Á partager

SAUCISSON ITALIEN AU CHOIX - Nostrano, Noci, Parmigiano 5,5

BURRATA 200GR - Mozzarella crémeuse, huile d'olive, tomates cerises, basilic 11

MISTI - Charcuteries et fromages italiens, confiture de figues Petite 8 - Grande 16

FRITTI MISTI - beignets de calamars, arancini avec une sauce crème, citron et ciboulette 16

Insalate

MELANZANE 15,5
Aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, grana padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates cerises, Focaccia Fuxia

FARFALLE 15,5
Pâte farfalle, fêta, avocat, tomates cerises, oignons rouges, grana padano, artichauts marinés, Focaccia Fuxia

AVE CESAR 16
Salade romaine, filet de poulet rôti, tomates cerises, œuf dur, avocat, grana padano, croûtons, sauce césar

BRUSCHETTA SALUMI 16,5
Jambon de Parme 16 mois, mozzarella, pesto, olives vertes, tomates cerises, mesclun

Suggestion - Vin rosé
Bardolino (Vénétie)

BURRATA 200 GR TOMATE & SPECK 17
Mozzarella crémeuse, speck, tranches de tomates cœur de bœuf, roquette, huile d'olive, basilic

Suggestion - Vin rouge
Susumaniello (Pouilles)

Carne

LASAGNE CARNE 100% PUR BŒUF 16
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella Perfetta, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes

CARPACCIO 17
Pesto, pignons de pins, huile d'olive, citron, grana padano, roquette, tomates cerises, tomates séchées, mozzarella, accompagné de pommes de terre grenailles

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 19
Bœuf Charolais préparé (grana padano, pignons de pin, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, huile d'olive, roquette), mesclun, accompagné de pommes de terre grenaille

SCALOPPINE ALLA MILANESE 21
Escalope de veau panée accompagnée de tagliatelle à la tomate

Ravioli et Risotti

SORRISI ZUCCHINE 17
Farcis à la ricotta et aux épinards, courgettes poêlées, oignons rouges, grana padano, pesto de basilic et citron

Suggestion - Vin rouge
Verum (Abruzzes)

RISOTTO POLLO PORCINI 17
Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, grana padano, ail

RISOTTO GAMBERI 18
Gambas déglacées au vin blanc, crème, ail, persil

Suggestion - Vin blanc
Soave (Vénétie)

Menu Bambino 9.5

PÂTES BOLO OU PIZZA JAMBON FROMAGE + BOISSON AU CHOIX
(jus de fruits, Coca-Cola, limonade ou sirop à l'eau)
+ DESSERT (Glace ou fromage blanc)

Pasta

PASTA VEGGIE

LINGUINE POMODORO & BURRATA 125 GR 16,5
Sauce tomate, tomates cerises, burrata, grana padano, basilic

PENNE VERDE & BURRATA 125 GR 17
Burrata, pesto, courgettes, petits pois, oignons rouges

LINGUINE PASTORE 17
Crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, grana padano, pistaches

Suggestion - Vin rouge
Susumaniello (Pouilles)

PASTA CARNE

LINGUINE BOLOGNESE 100% PUR BOEUF 15
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, basilic, grana padano, oignons

TAGLIATELLE CARBONARA 16
Crème, fromage râpé italien, pancetta grillée, jaune d'œuf, grana padano, oignons

PENNE 4 FORMAGGI & PARME 16,5
Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, Grana Padano, jambon de Parme 16 mois

Suggestion - Vin rouge
Verum (Abruzzes)

PASTA MARE

TAGLIATELLE SALMONE 17
Crème, roquette, saumon fumé, ail, aneth, grana padano, citron

LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO 18
Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive

Suggestion - Vin blanc
Soave (Vénétie)

Ciambotta 13,5

Feuilleté farci à la ratatouille italienne
Courgettes, aubergines, poivrons, tomates, sauce tomate, huile d'olive, basilic
+ supplément stracciatella 1,50 €

Pizza

REGINA CLASSIQUE 14
Sauce tomate, mozzarella Perfetta, jambon, champignons

Suggestion - Vin rosé
Bardolino (Vénétie)

CALZONE REGINA 14,5
Jaune d'oeuf, sauce tomate, mozzarella Perfetta, jambon, champignons

