



02 28 07 62 04

Vente à Emporter et livraison  
**TOUS LES MIDIS & TOUS LES SOIRS**  
11h45 à 15h & 18H30 à 22h

Les vendredis jusqu'à 22h30  
Les samedis Service en continu de  
11H30 à 22h30

✂ Plats servis NON STOP

**NOUVEAU !**

**FUXIA** vous accueille également en  
Centre-Ville de Nantes

4 Allée Flesselles - 02 28 49 14 38

#fuxianantescentre



#fuxiaatlantis



Uber  
Eats

## ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS !

**Saucisson Italien au choix** ✂ 4,50 €  
Nostrano, noci, parmigiano.

**Salumi** ✂ 8,00 € ou 12,00 €  
Assortiment de charcuteries italiennes.

**Misti** ✂ 16,00 €  
Charcuteries et fromages italiens.

**Fritti Misti** 16,00 €  
Beignets de calamars et Mozza Di Bufala.

**Burrata** ✂ 8,00 €  
mozzarella crémeuse, huile d'olive, tomates cerises, basilic.

**Burrata & Prosciutto** ✂ 12,00 €  
mozzarella crémeuse, jambon de pays italien.



Photo non contractuelle

## INSALATE

**Melanzane** ✂ 14,50 €  
Aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, Grana Padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde.

**Cesare Di Fuxia** ✂ 15,00 €  
Salade romaine, filet de poulet rôti, tomates cerises, œuf, avocat, copeaux de Grana Padano, croûtons, sauce César.

**Quinoa Gambas** 16,00 €  
Quinoa, gambas, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerises, sauce soja, vinaigrette.

**Salmone** 16,00 €  
Saumon fumé, mesclun, avocat, œuf poché, tomates cerises, olives, citron aneth, galette sarde.

**Bruschetta Salmone & Formaggio Di Capra** 16,00 €  
Saumon fumé, chèvre fondu, tartare de tomates, miel, thym, mesclun.

**MENU BAMBINO** 8,50 €

Pates Bolo ou Pizza Jambon Fromage  
Boisson au choix (Jus de fruit, coca, limonade ou sirop à l'eau)  
Dessert (glace ou fromage blanc).

**MENU PRESTO** 14,50 €

Consultez l'ardoise  
Uniquement le Midi, du lundi au vendredi  
Hors jours fériés



## PIZZE

**Regina** 12,00 €  
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, basilic.

**4 formaggi** 13,00 €  
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, copeaux de Grana Padano.

**Carbonara** 13,00 €  
Mozzarella, crème, pancetta, œuf, oignons caramélisés, tomates cerises.

**Veggie** 14,00 €  
Pesto, crème, mozzarella, champignons, poivrons, oignons caramélisés et ricotta.

**Diavola** 15,00 €  
Sauce tomate, mozzarella, oignons caramélisés, spianata, poivrons.

**Burrata & Speck** 16,00 €  
Sauce tomate, burrata, roquette, speck, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, basilic.

**Calzone Tartufo** 16,00 €  
Crème de champignons aux Truffes d'été\*, mozzarella, cèpes, jambon blanc.

**Salmone** 16,00 €  
Mozzarella, crème fraîche, saumon fumé, jus de citron, roquette, mozzarella di Bufala.

### Suppléments

Légumes ou œufs 1,00 €  
Fromage 2,00 €  
Charcuteries ou saumon 3,00 €  
Burrata 5,00 €

## LASAGNE

**Lasagne Carne 100% pur bœuf** ✕ 14,50 €  
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes.

**Lasagne Salmone & Spinaci** ✕ 15,50 €  
Saumon frais et fumé, poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail.

## CARNE

**Tartare de Bœuf au couteau** 17,00 €  
Bœuf Charolais préparé (Grana Padano, pignons de pin, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, huile d'olive, roquette) accompagné de mesclun et pommes de terre.

**Scaloppine alla Milanese** 19,00 €  
Escalope de veau panée et linguine à la tomate.

**Scaloppine Prosciutto & Mozza** 19,50 €  
Escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, basilic et linguine à la tomate.

## RISOTTI & RAVIOLI

**Ravioli Margherita e Pomodoro** 14,00 €  
Farcis à la tomate et mozza, sauce tomate, crème basilic, ail, huile d'olive.

**Mezzaluna Zucchine** 15,00 €  
Farcis à la ricotta et aux épinards, courgettes poêlées, oignons rouges, Grana Padano, pesto de basilic et citron.

