Laïa

MONCEAU

Weekly Specials

LUNCH ONLY

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Vegetable minestrone with pistou	Leek tart, hazelnuts and rocket salad	Gratinated endives, pastrami	Scallop beard stew	Dubarry velouté, croutons and Espelette pepper
Catch of the day, pilaf rice, beurre blanc	Mushroom risotto	Pork rack, mashed potatoes, pork jus and pickles	Duck breast, seasonal vegetables and Amarena jus	Tagliatelle, seafood and tarragon

Dessert of the Week

Rice pudding, lemon and meringue

Starter-Main or Main-Dessert: 29€ Starter-Main-Dessert: 35€



Starters

Leeks with ravigote vinaigrette	· 9
Niçoise pissaladière, Taggiasca olive and anchovy gremolata	· 11
Tomato arancini, smoked burrata and aioli	· 11
Toasts, hand-cut beef tartare	· 15
Squash velouté, stracciatella, sage-infused oil and toasted pumpkin seeds	· 12
Mayonnaise eggs, matchstick potatoes, Espelette pepper and bottarga	· 14
Gratinated scallops, seasonal mushrooms, lemon and parsley-garlic sauce	· 19
Sea-salt-cured foie gras, mostarda and radicchio	· 22

Pasta and Risotto

Ravioli, buffalo ricotta and lemon, oregano brown butter, Grana Padano	· 22
Tagliatelle alla puttanesca, tomatoes, olives, capers, anchovies and basil	· 19
Calamarata with bottarga and anchovy butter, crispy garlic bread	· 27

Bistro Dishes

Caesar salad, romaine, crispy poultry, Parmesan and croutons	· 22
Redfish fillet, creamy saffron rice, roasted fennel and Geneva-style sauce	· 26
Spice-crusted guinea fowl supreme, creamy artisanal polenta, poultry jus and Treviso radicchio	· 28
Montbéliarde beef fillet, fries and mesclun, rich beef jus and tarragon	· 38

Desserts

Laïamisu	· 11
Pistachio crème brûlée	· 11
Affogato, vanilla ice cream, whipped cream and praline	· 10
Chocolate mousse, olive oil, fleur de sel	· 11
Lemon meringue tart, citrus supremes	· 10
Coffee with Petit Fours Tiramisu - Mini lemon tart - Gianduja	· 10

At Laïa, everything is prepared on site with passion by our team. Prices are net in euros, inclusive of tax and service. For allergen information, please ask our team. Follow Laïa's journey @laiamonceau and discover our other venues @fuga_family.

Allergens

Laïa
MONCEAU

Classic Cocktails

Spritz 20cl — 12
Apérol - Belle de Brillet - Campari - Hugo - Lillet Blanc - Lillet Rosé - Italicus - Limoncello Mamma Mia

Gin & Tonic 25cl — 12
Gin, Schweppes Tonic

Mules 25cl — 13
Moscow - London - Jamaican

Paloma 25cl — 13
Tequila, grapefruit, lemon



Our Wines

Sparkling Wines

	12cl	75cl
DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher	11	60
Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier	16	89

White Wines

	12cl	75cl
IGP Pays d'Oc "Le Blanc" By Fuga 2025	8	37
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Funaro 2024	9	43
DO Rias Baixas "Leirana" Bodegas Forjas del Salnes - 2023	11	58

Red Wines

	12cl	75cl
VDF "Le Rouge" By Fuga - 2024	8	37
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Funaro - 2025	9	43
IGP Valdejalon "Botijo Rojo" Bodegas Frontonio - 2023	11	58

Rosé Wines

	12cl	75cl
Côtes de Provence "Le Rosé" By Fuga - 2025	8	37
Côtes de Provence Château la Mascaronne - 2025	10.5	58

Mocktails

Mocktails driven by the freshness of fruit and the richness of summer flavours.

Spritz Necense 28cl — 9
Wild gentian infusion, bitter orange, aromatic herbs, and spices

Red Berries 25cl — 9
Strawberry, cranberry, hibiscus, lime

Exotic 25cl — 9
Pineapple, passion fruit, lime, cane sugar syrup

Beers

Draught Beers

FUGA x Brasserie Paname

	25cl	50cl
The Blonde - 4.8°	5	9
IPA - 6°	6	11

Bottles 33cl

Pietra Amber Ale, Corsica	8
Colomba Pietra Blanche, Corsica	8
1664 Alcohol-Free	7

Soft Drinks

Sparkling Water Aquachiara, filtered water	7
Still Water Aquachiara, filtered water	7
Archipel Kombucha Blackcurrant Leaf 20cl	7
Coca-Cola 33cl	7
Coke Zero 33cl	7
Fever-Tree Ginger Beer 20cl	6.5
Fever-Tree Tonic Water 20cl	6.5
Limonade 33cl	6.5
Perrier 33cl	6.5
Homemade Iced Tea 25cl	7
Fruit Juices (Tomato, Apricot, Peach, Apple, Orange)	6

