

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 FRAMBOISE **25cl**

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

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

	25cl	50 cl
AFFLIGEM BLONDE	5 €	7 €
AFFLIGEM CARMIN	6 €	8 €
MONACO	5 €	7 €
PANACHE	4 €	7 €
APEROL BIÈRE	6 €	

BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl
MORETTI	6 €
HEINEKEN	5 €

EAUX

	50cl	1L
FERRARELLE, EVIAN	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 LIGHT, COCA ZERO 33cl	5 €
ORANGINA, SCHWEPPES 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 igr **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 45cl

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 2,2 €

Crème, thé, chocolat 4,5 €

Cappuccino 5 €

Double café 4,4 €

Café ou chocolat viennois 5,5 €

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb

Nos prix s'entendent en euros, services et
tva inclus

Liste des allergènes sur demande

FUXIA

Centre commerciale Confluence
Cours Charlemagne 69002 Lyon
04 78 79 29 07

EMPORTE & LIVRAISON
Deliveroo – Uber Eats



Ouvert tous les jours

HAPPY HOUR
Consulter l'ardoise

PORZIONE

ARANCINI (2 pièces) Du jour 7 €

BRESAOLA VALTELLINA viande de bœuf italienne séchée 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 €

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

BURRATA 125gr AOP des Pouilles 9.5 €

AUBERGINE PARMESANE 9 €

½ Aubergine, sauce tomate, parmesan, mozza, basilic

SOUPE DE LA MAMA aux potirons et croutons 9 €

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 15 €

ANTIPASTI FUXIA 16 €

Assortiment de légumes marinés et charcuteries italiennes

SALUMI charcuteries du garde-manger 16 €

DI FORMAGGI fromages du garde-manger 16 €

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 17 €

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 22 €

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

SCALOPPINE FORESTIERE 23 €

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 14.50 €

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

PAPARDELLE POLLO E PORCINI 17 €

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 17 €

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

MENU BAMBINO 11 €

PASTA / PIZZA

Pates bolognese, 4 fromages ou pomodoro
Pizza Margherita ou Regina

DESSERT

Panna cotta ou Sunday

BOISSON

Sirop à l'eau ou limonade ou jus d'orange
ou jus de pomme

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 17.50 €

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

TIRAMISU maison 7.50 €

PANNA COTTA A LA VANILLE maison 8 €

A la vanille bourbon avec coulis de fruits rouges

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 8.5 €

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

DIGESTIF GOURMAND Et mini desserts 11 €

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