

Ailia

PARIS

INSALATA DI RUCOLA E PORTOBELLO

Salade de roquette et Portobello grillé, pickles de tomates,
parmesan, noix de pécan caramélisées

*Arugula salad, grilled Portobello, pickled tomatoes,
parmesan, caramelized pecans*

18€

INSALATA CAESAR

Cœur de romaine croquant, croûtons maison à l'ail,
parmesan, sauce César crémeuse

*Romaine heart salad, homemade garlic croutons,
parmesan, creamy Caesar dressing*

22€

LA BURGER DELLA FI'LIA

Steak 180g grillé au feu de bois, oignons doux caramélisés,
romaine, pickles de concombre, sauce tartare,
scamorza fumée, pain brioché grillé

*Wood-fired grilled steak, caramelized sweet onions, romaine,
pickled cucumber, tartare sauce, smoked scamorza, toasted brioche bun*

36€

VITELLO TONNATO



Crème de thon, jus de veau, pickles d'oignons grelots

Tuna cream, veal-jus, pickled pearl onions

18€

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE ARTISANALE ET FROMAGES AFFINÉS

Mortadella, capocollo, prosciutto et spianata,
accompagnée de parmigiano, taleggio, servie avec focaccia

*Italian meat board, mortadella, capocollo,
prosciutto, spianata, parmigiano, taleggio, served with focaccia*

34€



Plat Signature / Our Signature Dish



Végétarien / Vegetarian



Sans Gluten / Gluten Free

Pizza

Chez Fi'lia, la pizza est un art. Notre pâte est levée 72 h, étirée à la main à la minute, pour offrir une croûte fine et croquante dans la pure tradition napolitaine.

At Fi'lia, pizza is an art. 72-hour fermented dough, hand-stretched to create a thin, crispy crust in true Neapolitan tradition.

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte e di bufala, basilic, huile d'olive

Tomato sauce, mozzarella fior di latte and bufflone, basil, olive oil

18€

REGINA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc,
portobello mariné et grillé

*Tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham,
marinated Portobello mushrooms*

22€

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon et oignons rouges

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, and red onions

24€

BURRATA D'AUTUMNO

Burrata di Puglia, crème de potimarron, échalotes caramélisées,
roquette, noix caramélisées

*Burrata di Puglia, pumpkin cream, caramelized shallots,
arugula, and caramelized pecans*

24€

LA PARMA BIANCA

Mozzarella fior di latte, jambon crudo di Parma, roquette,
huile d'olive, parmigiano reggiano

*Fior di latte mozzarella, Parma ham, arugula, olive oil,
Parmigiano Reggiano*

26€

Toutes nos pizzas peuvent être préparées en version Calzone.

All our pizzas can be made in a Calzone version.



Plat Signature / Our Signature Dish



Végétarien / Vegetarian



Sans Gluten / Gluten Free

Fi'lia

PARIS

La Tavola della Famiglia

« La Tavola della Famiglia » incarne le plaisir de partager des mets et de créer ensemble des souvenirs. C'est la joie de se rassembler en famille autour d'une table et de préserver ces liens précieux.

“La Tavola della Famiglia” is about sharing delicious food and creating collective memories. It's the joy of coming together as family, eating together, and carrying those connections with us forever.

La Tavola della Famiglia

Antipasti della Tavola della Famiglia

32€

Antipasti + Dolci de la Tavola della Famiglia

42€

Antipasti de la Tavola della Famiglia+ Plat du Jour + Dolci

La Tavola della Famiglia Starter + Daily Special + Dessert

65€

Dolci della Tavola della Famiglia

12€

Toutes les options incluent le café ou le thé

Each option includes coffee or tea

Café Gourmand Della Mama

Selection of Italian mini pastries

14€

La Cena

Chez Fi'lia, la cuisine ne se cache pas : elle s'offre aux regards, crépite sous les flammes du grill et prend vie sous les gestes précis des chefs, pour créer une carte saine, avec des produits de saison, des légumes locaux et bio, des pâtes « Fatte in Casa », des viandes d'exception et des poissons issus de filières durables.

At Fi'lia, the kitchen isn't hidden: it's out in the open, crackling under the flames of the grill and coming to life under the precise hands of the chefs, to create a healthy cuisine using seasonal produce, local and organic vegetables, pasta 'Fatte in Casa', exceptional meat and fish from sustainable sources.

Entrées / Starters

LA BURRATA DELLA NONNA

à partager / to share

Burrata DOP Di Puglia 300gr, crème de potimarron,
échalotes confites, noisettes torréfiées,
jeunes pousses du potager

*Creamy roasted pumpkin, confit shallots,
toasted hazelnuts, garden greens*

24€

BACCALA MANTECATO

Brandade de cabillaud, pommes de terre,
herbes fraîches, citron confit,

huile d'olive Lucangeli, croustillant de pane carasau
*Cod brandade, potatoes, fresh herbs, preserved lemon,
Lucangeli olive oil, pane carasau crackers*

24€

ZUPPA DI FUNGHI PORTOBELLO E RISONI

Consommé de champignon Portobello grillé à l'estragon,
risoni et pois chiches

*Roasted Portobello mushroom and tarragon consommé,
risoni, chickpeas*

22€

PAPPA AL POMODORO CON CALAMARO GRIGLIATO

Crème toscane de tomates et pain de campagne au basilic frais,
calamar grillé, gremolata et aromates

