

## COCKTAIL DI FUXIA

APEROL SPRITZ **15cl** Apérol, Perrier, vin blanc 8 €

DOLCE VITA **15cl** Vermouth blanc, prosecco, citron vert 8 €

CAMPARI TONIC **20cl** Campari, Schweppes, citron vert 8 €

SI SIGNORINA **20cl**

Citron vert, sucre de canne, vodka, orange, coulis de framboise, prosecco 8 €

IL NEGRONI **10CL**

Vermouth rouge, Campari, gin 8 €

## MOJITO ALLA FUXIA

VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL) **25cl**

Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse 7 €

MOJITO CLASSICO **20cl**

Rhum Bacardi, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse 8 €

MOJITO PROSECCO **25cl**

Rhum Bacardi, prosecco, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse 9 €

## COCKTAIL DE LA SEMAINE 25cl

Consultez l'ardoise

## BIÈRES PRESSION

MORETTI	25cl 50 cl	4,5 € 8,5 €
HEINEKEN		4,5 € 8,5 €
AFFLIGEM		5,5 € 9,5 €
PELICAN		4 € 7,5 €
MONACO		4,5 € 8 €
PANACHE		4 € 7,5 €
APEROL BIÈRE		6 €

## EAUX

FERRARELLE, EVIAN **50cl 1L** 4,5 € 6 €

Supplément sirop +1 €

## ALCOOLS

MARTINI <b>4cl</b> rosso/bianco	6 €
MARSALA, CAMPARI <b>4cl</b>	6 €
PASTIS, RICARD <b>2cl</b>	5,5 €
KIR <b>12cl</b>	6 €
KIR ROYAL <b>12cl</b>	12 €
WHISKY, GIN, VODKA <b>4cl</b>	8 €

## SOFTS

JUS <b>20cl</b>	4 €
Pomme, orange, tomate, ananas	
FRUITS PRESSES orange, citron	6,5 €
COCA, COCA ZERO <b>33cl</b>	5 €
ORANGINA, SCHWEPES <b>25cl</b>	4 €
LIMONADE, ICE TEA <b>25cl</b>	4 €



## VIN ROUGE

15cl 75 cl

BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA DOC **Piémont** 7 € 28 €

Vin équilibré aux arômes de fruits rouges

FUXIA ROSSO igt **Sicile** 5 € 20 €

La puissance sicilienne, fruité, équilibré

MONTEPULCIANO BIO dop **Abruzzes** 6 € 25 €

Vin souple et gouleyant, aux arômes de fruits rouges

ZABU NERO D'AVOLA igt **Sicile** 7 € 30 €

Arômes intenses de fruits rouges et fleurs

PRIMITIVO BIOI igt **les Pouilles** 34 €

Vin bio, parfum aux notes de prune

## VIN BLANC

15cl 75 cl

FUXIA IGT **Vénétie** 5 € 20 €

Vif aux arômes de fruits blancs

ORVIETO CLASSICO DOC 6 € 23 €

De robe jaune paille, sec, il offre des arômes floraux

RAPITALA IGT **Sicile** 6 € 25 €

Vin sec et corsé aux notes d'amandes torréfiées

## VIN Rosé

15cl 75 cl

FUXIA IGT **Vénétie** 5 € 20 €

Sec, plein et harmonieux

PINOT GRIGIO BLUSH IGT 6 € 25 €

Frais et fruité

## CARAFE VIN FUXIA 45 cl

Midi Uniquement 13 €



## PETILLANTS

15cl 75cl

LAMBRUSCO doc rouge/rosé 6 € 25 €

PROSECCO doc extra dry 7 € 28 €

CHAMPAGNE PONSON 10 € 60 €

## DIGESTIFS

LIMONCELLO, SAMBUCA, AMARETTO 4cl 5 €

GRAPPA POLI 4cl 8 €

## BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, allongé, noisette 2,5€

Crème, thé, chocolat 3,5 €

Cappuccino 4 €

Double café 4,5 €

Café ou chocolat viennois 5€

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb  
Nos prix s'entendent en euros, services et tva  
inclus

Liste des allergènes sur demande

**FUXIA**

**407 rue de Vaugirard 75015 Paris**

**01 53 68 94 00**

**EMPORTER & LIVRAISON**

**Deliveroo – Uber Eats**



Ouvert tous les jours

**HAPPY HOUR**  
Consulter l'ardoise

## PORZIONE

ARANCINI (2 pièces) Du jour 7 €

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne 7 €

CALAMARI FRITTI beignets de calamars frit 9 €

FRITTATA DI MOZZARELLA (4 pièces) mozza panée maison 7 €

PECORINO PEPATO AOP tomme de brebis au poivre 7 €

STRACCIATELLA crème de burrata, huile d'olive, fleur de sel 8 €

BURRATA 125gr AOP des Pouilles 10 €

AUBERGINE PARMESANE 9 €

½ Aubergine, sauce tomate, parmesan, mozza, basilic

SOUPE DE LA MAMA aux potirons et croutons 10€

### ANTIPASTI légumes

Cuisinés selon arrivage tous les jours

COURGETTES GRILLEES ail, persil, huile d'olive 5 €

CAROTTES fanes au miel et noisettes 6 €

POTIRON AU FOUR ail, origan, huile d'olive 6 €

OIGNONS CONFITS au balsamique 6 €

FENOUILS rôtis à l'orange 6 €

BETTERAVES ROTIES et straciatella 8 €

POMMES DE TERRE RATTES au pesto et grana padano 6 €

CAPONATA SICILIANA aubergines cuisinées à la sicilienne 8 €

## PLANCHERIA

ANTIPASTI assortiment de légumes marinés 16 €

ANTIPASTI FUXIA 16 €

Assortiment de légumes marinés et charcuteries italiennes

MISTI charcuteries & fromages du garde-manger 19 €

## INSALATE

MELANZANE 14 €

Aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, Grana Padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde

QUINOA POLLO 15 € ou GAMBAS 17.50 €

Quinoa, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerises, sauce soja, vinaigrette balsamique

SALMONE 16.50 €

Saumon fumé, pomme de terre ratte au pesto, mesclun, avocat, œuf poché, tomates, fenouil, olives, citron, aneth

BURRATA & PROSCIUTTO 18 €

BURRATA & ANTIPASTI 18 €

## RAVIOLI

RAVIOLI POTIRON 17 €

Farcis tomate et mozza, crème de potiron et légumes

## RISOTTI

RISOTTO PESTO E STRACIATELLA 16 €

Pesto à la Genovese, roquette, crème, Grana Padano, noisettes

RISOTTO RUCOLA E SALMONE 17 €

Saumon fumé, roquette, crème, Grana Padano, fenouil, citron, ail, aneth

## CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE 19.5 €

Escalope de veau panée et linguine à la tomate

SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 23 €

Escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomate, basilic

SCALOPPINE FORESTIERE 24 €

Escalope de veau, poêlée de bolets, cèpes, pleurotes, crème, oignons



## PASTA

Supplément Stracciatella + 4 €

### Veggie

**PENNE DEL SUD 13 €**

Sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, tomates cerises, fromage râpé italien, roquette, Grana Padano

**LINGUINE POMODORO & BURRATA 14 €**

Sauce tomate, tomates cerises, basilic

**RIGATONI ALLA SICILIANA 13.5 €**

Aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, fromage râpé italien

**RIGATONI QUATTRO FORMAGGI 14 €**

Fontina, taleggio, gorgonzola, magor, crème, fromage râpé italien

**LINGUINE AI FUNGHI E MELANZANE 15 €**

Aubergines, champignons, poêlée de bolets, cèpes, pleurotes, crème, oignons, ail, persil

**PENNE TARTUFO BIANCO E POTIRON 18 €**

Crème de champignons aux truffes blanches d'été\*, potiron, crème, fromage râpé italien, ail

### Viande

**LINGUINE ALLA BOLOGNESE 100% PUR BŒUF 14 €**

Sauce tomate, viande de bœuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym

**LINGUINE CARBONARA 15 €**

Pancetta grillée, pecorino, jaune d'œuf, crème, oignons

**PAPARDELLE POLLO E PORCINI 18 €**

Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail

### Mer

**FREGOLA AL TONNO 16 €**

Sauce tomate, thon, artichauts, olives

**LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO 17 €**

Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive

**PAPARDELLE GAMBERI E PASTIS 18 €**

Gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb  
Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus

**EMPORTE & LIVRAISON Deliveroo – Uber Eats**

Liste des allergènes sur demande

## LASAGNE

**LASAGNE CARNE 100% pur bœuf 16 €**

Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes

**MELANZANE alla PARMIGIANA 16 €**

Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, fromage râpé italien

**LASAGNE SALMONE E SPINACI 17 €**

Saumon frais et fumé, poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail

**LASAGNE TARTUFO NERO 18 €**

Crème de champignons aux truffes noires d'été\*, cèpes, marron, béchamel, crème, céleri, carottes, oignons, fromage râpé italien

## PIZZE

**MARGHERITA 12 €**

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan

**BURRATA E POMODORO 15 €**

Sauce tomate, burrata, roquette, copeaux de Grana Padano, basilic

**QUATTRO 15 €**

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, Grana Padano, basilic, origan, cerneaux de noix

**FUXIA 16 €**

Mozzarella, crème, stracciatella, œuf, crème fraîche, roquette, pancetta, artichauts

**DI PROSCIUTTO 16 €**

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, artichaut, roquette

**TARTUFO 19 €**

Mozzarella fior di latte, crème de champignons aux truffes noires d'été\*, champignons de paris, tomates cerises, roquette, Grana Padano

### Suppléments

Légumes ou œufs 1€, fromage 2€, charcuteries ou saumon 3 €, Stracciatella + 4 €

## DOLCI

**PANNA COTTA A LA VANILLE maison 8 €**

A la vanille bourbon avec coulis de fruits rouges

**TIRAMISU maison 8 € duo 12 €**

**MI-CUIT CHOCOLAT maison 8 €**

**GATEAU DE POLENTA maison 8.50 €**

Zestes d'orange, mascarpone

**RIZ AU LAIT maison vanille bourbon, zestes de citron vert 8 €**

**BABA AU RHUM shot de limoncello, mascarpone 9.5 €**

**CAFE GOURMAND 9.5 €**

Mini tiramisu, mini fondant au chocolat, mini panna cotta, Amaretti

**DIGESTIF GOURMAND Et mini desserts 12 €**