Hot Drinks

Espresso	3.5
Ristretto	3.5
Long Black	3.5
Americano	3.5
Double Espresso	6
Espresso with a dash of milk	4
Cappuccino	7
Latte	7
Hot Chocolate	7
Iced Coffee	7
Dammann Frères Teas & Herbal Infusions Miss Dammann Tea, Mint, Earl Grey, Jasmine, Chamomile, Verbena, Shepherd's Tea	7

At Laïa, everything is prepared on site with passion by our team. Prices are net in euros, inclusive of tax and service. For allergen information, please ask our team. Follow Laïa's journey @laiamonceau and discover our other venues @fuga_family.

Allergens

LA CARTE DES VINS

Découvrez nos autres adresses

@laia_restaurant · @fuga_rooftop · @fuga_w_paris · @fuga_space
@francette_restaurant · @riviera_fuga

FUGA

Prix nets TTC service compris

SPIRITUEUX

Apéritifs

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

Whiskys

	4cl
Bourbon Four Roses États-Unis	12
Monkey Shoulder Écossais	14
Bulleit Bourbon États-Unis	16
Haute Glasse Single Malt Organic Whisky France	23

Rhums

	4cl
Diplomatico Reserve Venezuela	13
3 Rivières VSOP Martinique	16
Plantation XO Barbados	18
Zacapa 23 ans Guatemala	19

Gins

	4cl
Citadelle France	12
Hendrick’s Écosse	14
Tanqueray Dry Gin Royaume-Uni	13
Tanqueray NO.10 Royaume-Uni	18
Gin Malfy Italie	14
Monkey 47 Allemagne	21

Mezcals

	4cl
Del Maguey Vida Mexique	16

Vodkas

	4cl
Belvedere France	16
Grey Goose France	16

Tequilas

	4cl
Don Julio Blanco Mexique	14
Don Julio Reposado Mexique	16

Cognac

	4cl
Hennessy VS France	14
Martell VSOP France	18

Digestifs

	4cl
Limoncello Italie	10
Get 27 France	10
Amaretto Disaronno Italie	10
Grappa Italie	10
Génépi Pères Chartreux France	11
Chartreuse Jaune France	14
Chartreuse Verte France	15
Bas Armagnac Laubade VSOP France	18
Liqueur de citron Domaine Roulot France	18
Liqueur d’abricot Domaine Roulot France	18
Liqueur clémentine Napoléon Corse	11

Notre carte des vins met en avant une sélection, allant
des classiques français aux découvertes d’Italie et d’Espagne.

Elle propose une diversité d’appellations et de cépages, avec une attention particulière aux vins d’artisans vignerons et aux terroirs d’exception.

VINS AU VERRE

LES EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
Cava Mirgin Reserva Alta Alella - 2022* *Xarel·lo, Macabeu, Parellada*	11	58
Champagne Drappier Brut “Carte d’Or” *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*	16	89

LES VINS BLANCS

	12cl	75cl
Vin blanc de la semaine	Prix sur demande	
IGP Pays d’Oc “Le Blanc” By Fuga - 2025* *Chardonnay*	8	37
IGT Terre Siciliane “Inzolia” Funaro - 2024 *Inzolia*	9	43
DO Rias Baixas “Leirana” Bodegas Forjas del Salnes - 2023 *Albariño*	11	58

LES VINS ROUGES

	12cl	75cl
Vin rouge de la semaine	Prix sur demande	
VDF “Le Rouge” By Fuga - 2024 *Grenache, Cinsault*	8	37
IGT Terre Siciliane “Nero d'Avola” Funaro - 2025 *Nero d’Avola*	9	43
IGP Valdejalon “Botijo Rojo” Bodegas Frontonio - 2023 *Grenache*	10	49

LES VINS ROSÉS

	12cl	75cl
Côtes de Provence “Le Rosé” By Fuga - 2025* *Cinsault, Grenache gris, Syrah*	8	37
Côtes de Provence rosé Château la Mascaronne - 2025* *Grenache noir, Grenache Gris*	10.5	58

VINS ROUGES

ITALIE

	75cl
Sangiovese Rubicone “Abstractum” Medici Ermete - NM	34
Montepulciano d'Abruzzo Farnese Fantini - 2024	39
Sicilia “Nero d’Avola” Mandrarossa - 2024	43
IGT Terre Siciliane “Nero d'Avola” Funaro - 2025	43
Dolcetto d'Alba G.D. Vajra - 2023	59
Chianti Classico Tenuta di Bibbiano - 2021*	71
Terre Siciliane “Hierà” Carlo Hauner - 2022	95

