

FUGAR.

le rooftop volcanique à la vue imprenable



Fuga R. est le rooftop qui agite déjà le Tout-Paris. Une vue à 360°, de Montmartre à la tour Eiffel, en survolant les toits en zinc de la Capitale. Ce toit-terrasse aussi chaleureux que le soleil ardent des Canaries est le refuge idéal pour prendre de la hauteur... Apéro face au coucher de soleil, tapas entre amis et soirée dans une ambiance volcanique et décontractée, comme seule FUGA sait les orchestrer.



dorée

L'HEURE



Dès 17h, les shakers s'agitent au rythme brûlant des cocktails. Pensée comme une échappée entre Paris et les îles Canaries, la carte fait la part belle aux classiques revisités et aux créations aux accents espagnols. De la vibrante Lanzarita (tequila blanco infusée au jalapeño, jus de poivron, origan, citron vert, bergamote) à la solaire Fuga Colada, version clarifiée de la piña colada, en passant par le très herbacé Jardin Suspendu (Chartreuse verte, sauge, citron vert), subtilement twisté par la liqueur Belle de Brillet, partenaire de cette échappée cocktail.

Et pour parfaire ce tableau, la tour Eiffel scintille dans le ciel de Paris : FUGA R, nous enivre avec l'effervescence d'une nuit d'été.