4 FORMAGGI 15,5
Sauce tomate, mozzarella Perfetta, gorgonzola, taleggio, chèvre

CARBONARA 16
Mozzarella Perfetta, crème, pancetta, jaune d'œuf, oignons caramélisés, tomates cerises

STRACCIA 17,5
Sauce tomate, jambon de Parme 16 mois, stracciatella, tomates confites, roquette, crème de balsamique

BURRATA 200 GR & SPECK
Sauce tomate, burrata, roquette, speck, grana padano, tomates cerises, basilic

Suggestion - Vin rouge
Chianti Superiore (Toscane) 18

SALMONE 18
Mozzarella Perfetta, crème fraiche, saumon fumé, citron, roquette, mozzarella Di Bufala

Suppléments

Légumes ou œuf 1€ - Stracciatella 1,5€ - Salade 2€ - Fromage 2€ - charcuterie ou saumon 3€ - Burrata 125 gr 3,5€ - Burrata 200 gr 5€

Menu Presto 16,5

Plat + Dessert
Consultez l'ardoise

Menu disponible uniquement le midi,
du lundi au vendredi - Hors jours fériés

Retrouvez les suggestions du jour et le menu sur les ardoises.

Menu Presto vino 20

Plat + Dessert + Verre de vin
Consultez l'ardoise

Menu disponible uniquement le midi, du lundi au vendredi - Hors jours fériés

Retrouvez les suggestions du jour et le menu sur les ardoises.

Vins et Pétillants

ROUGE

	12cl	carafe 45cl	75cl
SANGIOVESE (Pouilles) Vin léger avec des notes de fruits rouges	5	12	25
SUSUMANIELLO (Pouilles) Vin équilibré et intense, qui révèle une belle fraicheur et des tanins typiques de sa région.	5,5	-	28
VERUM (Abruzzes) Un Montepulciano puissant avec un bel équilibre en bouche	6	-	30
CHIANTI SUPERIORE (Toscane) Un grand classique de l'Italie dans une version complexe tout en finesse	6,5	-	32

BLANC

	12cl	carafe 45cl	75cl
GRILLO (Sicile) Cépage sicilien à l'aromatique fruité	5	12	25
SOAVE (Vénétie) Des notes florales avec une finale fraiche et ronde	5,5	-	28

ROSÉ

	12cl	carafe 45cl	75cl
PINOT GRIGIO (Lombardie) Vin vif, souple et bien équilibré en bouche	5	12	25
BARDOLINO (Vénétie) Vin raffiné aux notes florales et fruitées	6	-	30

PÉTILLANTS

	15cl		75cl
LAMBRUSCO DOC - Rouge ou Rosé	5,5	-	26
PROSECCO EXTRA DRY	6,5	-	30
CHAMPAGNE MUMM - Cordon Rouge	8,5	-	60

Paiements acceptés : espèces, cb, tickets restaurants, chèques vacances. Nos prix s'entendent en euros, Services et TVA inclus. Liste des allergènes sur demande.L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VENDREDIS MIDIS TOUS LES SPRITZ À 5 EUROS

Cocktails di Fuxia

APÉROL SPRITZ 7,5
Aperol , Perrier, Prosecco, tranche d'orange

LIMONCELLO SPRITZ 7,5
Limoncello, Prosecco, Perrier, tranche de citron

HUGO SPRITZ 7,5
Liqueur fleur de sureau, Prosecco, Perrier, tranche de citron vert, feuilles de menthe

PUNCH ITALIEN 6
Vin blanc, vermouth blanc, jus d'orange, jus de banane, jus de mangue, sirop de grenadine

PINA COLADA 8
Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, lait de coco, pulco

VBF 8
Vodka, jus de fraise, feuilles de basilic, pulco, sirop de sucre de canne

MOJITO 8
Rhum Havana 3ans, cassonade, citron vert, menthe, Perrier

MOJITO FRAISE 8,2
Rhum Havana 3ans, cassonade, feuilles de menthe, citron vert, jus de fraise, Perrier

MOJITO GOYAVE 8,2
Rhum Havana 3ans, cassonade, menthe, citron vert, jus de goyave, Perrier

