



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.

Perché au 12^e étage, découvrez un rooftop d'exception inspiré de Lanzarote. Vue sur la Tour Eiffel, décor envoutant et une programmation musicale tous les vendredis soirs vous attendent en juin !

@fuga_rooftop

FUGA W.

Un lieu chic, raffiné et modulable, idéal pour organiser vos événements privés & profiter d'une programmation tournée autour du vin.

@fuga_w_paris

FUGA SPACE

Un lieu rétro-futuriste pour réinventer vos événements et offrir une programmation placée sous le signe de l'évasion.

@fuga_space

ÉVADEZ-VOUS EN ITALIE

Dans un cadre lumineux et convivial, dégustez une cuisine remplie de soleil avec une carte aux inspirations italiennes et méditerranéennes.

Chez Laïa Monceau, on célèbre la convivialité, la générosité et l'évasion. Un coin d'Italie en plein cœur de Paris !

ENTRÉES

antipasti

**Huitres spéciales n°2, calamansi,
concombre 3 pièces · 12**

*Huitres relevées par un vinaigre de calamansi
réduit au concombre et gel citron yuzu*

Sashimi de Laïa · 19

*Sashimi de bar, yuzu et citron combava, lait de
coco, shizo, tozasu
L'alchimie entre fraîcheur et vivacité*

**Arancini safran, caviar de tomates,
shizo 3 pièces · 11**

*La rencontre entre la générosité d'un arancini
safran, d'un caviar de tomates caramélisées et
du punch du shizo*

**Burrata des Pouilles, tomates anciennes,
focaccia maison · 17**

*Burrata crémeuse, quatuor de tomates magnifié
d'un coulis de tomates caramélisées à la citronnelle,
focaccia maison, à partager ou non !*

Vitello Tonnato · 16

*L'alliance parfaite entre le veau et la sauce
tonnata pour ravir vos papilles*

**Cannoli de tartare de bœuf, shiitake,
wasabi 2 pièces · 10**

*Ravioli frit, tartare de bœuf, shiitake, wasabi,
cebette*

**Cannoli végétarien de tartare de
shiitake, wasabi 2 pièces · 9**

*Ravioli frit, tartare de shiitake,
wasabi, chou chinois, cebette*

LAÏAZZAS

*Dégustez la spécialité de Laïa, de
délicieuses pizettes gastronomiques au
levain naturel à partager !*

**Aubergine, tomate, ricotta,
moutarde · 18**

**Mortadelle, stracciatella,
pistache · 19**

Disponibles uniquement au dîner

PÂTES ET RISOTTO

primi

Raviolis Del Plin volaille · 21

Raviolis farcis d'effiloché de volaille et de confit d'oignons glacés au beurre citron yuzu, et dés de poivrons

Fregola Sarda aux fruits de mer, émulsion n'duja · 22

Pâtes sardes, marinère de moules et de palourdes, tomates cerises confites, émulsion n'duja, le mariage parfait entre l'iode et le piquant

Gnocchis à la tomate, burratina, olives taggiasches · 20

Gnocchis maison, sauce tomate san marzano, burratina, olives taggiasches, basilic frais et chapelure panko, un aller-simple pour l'Italie

Risotto safran à l'ossobucco · 23

Riz nacré déglacé au vin blanc, safran, parmesan, gremolata, servi avec un pressé d'ossobucco fondant en bouche

PLATS

secondi

Salade de gambas & épinards · 23

Gambas snackées, sublimées de pousses d'épinards assaisonnées à l'huile de truffe, miso et yuzu, parmesan et poireaux frits

Cabillaud, sauce oseille, légumes de saison · 26

Cabillaud nacré, sauce oseille, légumes de saison, légèreté et gourmandise assurées

Poulpe, caviar d'aubergine, gari gari · 28

Poulpe en double cuisson pour un crousti-fondant inégalable, servi avec un caviar d'aubergine et artichaut confit

Côte de veau à la milanaise, courgettes grises, purée de pomme de terre · 32

L'incontournable côte de veau croustillante, purée de pomme de terre au raifort, coulis de brocolis & persil,

Épaule d'agneau confite, polenta, légumes sautés · 29

Épaule d'agneau fondante, snackée au beurre moussant, polenta crémeuse, légumes de saison, sauce Laïa

DESSERTS

dolci

**Brioche perdue, caramel au beurre salé,
glace ricotta · 12**

*Une délicieuse brioche toastée, servie avec une
glace ricotta acidulée, enrobée d'une ganache à
la vanille et d'un caramel au beurre salé,
notre dessert signature !*

Laïamisu · 12

*La spécialité de Laïa, un biscuit cuillère
moelleux au café, glace mascarpone, cacao*

**Pavlova méditerranéenne fraise,
rhubarbe, basilic · 11**

*Coque fine de meringue et crème de mascarpone,
accompagnées de fraises fraîches et en sorbet
et de rhubarbe*

Choux à la pistache de Sicile, citron · 26

*Notre dessert emblématique à partager
pour 3 à 4 personnes*

Café gourmand · 11

Assortiment de douceurs

Glaces et sorbets · 5

Consultez-nous pour les parfums

MENU ENFANT

*Parce que les petits aussi peuvent
voyager en Italie !*

Pasta pomodoro

OU

Gnocchis crème de parmesan

Cookie chocolat noir & noisette

20

CARTE BOISSONS



FUGA

Découvrez nos autres adresses

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

*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

Coca Cola 33cl	6.5
Coca Zéro 33cl	6.5
Ginger beer Fever Tree 20cl	6.5
Tonic Water Fever Tree 20cl	6.5
Fanta 20cl	6.5
Limonade 33cl	7
Perrier 33cl	6
Thé glacé maison 25cl	8
Miss Dammann : gingembre, fruit de la passion, citron vert	

