cl

Belvedere

Pologne

16

Grey Goose

France

16

Tequila

4cl

Don Julio Blanco

Mexique

13

Patron Silver

Mexique

16

Patron Reposado

Mexique

20

SAKÉ

7cl

Sukūpu Takeno

Junmai

8

Yuji

Junmai

10

BULLES

Champagne

12cl

Champagne Drappier Brut

"Carte d'Or"

16

Champagne Bollinger Brut

"Special Cuvée"

23



KIR

12cl

Kir Vin blanc

Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

11

Kir royal Champagne

Mûre, Cassis, Pêche, Framboise

17

BIERES

Bières pressions

Asahi Blonde japonaise - 5,2°
25 cl · 6.5
50 cl · 11

FUGA x Brasserie Paname

La Blonde 4,8°
25 cl · 6
50 cl · 11

La Blanche 4,5°
25 cl · 6
50 cl · 11

L'IPA 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 6
France - 2cl

Martini Blanco - Rosso 10
Italie - 7cl

Whisky

4cl

Bourbon Four Roses 13
États-Unis

Suntory Toki 15
Japon

Monkey Shoulder 16
Écossais

Jack Daniels Single Barrel 18
États-Unis

Rozelieures Tourbé 18
France

Nikka from the Barrel 19
Japon

Rhum

4cl

Diplomatico Reserve 16
Venezuela

Havana 7 ans 16
Cuba

Bumbu Original 18
Barbade

Santa Teresa 20
Venezuela

3 Rivières VSOP 20
Martinique

Zacapa 23 ans 22
Guatemala