ESPAGNE

	75cl
VDE “Les Maiols Celler” Joan d'Anguera - NM	32
DO Montsant Altaroses Celler Joan d'Anguera - 2021	37
Rioja Crianza Bodega Rioja Vega - 2021	43
Rioja La Antigua Crianza Alberto Orte - 2015	45
Bierzo "Quite" Veronica Ortega - 2017*	53
IGP Valdejalon “Botijo Rojo” Bodegas Frontonio - 2023	53
Valdeorras “A Portela” Alberto Orte - 2016	64
Valdeorras “Escalada Do Sil” Alberto Orte - 2021	93

VINS ROUGES

Languedoc-Roussillon

	75cl
VDF Grenache & Cinsault “Le Rouge” By Fuga - 2024*	37
Cucugnan “Altura 350” Domaine Peter Sichel - 2022	39
Faugères “Aksou” Mas Lou - 2023*	46
Pays d’Oc “Combarels à la lumière” Cassagnes et Vitailles - 2022	48
Côtes du Roussillon “Les Millières” Domaine Gardiès - 2022*	61
Terrasse du Larzac “Lous Rougeos” Mas Jullien - 2019	125
IGP Hérault La Grange des Pères - 2020	332

Vallée de la Loire

	75cl
Saumur “La Renière” Domaine la Renière - 2023*	46
Côtes Roannaises “Mayençat” Florent Thinon - 2023	48
Cheverny “Envol” Domaine des Huards - 2022*	54
Chinon “Gabare” Domaine Grosbois - 2021*	65
Sancerre “Osmoze” Domaine Denizot - 2023*	70
Saumur-Champigny “Les Coudraies” Domaine des Closiers - 2021	83
Sancerre “Herses” Domaine Matthias Planchon - 2021*	125

EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE DRAPPIER

	75cl	150cl
Champagne Brut “Carte d’Or”	89	183
Champagne Brut Nature	105	215
Champagne Rosé de Saignée	107	

AUTRES CHAMPAGNES ET BULLES

	75cl
Moscato d'Asti “Canelli” l'Armangia - 2024	50
Crémant de Bourgogne Domaine Thibert - 2019	57
Prosecco Brut Valdobbiadene Le Colture Fagher	58
Cava Mirgin Reserva Alta Alella - 2022*	58
Montlouis-sur-Loire “Triple Zéro” Taille aux Loups*	65
Champagne Bérêche & fils Brut Réserve	115
Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve	121
Champagne Bollinger Special Cuvée	138

VINS ROSÉS

	75cl	150cl
Côtes de Provence “Le Rosé” By Fuga - 2025*	37	79
Corse Figari “Petit Clos” rosé Clos Canarelli - 2024*	51	
Côtes de Provence rosé Château la Mascaronne - 2025*	58	121
Bandol rosé Domaine de Terrebrune - 2024*	63	

VINS BLANCS

Bourgogne & Beaujolais

	75cl	150cl
Beaujolais Blanc Georges Descombes - 2022	44	
Bourgogne Aligoté Domaine Sylvain Pataille - 2023	49	103
Bourgogne Blanc Domaine Aurore Bachelet - 2023	55	
Bourgogne Aligoté Domaine Saint-Jacques - 2021	62	
Bourgogne Côte d'Or Frédéric Leprince - 2022	64	
Chablis Domaine Grossot - 2023*	68	141
Puligny Montrachet Domaine Aurore Bachelet - 2023	140	
Meursault Domaine des Comtes Lafon - 2021	191	
Puligny-Montrachet 1er cru "Clavoillon" Domaine Leflaive - 2016	234	

Provence & Corse

	75cl
Patrimonio Clos de Bernardi - 2024	44
Muscat-du-cap-Corse Clos de Bernardi - 2024 *(vin doux naturel)*	48
Corse "Grotta di Sole" Clos Marfisi - 2023	49
Côtes de Provence Château La Mascaronne - 2023*	56
Ile de Beauté "Cuvée YL" Domaine Yves Leccia - 2024	62
Bandol Domaine de Terrebrune - 2023*	78
Ile de Beauté "Initiale Blanc" Domaine Zuria - 2023	102
Palette Château Simone - 2017*	108
VDF "Diplomate d'Empire" Comte Abbatucci - 2022	125

VINS ROUGES

Vallée du Rhône

	75cl
Côtes du Rhône "Le Caillou" Clos du Caillou - 2024	44
Côtes-du-Rhône Domaine Mayard - 2024	46
Crozes-Hermitage "Les Saviaux" Domaine Le Vieux Mûrier - 2023*	65
Châteauneuf-du-Pape Domaine Raymond Usseglio - 2021	69
Gigondas "Cuvée Tradition .1871" Domaine Gour de Chaulé - 2022	78
Cornas "Brise Cailloux" Domaine Matthieu Barret - 2022	84
Cornas Domaine Auguste Clape - 2017	211
Côte-Rôtie "Les Grandes Places" Domaine Jean-Michel Gerin - 2013	265