*Creamy Tuscan tomato, country bread, fresh basil,
grilled calamari, gremolata, garden herbs*

22€

VITELLO TONNATO

Crème de thon, jus de veau, pickles d'oignons grelots

Tuna cream, veal-jus, pickled pearl onions

18€



Plat Signature / Our Signature Dish



Végétarien / Vegetarian



Sans Gluten / Gluten Free

fi'lia

PARIS

TORTELLINI ALL'UOVO

Ricotta salata, parmigiano reggiano, mozzarella fior di latte,
basilic, sauce tomates datterino

*Tortellini all'uovo ricotta salata, parmigiano,
fior-di-latte mozzarella, basil, datterino-tomato sauce*

26€

RISOTTO D'AGNELLO ALLE PRUGNE SECCHES DI AGEN

Mijoté d'épaule d'agneau, pruneaux d'Agen confit,
cannelle, amandes torréfiées

*Risotto, slow-cooked lamb shoulder, Agen prunes,
cinnamon and toasted almonds*

28€

LINGUINE AL MASCARPONE E CRUDO DI GAMBERO

Linguine à la crème de mascarpone,
tartare de crevettes au citron confit

*Linguine with mascarpone cream, shrimp tartare
with preserved lemon*

28€

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSO DI MIDOLLO

Risotto safrané, os à moelle grillé au feu de bois,
gremolata aux agrumes

*Saffron risotto, wood-fire grilled bone marrow,
citrus gremolata*

32€

CARBONARA AL TARTUFO

Sublimant la richesse de la truffe Melanosporum,
spaghettoni aux œufs frais, guanciale, pecorino

*Hand-made fresh egg spaghettoni pasta
with seasonal Melanosporum*

truffle, crispy guanciale, and pecorino

38€



Plat Signature / Our Signature Dish



Végétarien / Vegetarian



Sans Gluten / Gluten Free

fi'lia

PARIS

Au feu de bois



LA DAURADE GRILLÉE SIGNATURE DU FI'LIA

250gr – Daurade cuite au feu de bois, tomates marinées-pickles, ail, olives taggiasche, citron, basilic

Mediterranean flavors & wood-fire grilled sea bream, pickled tomatoes, garlic, olives taggiasche, lemon, basil

38€

POLLO ALLA DIAVOLA GRIGLIATO

à partager / to share

1kg - Poulet mariné et grillé au citron et au piment

Grilled Tuscan-style whole chicken with preserved lemon and chili marinated

72€

TONNO FRESCO ALLA BRACE

180gr - Steak de thon grillé au feu de bois, sauce peperoncino à la bergamote Lucangeli

Wood-fired grilled tuna steak, with peperoncino and bergamot creamy sauce

38€



BISSTECA T-BONE

à partager / to share

1kg - Steak T-Bone grillé

T-Bone Steak

130€

Contorni

Faites un choix / Please select one

INSALATA DI PORTOBELLO

Salade de Portobello, roquette, pickles de tomates et portobello grillée, parmesan, noix de pécan caramélisées
Arugula salad, pickled tomatoes with grilled Portobello, parmesan and caramelized pecans.

RISOTTO ALLA MILANESE

E GREMOLATA

Risotto safrané, gremolata aux agrumes
Saffron risotto, citrus gremolata

BLETTE SAUTÉE

Blettes sautées aux anchois, noisettes torréfiées, olives et raisins secs
Sautéed swiss-chard with anchovies, toasted hazelnuts, olives and raisins



Plat Signature / Our Signature Dish



Végétarien / Vegetarian



Sans Gluten / Gluten Free

fi'lia

PARIS

Il Carrello dei Dolci

Chaque jour, notre Chef Pâtissier Guillaume Vinceneux et son équipe composent un chariot généreux de desserts tout en légèreté mettant à l'honneur un savoir-faire unique à travers des saveurs de saison. Une touche sucrée pour égayer votre journée de la plus « dolce » façon qu'il soit.

LE DESSERT

14€

Every day, our head Pastry Chef Guillaume Vinceneux and his team create a generous trolley of desserts showcasing traditional 'savoir-faire' through seasonal flavours. A sweet touch to brighten up your day in the 'dolce' way.

THE DESSERT

14€

Café Gourmand della Mama

Selection of Italian mini pastries

14€

The logo for Fi'lia is a large, elegant, cursive script. The letters are dark green and flow together in a sophisticated, handwritten style. The 'F' and 'i' are connected, as are the 'l' and 'i', and the 'a' has a long, sweeping tail.

PARIS

Nos viandes de veau, bœuf, agneau et porc proviennent de l'UE (nées, élevées, abattues et découpées dans des pays membres de l'union européenne). Nos poissons sont issus d'une pêche éco-responsable.

Nous certifions l'ensemble de nos plats fait-maison. Nous prêtons attention aux allergies alimentaires : un tableau des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en euros. Taxes et services inclus.

Our veal, beef, lamb, and pork are sourced from the EU (born, raised, slaughtered, and processed in European Union member countries). Our fish comes from eco-responsible fisheries.

We certify that all our dishes are homemade. We pay attention to food allergies: a table listing mandatory allergens present in our dishes is available upon request. Prices are net in euros. Taxes and service included.

A smaller version of the Fi'lia logo, featuring the same elegant cursive script in dark green.

PARIS

Ailia

PARIS