JUS DE FRUITS

ALAIN MILLAT 100% FRUITS FRANÇAIS 25CL

Orange	7
Pomme	7
Pêche	7
Abricot	7
Tomate	7

SPIRITUEUX

Ajoutez un soft pour 2€

Apéritifs

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

Whiskys

4cl	
Bourbon Four Roses	14
Étas-Unis	
Bulleit Bourbon	18
États-Unis	
Monkey Shoulder	16
Écossais	
Haute Glasse Single Malt	23
Organic Whisky	
France	

Rhums

4cl	
Diplomatico Reserve	16
Venezuela	
3 Rivières VSOP	20
Martinique	
Plantation XO	22
Barbados	
Zacapa 23 ans	22
Guatemala	
Zacapa Centenario XO	27
Guatemala	

Gins

4cl	
Citadelle	14
France	
Hendrick's	16
Écosse	
Tanqueray Dry Gin	16
Royaume-Uni	
Tanqueray NO.10	18
Royaume-Uni	
Gin Malfy	17
Italie	
Monkey 47	21
Allemagne	

Mezcals

4cl	
Del Maguey Vida	
Mexique	

COCKTAILS CLASSIQUES

Spritz 28cl 15

*Apérol - Campari - Hugo - Lillet
Blanc - Lillet Rosé - Italicus -
Mattei*

Mule's 28cl 15

Moscow - London - Jamaican - Mexican

Negroni 16

Mattei rouge, Mattei blanc, gin

Gin Tonic 15

Mattei Gin, tonic, concombre

Pornstar Martini 17

*Vodka, Purée de passion, jus de passion
Alain Milliat, vanille*

Cosmopolitan 15cl 16

Vodka, Cointreau, cranberry, citron

Old Fashioned 9cl 16

Bourbon, bitter, sucre

Espresso Martini 16

*Vodka, liqueur de café, espresso,
vanille*

Whisky Sour 16

Whisky, jus de citron, sucre de canne

COCKTAILS CRÉATIONS

*Des créations originales inspirées par
les éléments terre & mer, sublimées
par la tequila Don Julio.*

Tierra 16

*Tequila Don Julio, Chartreuse, jus de
citron, sucre de canne, Angostura*

Mar 15

*Tequila Don Julio, Lilet, Salers, bitter
au citron*

DON JULIO

Paloma 15cl 16

*Tequila Don Julio, jus de
pamplemousse Alain Milliat, citron
vert, tonic*

Margarita 15cl 16

Tequila Don Julio, Cointreau, citron

MOCKTAILS

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

25cl

Le jardin de Laïa 10

Mocktail création, selon vos envies

VINS AU VERRES

Effervescents

	12cl
DOCG Valdobbiadene Prosecco Brut Le Colture Fagher Glera	11
AOP Champagne "Carte d'Or" Champagne Drappier <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	15

Blancs

	12cl
IGT Trebbiano Rubicone "Abstractum" Medici Ermete NM <i>Trebbiano</i>	8
DO Rioja Bideona Viura de Cabezadas - 2021 <i>Viura</i>	9.5
IGT Terre Siciliane "Inzolia" Funaro - 2023 <i>Inzolia</i>	10
AOP Sancerre blanc "Osmoze" Domaine Denizot 2023	11.5

Rouges

	12cl
IGT Sangiovese Rubicone "Abstractum" Rosso Medici Ermete - NM <i>Sangiovese</i>	8
DOC Rioja Crianza Bodega Rioja Vega - 2021 <i>Tempranillo, Mazuelo, Grenache noir</i>	9
IGT Terre Siciliane "Nero d'Avola" Funaro - 2023 <i>Nero d'Avola</i>	10
AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Cartier - 2021 <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	11

Rosés

	12cl
AOP Côtes de Provence "Folly" Château la Mascaronne - 2024 <i>Grenache noir, Grenache Gris</i>	8
AOP Côtes de Provence Rosé Château la Mascaronne - 2023 <i>Grenache noir, Grenache Gris</i>	10.5

BIÈRES

Pressions

	25cl	50cl
Pietra Blonde, Corse	6.5	11
Titi parisienne IPA La Parisienne, France	6.5	11

Bouteilles

	33cl
Pietra ambrée, Corse	8
Colomba Pietra Blanche, Corse	8
1664 sans alcool	7

LES EAUX

Aquachiara, eau filtrée

Eau pétillante 1L	3.5
Eau plate 1L	3

SPIRITUEUX

Vodkas

	4cl
Le Philtre	14
France	
Belvedere	18
France	
Grey Goose	18
France	

Tequilas

	4cl
Don Julio Blanco	15
Mexique	
Don Julio Reposado	18
Mexique	
Don Julio 1942	22
Mexique	

Cognac

	4cl
Hennessy VS	16
France	
Martell VSOP	20
France	

Digestifs

	4cl
Limoncello	10
Italie	
Get 27	10
France	
Amaretto Disaronno	10
Italie	
Grappa	10
Italie	
Génépi Pères Chartreux	12
France	
Chartreuse Jaune	14
France	
Chartreuse Verte	15
France	
Bas Armagnac Laubade VSOP	18
France	
Liqueur de citron Domaine Roulot	20
France	
Liqueur d'abricot Domaine Roulot	18
France	
Liqueur clémentine Mattei	12
Corse	

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.