Happy Hour

COCKTAILS & MOCKTAILS À 5 EUROS
Tous les jeudis et vendredis de 18h à 21h

Mocktails

EXOTIQUE 6,5
Jus de mangue, jus de goyave, jus de banane, sirop de kiwi

FRAGOLA 6,5
Jus de fraise, jus de citron, sirop de cerise, limonade

PEACH MINT 6,5
Jus de pêche, jus de pomme, feuilles de menthe

TROPICAL 6,5
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron, sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO 6,5
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier

VIRGIN MOJITO FRAISE 6,7
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier, jus de fraise

Bières

BIÈRES PRESSION	25CL	33 CL	50CL
Moretti	4	5,2	7,5
Affligem	4,9	6,2	9
Gallia du moment	5	6,3	9,5

BIÈRES EN BOUTEILLE

Chouffe sans alcool 0% 33 cl	5
Liefmans Fruitesse 25 cl	5,5
Desperados 33 cl	6
Hoegaarden (blanche) 33 cl	6
Queue de Charrue Ambrée 33 cl	6

Softs

THÉ GLACÉ MAISON Pêche, framboise & feuilles de basilic **OU** Menthe & Citron vert 3

Sirop à l'eau	2
Fuze Tea, Limonade 25 cl	3,5
Jus Soleia 25 cl - Orange, ananas, pomme, abricot, tomate	3,6
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes 25cl	3,6
Coca, Coca-Zéro ou Perrier 33cl	3,8
Evian ou San Pellegrino 50cl	4,2
Evian ou San Pellegrino 1l	5,5
Supplément sirop	0,2

Dolci

MI-CUIT AU CHOCOLAT - Crème anglaise et chantilly 7

TIRAMISU CLASSIQUE 7

TIRAMISU FRAISE 7,5

CHESSECAKE CITRON & SPECULOOS 7,5

FORMAGGI 8
Assortiment de fromages italiens, confiture de figues

CAFÉ GOURMAND 8

DIGESTIF GOURMAND 9,5
Limoncello, Diplomatico, Menthe Pastille, Amaretto

LES LIÉGEOIS 7,5
Café 100% pur Arabica de Colombie ou Chocolat noir Suisse Frey ou Caramel au beurre salé de Baratte au sel de Guérande, Vanille Bourbon de Madagascar, coulis, crème fouettée

DAME-BLANCHE 7,5
Vanille de bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée

VERBENA 7,5
Glace Fraise Sengana et feuilles de Verveine, Glace crème fraiche d'Isigny, coulis fruits rouges

ESTATE 8
Cassis noir de Bourgogne, vanille Bourbon de Madagascar, chantilly

FRUTTATO 8
Mandarine de Sicile, abricot rouge du Roussillon, citron jaune de Sicile, coulis exotique, abricot sec

NOS GLACES ARTISANALES - SAVEURS À LA CARTE À COMPOSER

COUPE 1 BOULE	2,9
COUPE 2 BOULES	4,9
COUPE 3 BOULES	5,9

NOS CRÈMES GLACÉES 100% ARTISAN
Vanille bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse Frey, Café 100% pur arabica de Colombie, Caramel au beurre salé de Baratte au sel de Guérande, Crème fraiche d'Isigny

NOS SORBETS ARTISANAUX 100% PLEIN FRUIT
Fraise Sengana et feuilles de Verveine, Citron jaune de Sicile, Cassis noir de Bourgogne, Mandarine de Sicile, Abricot rouge du Roussillon

Boissons chaudes

CAFÉ, DÉCA, LUNGO, RISTRETTO	2,1
NOISETTE	2,5
THÉ OU CHOCOLAT CHAUD ILLY	3
MACCHIATO	3,8
DOUBLE	3,8
CAPPUCCINO	3,9
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4,5

Digestifs et Alcools

KIR 12cl	4,5
KIR ITALIEN - PROSECCO 15cl	6
KIR ROYAL 12cl	8,5
PASTIS, RICARD 4cl	4
VERMOUTH BIANCO 4cl	5
MARSALA AUX AMANDES 4cl	5
RHUM DIPLOMATICO 4cl	8
WHISKY ABERLOUR - CASG ANNAMH 0 4cl	8
LIMONCELLO, AMARETTO, MENTHE PASTILLE 4cl	5,5

BAR ET CANTINA DE QUARTIER

MIDI APRÈS-MIDI SOIR

FUXIA ATLANTIS WWW.FUXIA.FR FUXIAATLANTIS