

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, blé vert tendre, 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

Pâtes à la sauce tomate, basilic et
parmesan

ou

Poulet et frite

Cookie chocolat

20 euros