

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 €

BIÈRES BOUTEILLE

ALTIPLANO gluten free	33 cl	6 €
-----------------------	-------	-----

EAUX

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

Supplément sirop +1 €

ALCOOLS

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

SOFTS

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



FUXIA

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

42 place du marché saint honoré

75001 Paris

01 42 61 45 46

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 €