**Fiocchetti al Gorgonzola e Prosciutto** 15,50 €  
Gorgonzola, jambon de pays italien.

**Risotto Pollo Porcini** 16,00 €  
Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail.

**Risotto Salmone** 16,00 €  
Saumon fumé, roquette, crème, ail, aneth, Grana Padano, citron.



02 28 07 62 04

Vente à Emporter et livraison  
**TOUS LES MIDIS & TOUS LES SOIRS**  
11h45 à 15h & 18h30 à 22h

Les vendredis jusqu'à 22h30  
Les samedis Service en continu de  
11h30 à 22h30

✂ Plats servis NON STOP

**NOUVEAU !**

**FUXIA** vous accueille également en  
Centre-Ville de Nantes

4 Allée Flesselles - 02 28 49 14 38

#fuxiantantescentre



#fuxiaatlantis



Uber  
Eats

## PASTA VEGGIE

**Rigatoni Funghi 12,50 €**  
Champignons, crème, sauce tomate, ail, persil, fromage râpé italien.

**Fusilli Siciliana 13,50 €**  
Aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, fromage râpé italien.

**Linguine Pomodoro & Burrata 14,50 €**  
Sauce tomate, tomates cerises, burrata, basilic.

**Linguine Pastore 15,00 €**  
Crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches, menthe.

**Rigatoni Tartufo Bianco e porcini 16,00 €**  
Crème de champignons aux truffes blanches d'été\*, poêlée de cèpes, crème, fromage râpé italien, ail.

## PASTA DEL MAR

**Tagliatelle Salmone 15,00 €**  
Crème, roquette, saumon fumé, ail, aneth, citron.

**Linguine Alle Vongole Bianco 16,00 €**  
Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive.

**Pappardelle Gamberi & Pastis 17,00 €**  
Gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan.

## PASTA CON CARNE

**Linguine Bolognese 100% pur bœuf 13,00 €**  
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, basilic, oignons.

**Tagliatelle Carbonara 14,00 €**  
Crème, fromage râpé italien, pancetta grillée, œuf, oignon.

**Fusilli al Pesto Pancetta 15,00 €**  
Pesto de basilic frais, pancetta grillée, pignons de pin, fromage râpé italien, ail.

**Pappardelle Pollo & Porcini 16,00 €**  
Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail.



\*Truffe d'été : Tuber aestivum vitt. 4%

## NOS COUPES GLACÉES



## NOS GLACES

### Saveurs à la carte à composer

Coupe 1 boule	2,50 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	5,50 €

### 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, Nougat de Montélimar, Palet Breton, Speculoos.

### Nos sorbets artisanaux 100% plein fruit

Fraise Sengana, Citron jaune de Sicile, Framboise Pêche de vigne, Poire Williams, Citron jaune de Sicile Basilic.

### Glaces Enfants

4,00 €

Pouss-Pouss Schtroumpf  
Petit pot Vanille, fraise ou caramel



Photo non contractuelle

### Les liégeois 7,00 €

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 7,00 €

Vanille de bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée.

### Italienne 7,00€

Citron jaune de Sicile basilic, fraise Sengana et coulis fruits rouges.

### Poirette 7,00 €

Poire Williams, Chocolat noir Suisse Frey et coulis chocolat.

### Montélimar 7,50 €

Caramel au beurre salé, Nougat de Montélimar, sauce caramel beurre sale, crème fouettée.

### Délice de fruits 7,50 €

Fraise Sengana, Framboise, Citron, coulis fruits rouges.

### Palet Gourmand 7,50 €

Caramel au beurre salé de Baratte au sel de Guérande.

### Gourmande 7,50 €

Fraise Sengana, Speculoos, brisure de Speculoos et crème fouettée.

## NOS DESSERTS

### Mi-Cuit au chocolat 6,00 €

Crème anglaise et chantilly.

### Tiramisu 6,50 €

### Panna Cotta à la Vanille 6,50 €

Confiture de fraises ou confiture de lait.

### Crème brûlée 6,50 €

À la vanille Bourbon.

### Brioche façon pain perdu 7,00 €

Avec boule de glace caramel et caramel beurre salé.

### Fromaggi Misti 7,00 €

Assortiments de fromages italiens

### Café gourmand 7,00 €

### Digestif gourmand 9,00 €

Limoncello, Pacto Navio, Menthe Pastille, Get 27, Sambucca, Amaretto.



# HAPPY HOUR

Tous les Jeudis et Vendredis  
de 18H à 21H

**TOUS LES COCKTAILS À 5€**



## BIÈRES

### À LA PRESSION

Heineken Pression	25cl	3,50 €
	50cl	6,50 €
Affligem	25cl	4,50 €
	50 cl	8,50 €
Bière du moment 25cl ou 50cl		voir serveurur

### EN BOUTEILLES

Mort subite Witte Lambic	33cl	5,50 €
Mort subite Kriek	33cl	5,50 €
Desperados	33cl	5,50 €

## SOFTS

Thé glacé Maison		3,00 €
Jus Pampryl	25cl	3,00 €
Orange, ananas, pomme, abricot, tomate, pamplemousse		
Limonade, Orangina, Schweppes 25cl		3,50 €
Fuze Tea		3,00 €
Coca, Coca Zéro et Perrier	33cl	3,50 €
Evian ou San Pellegrino	50cl	3,50 €
Evian ou San Pellegrino	1l	4,50 €
Supplément sirop		0,20 €

## BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Lungo, Ristretto		2,00 €
Noisette		2,50 €
Thé, Chocolat chaud Illy		3,00 €
Macchiato		3,50 €
Double		3,80 €
Capuccino		4,00 €
Café ou Chocolat Viennois		4,50 €

## COCKTAILS DI FUXIA

### LES ALCOOLISÉS

**Punch Italien** 4,00 €  
Fuxia blanc, vermouth blanc, orange, banane, mangue.

**Caipirinha** 7,00 €  
Cachaca (rhum brésilien), citron vert, cassonade.

**Mojito** 7,00 €  
Rhum Havana 3ans, cassonade, citron vert, menthe, perrier.

**Mojito Fraise ou Goyave** 7,00 €  
Rhum Havana 3ans, cassonade, menthe, citron vert, jus de fraise ou goyave, perrier

**Limoncello Spritz** 7,50 €  
Limoncello, Prosecco, Perrier, tranche d'orange

**Apérol Spritz** 7,50 €  
Apérol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange.

**Daiquiri Glacé** 7,50 €  
Rhum Havana 3 ans, boule citron-basilic, sucre de canne.

**Si signora** 8,00 €  
Vodka, jus de mangue, jus d'orange, Prosecco et coulis fruits rouges.

### LES SANS ALCOOL

**Fruits rouges** 6,00 €  
Jus de fraises, jus de cranberries, glace framboise, sirop de cerise.

**Exotique** 6,00 €  
Jus de mangue, jus de goyave, jus de banane, sirop de kiwi.

**Passionata** 6,00 €  
Jus de fraise, jus d'ananas, glace pêche de vigne et coulis fruits rouges.

**Virgin mojito** 6,00 €  
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.

**Tropical** 6,00 €  
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron, sirop de grenadine.



## VINS ET ALCOOLS

### VIN ROUGES 75cl

**Fuxia Rosso IGT** 4,00 € / 19,00 €  
(Sicile) La puissance italienne, fruité, équilibré.

**Camporeale Rapitala IGT** 22,00 €  
(Sicile) Structure puissante avec des senteurs de fruits murs.

**Retro Rosso Bolla Doc** 22,00 €  
(Vénétie) Notes de fruits rouges, frais, équilibré.

**Montepulciano d'Abruzzo Bio** 22,00 €  
(Abruzzes) Notes de fruits rouges délicatement épicé.

**Chianti San Lorenzo** 24,00 €  
(Toscane) Notes de fruits rouges et de violettes, tannique avec un fond agréable d'amande.

**Gran Passione** 24,00 €  
(Vénétie) Vin structuré et bien équilibré. Arômes de framboises, cerises et prunes. Vieillit en fût de chêne.

**Chianti Selvanella** 45,00 €  
(Toscane) Un incontournable ! Arômes de framboise, cuir et cannelle.

Vins du mois au verre ou à la bouteille.

Demandez notre sélection au serveur où voir ardoise.

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus  
Liste des allergènes sur demande.

### VIN BLANC 12cl / 75cl

**Fuxia IGT** 4,00 € / 19,00 €  
(Vénétie) Vin aux arômes de fruits blancs.

**Moscato d'Asti** 6,00 € / 28,00 €  
(Piemont) Vin blanc perlant et fruité à la douceur prononcée.

**Trebbiano D'Abruzzo DOP BIO** 21,00 €  
(Abruzzes) Délicat et fruité avec des notes florales et minérales.

### VIN ROSÉ 12cl / 75cl

**Fuxia IGT** 4,00 € / 19,00 €  
(Vénétie) Complexe et sec, plein et harmonieux.

**Pinot Grigio Blush IGT** 21,00 €  
(Vénétie) Frais et fruité.

**Bardolino Chiaretto** 22,00 €  
(Vénétie) Notes de fruits rouges, sec, frais, et fruité.

**Carafe de vin Fuxia** 45 cl 10,00 €  
Rouge, rosé ou blanc.

### PÉTILLANTS 15cl / 75cl

**Lambrusco Doc** 5,50 € / 22,00 €  
Rouge ou Rosé

**Prosecco Extra Dry** 5,50 € / 22,00 €

**Champagne Mumm** 8,50 € / 50,00 €  
Cordon Rouge

### ALCOOLS

**Pastis, Ricard** 4cl 4,00 €

**Kir** 12cl 4,50 €

**Vermouth** 4cl 5,00 €

Rosso/Bianco

**Marsala** 4cl 5,00 €

**Kir Italien** 12cl 6,00 €

Prosecco

**Kir Royal** 12cl 8,50 €

**Whisky Aberlour** 4cl 8,00 €

Casg Annamh O

### DIGESTIFS 4cl

Limoncello, Sambuca, Amaretto,  
**Get 27, Menthe Pastille** 5,00 €

**Rhum Pacto Navio** 8,00 €