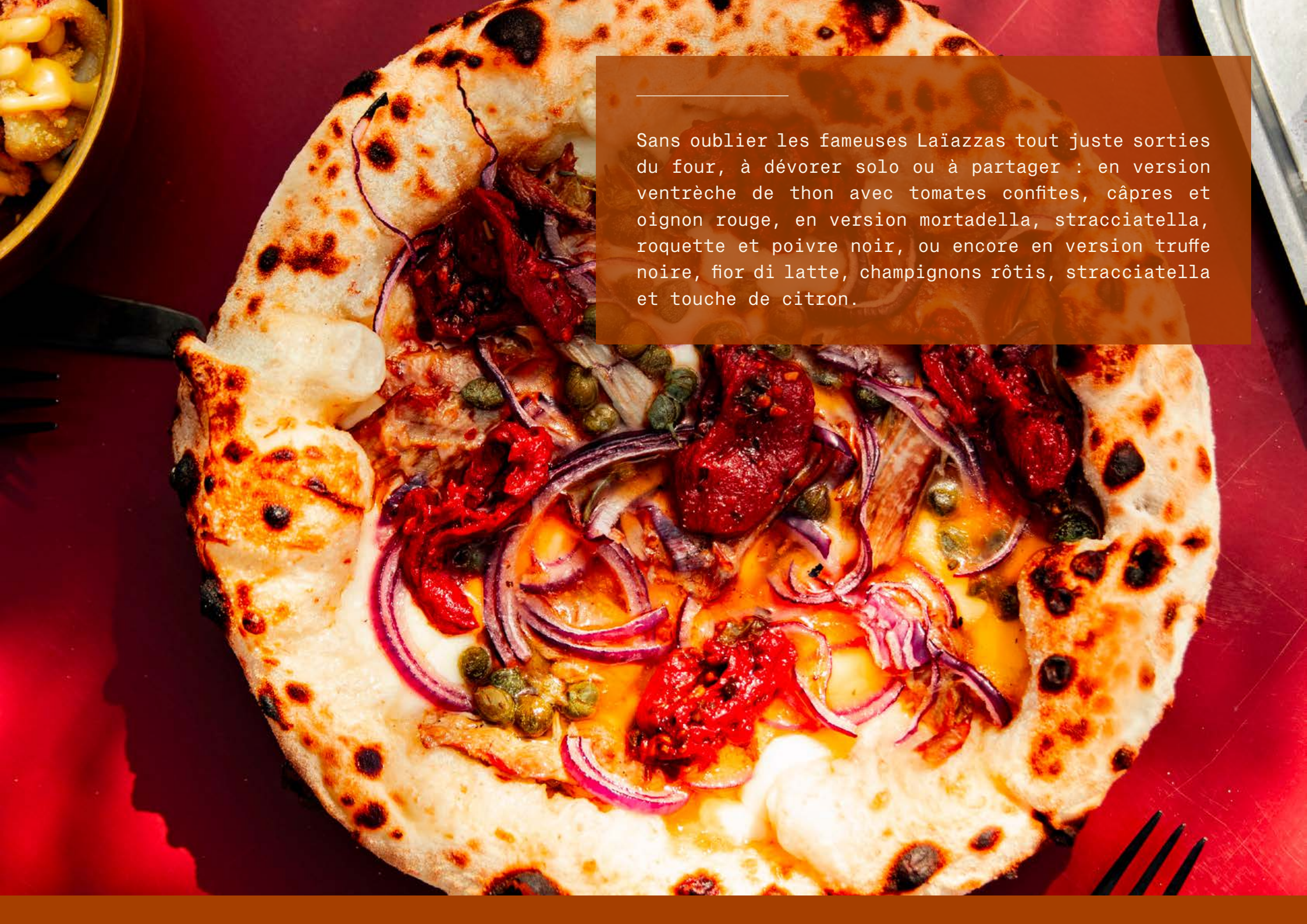
SOLEIL

en bouche

À picorer jusqu'au bout de la soirée, la carte imaginée par la cheffe Fanny Herpin déroule une partition solaire aux accents méditerranéens : olives marinées relevées d'anchois de Cantabrie et guindillas, pimientos de Padron à la fleur de sel ou encore croquetas de cabillaud escortées d'une sauce romesco.

Côté fraîcheur, les assiettes jouent la vivacité : ceviche de poulpe aux agrumes et fenouil croquant, twisté de guanciaie croustillant, stracciatella et tomates rôties relevées de pistache et basilic, ou cannoli d'aubergine fumée, menthe fraîche et pignons torréfiés. À partager, les classiques s'encanailent : pan con tomate aux anchois de Cantabrie et manchego affiné, calamars frits à tremper dans un aioli bien citronné...





Sans oublier les fameuses Laïazzas tout juste sorties du four, à dévorer solo ou à partager : en version ventrèche de thon avec tomates confites, câpres et oignon rouge, en version mortadella, stracciatella, roquette et poivre noir, ou encore en version truffe noire, fior di latte, champignons rôtis, stracciatella et touche de citron.

Lanzarote

L'ESPRIT



Le toit-terrasse évoque un paysage de Lanzarote, brut et naturel : le bois brûlé du bar monumental contraste avec les assises aux tons clairs, comme la lave qui s'écoule sur les roches calcinées de l'île. La palette de noir, ocre et tons terracotta renforcent l'atmosphère unique et immersive créée par Adjamée.

Ici et là, les figuiers de Barbarie, les cactus et les sculptures en bois apportent une touche organique et atypique au lieu. Enfin, les totems, ainsi que les œuvres abstraites d'Alice Louradour qui habillent le bar et la fresque murale, sont des clin d'œil à l'artiste et écologiste César Manrique. Perché sur la butte Monceau, FUGA R. est un lieu d'évasion au sommet de Paris, une escale volcanique au-dessus de la Terre.



W

La particularité de ce rooftop, c'est tout d'abord son entrée. On y accède par le jardin, puis l'ascenseur confidentiel du restaurant Laïa Monceau. On arrive au 12ème étage, juste au-dessus des toits : les portes s'ouvrent directement sur la tour Eiffel, cette perspective est unique à Paris. Le rooftop offre une vue plongeante qui donne un charme assez fou.

**Pierre Doublet et Quentin Garreau de Labarre,
Fondateurs du Groupe FUGA**



Informations pratiques :

Date d'ouverture :
Mercredi 6 mai 2026

Du mercredi au vendredi de 17h à 23h, le samedi de 12h à 23h, puis le dimanche de 12h à 20h

28 rue de Monceau, 75008 Paris

Carte tapas de 8 à 17€
Cocktails à partir de 12€