Bordeaux

	75cl
Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2022*	64
Montagne Saint-Emilion "Les Terres Blanches" Domaine Baudon - 2021	77
Pessac-Léognan Les Hauts de Smith - 2017	85
Saint-Estèphe Pagode de Cos - 2017	120

VINS ROUGES

Bourgogne

	75cl
Bourgogne Pinot Noir Bernard Moreau - 2024	45
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Frédéric Leprince - 2023	68
Santenay Domaine Aurore Bachelet - 2023	78
Volnay Domaine Bitouzet Prieur - 2023	96
Vosne-Romanée 1er Cru “Les Petits Monts” Lucien le Moine - 2014	280
Gevrey-Chambertin 1er Cru “Les Champeaux” Denis Mortet - 2014	320

Provence & Corse

	75cl
Côtes de Provence “Grand Classique” Domaine Gavoty - 2022*	44
Ile de Beauté “Cuvée YL” Domaine Yves Leccia - 2023*	58
Bandol Domaine de Terrebrune - 2020*	83
Corse Figari “Clos Rouge” Clos Canarelli - 2022*	88
Ile de Beauté “Initiale” Domaine Zuria - 2023	102
Palette Château Simone - 2023	110

VINS BLANCS

Vallée du Rhône

	75cl
Côtes du Rhône “Le Caillou” Clos du Caillou - 2024	38
VDF “Traboules” Maison Clusel-Roch - 2023*	49
Saint-Joseph Domaine Pichon - 2022	58
Crozes-Hermitage “Le Jardin” Le Vieux Mûrier - 2023*	65

Bordeaux & Sud-Ouest

	75cl
Jurançon Sec "Les Mille Pieds" Le Bois Sacré - 2022*	59
Jurançon moelleux “Le Tablier d'Elise” Le Bois Sacré - 2020*	62
Pessac-Léognan “La Croix de Carbonnieux” Château Carbonnieux - 2023	71
Sauternes “Carmes de Rieussec” Château Rieussec - 2021	87

Languedoc-Roussillon

	75cl
Pays d’Oc Sauvignon “Kate” Aubert & Mathieu - 2024*	30
Pays d’Oc Chardonnay “Le Blanc” Fuga - 2025*	37
Côtes Catalanes “Jasse” Domaine Gauby - 2023* *(macération)*	59
Languedoc “Strate” Clos Constantin - 2023*	62
Côtes du Roussillon “Les Glacières” Domaine Gardiès - 2023*	65

VINS BLANCS

Vallée de la Loire

	75cl
Muscadet Sèvre et Maine “Clos Armand” Les Vignes de Saint-Vincent - 2022*	42
Saumur “La Cerisaie” Domaine la Renière - 2023*	46
Touraine Amboise "Clocher" Bonnigal-Bodet - 2023*	58
Sancerre “Osmoze” Domaine Denizot - 2025	65
Pouilly Fumé “Léon” Jonathan Pabiot - 2023	67
VDF “L. D'ange” Alexandre Bain - 2015	73
Montlouis-sur-Loire "Clos du Breuil" Domaine François Chidaine - 2023*	84
Savennières Roche aux Moines Domaine aux Moines - 2022*	91
VDF “Pur Sang” Domaine Didier Dagueneau - 2022	198
VDF “Silex” Didier Dagueneau - 2022	288

Savoie & Jura

	75cl
Arbois Chardonnay Fumey Chatelain - 2023	43
Côtes du Jura Chardonnay “En quatre vis” Domaine des Marnes Blanches - 2022	56
Arbois Savagnin Ouillé Fumey Chatelain - 2022	58
Vin des Allobroges “Argile Blanc” Maison des Ardoisières - 2022	65

VINS BLANCS

ITALIE

	75cl
Trebbiano Rubicone “Abstractum” Medici Ermete - NM	34
Vermentino di Sardegna Giba - 2025	42
Sicilia “Grecanico Dorato” Mandrarossa - 2025	43
Terre Siciliane “Inzolia” Funaro - 2024*	43
Sicilia “Carjcanti” Domaine Gulfi - 2020*	112

ESPAGNE

	75cl
Verdejo Bodegas Recuero Martinez - 2024	34
Castilla-León “Cantayano” Cantalapiedra - 2023*	45
Rioja Bideona Viura de Cabezadas - 2021	47
Valdejalon “Botijo Blanco” The Garage Wines - 2024	53
Penedès Can Sumoi - 2023*	58
Rias Baixas “Leirana” Bodegas Forjas del Salnes - 2023	60
DO Xarel lo Del Noguer Pepe Raventos - 2022	72
Bierzo "Llorona" Veronica Ortega - 2022*	89