



LA COMPAGNIE FRANÇAISE



LES PRIX SONT EN TTC, SERVICE COMPRIS

*« il nostro menu casalingo è basato
su prodotti italiani e di stagione »*

MENU DE LA SEMAINE À 25€ : VOIR ARDOISE
uniquement le midi en semaine

• À PARTAGER (OU PAS) •

CALAMARI ALLA ROMANA	15€
Calamars à la romaine maison, aïoli frais	
FOCACCIA ALLA BUFALA	20€
Focaccia, pesto, tomates cerises, Bufala et roquette	
BURRATA DELLA COMPAGNIE	20€
Burrata, huile d'olive vierge extra, fleur de sel, pesto, pain grillé	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	25€
Mortadelle, jambon blanc truffé, bresaola, jambon sec, pecorino à la roquette, taleggio, gorgonzola Suggéré avec la Focaccia du Chef - 5€	
LA PICCOLA ROMANA	14€
Pâte croustillante style Napolitain, jambon blanc, poivre fermenté, roquette, mozzarella de bufflonne, huile d'olive aromatisée à la truffe noire	
LA PICCOLA TIROLESE	14€
Pâte croustillante style Napolitain, base tomate, tranches de lard fumé, chèvre, miel, pousses d'épinards	
LA PICCOLA NAPOLITANA	14€
Pâte croustillante style Napolitain, base tomate, parmesan, câpres, anchois de Cetara, olives noires et basilic	
LA BRUSCHETTA	14€
Ricotta, tomates, olives Leccino, pomme Granny Smith, copeaux de parmesan, artichaut	

• NOS SALADES •

INSALATA DI POLLO	19,90€
Laitue romaine, filets de poulet, tomates, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, olives Leccino, vinaigrette citron	
INSALATA DI SALMONE, AGRUMI E IBISCO	24€
Sucrine, saumon mariné à l'hibiscus, orange et pamplemousse, vinaigrette agrumes et miel	

• NOS PÂTES •

GALLETTI DELLA COMPAGNIE	21€
Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas sauvages - Supplément noix de St-Jacques fraîches snackées - 9,00 €	
RAVIOLI AL TARTUFO	22€
Ravioles fraîches à la crème de champignons truffée	
PASTA DELLA SQUADRA	19€
Linguines «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites	
LINGUINE ALLA CARBONARA	20€
Linguines «Di Martino», guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	
CASARECCE ALLA PUTTANESCA	22€
Casarecce «Di Martino», sauce tomate à l'ail et aux anchois, câpres, olives, parmesan	
BUCATINI ALLE VONGOLE ROSSO	24€
Bucatini «Di Martino», coques, pesto rouge au basilic, ail et tomate	
PENNE AL PESTO	19€
Penne «Di Martino», pesto vert de La Compagnie, parmesan, huile d'olive, basilic	
PENNE ALL'ARRABIATA 🌶️	16€
Penne «Di Martino», sauce tomate, piment oiseau	
LA GRAN SPAGHETTONI (PER 2)	31€ (PAR PERSONNE)

le soir uniquement

Spaghettoni «Di Martino», servi dans une meule de parmesan, crème de champignons truffée, crème de parmesan, lamelles de truffe

🌾 Certaines de nos pâtes peuvent être commandées sans gluten en Fusilli : Galletti, Carbonara, Pesto, Arrabiata, Puttanesca

• NOS VIANDES ET POISSONS •

SCALOPPINA ALLA MILANESE	26€
Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino» Au choix : Sauce Arrabiata ou Jus de veau corsé & crème de parmesan	
SEPPIA AL PREZZEMOLO	26€
Seiche la plancha, persillade, légumes du soleil grillés, olives	
CARPACCIO DI MANZO	22€
Carpaccio de boeuf, parmesan rapé, pignons de pin, pesto, basilic, roquette, huile d'olive, citron & frites	
PEZZO DI MANZO	34€
Boeuf argentin 180gr, mini gnocchis aux olives, citron confit et tomates séchées	
IL POLPO	36€
Poulpe, sauce chimichurri, sabayon citron, accompagnement frites	
OSSO BUCO ♥	26€
Osso buco en cocotte et linguines «Di Martino»	
BURGER DELLA COMPAGNIE	25€
Pain brioché, steak au pesto, pecorino, ricotta, tomates séchées, roquette - Supplément salade - 3,00 € - Supplément mini gnocchis aux olives et jus réduit - 6,00 € - Supplément frites - 4,00 € - Supplément linguines - 4,00 € - Supplément sauces (aïoli, jus de veau, parmesan ou pesto vert) - 2,00 €	

• NOS PIZZAS •

LA MARGHERITA	15€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte », basilic Après cuisson : mozzarella de bufflonne	
LA LOLLOBRIGIDA	19€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte » Après cuisson : mozzarella de bufflonne, jambon cru « Duroc de Batallé », roquette	
LA SPEZIA	23€
Crème, mozzarella « fior di latte », truite fumée, aneth Après cuisson : roquette	
LA DIAVOLA	17€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte », ventricina piccante, poivrons	
LA VEGETARIANA	17€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte », poivrons, aubergines, champignons, parmesan, Après cuisson : roquette	
LA NAPOLETANA	17,50€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte », parmesan, câpres fines, anchois de Cetara (maison Delfino Battista), olives noires, basilic	
LA HELENA	19€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons Après cuisson : roquette	
LA GARDINI	21€
Sauce tomate San Marzano, thon, « fior di latte », persillade	
LA CAMILLA	19€
Mozzarella « fior di latte », chèvre, gorgonzola, provola fumée	
LA MODIGLIANI	19€
Mozzarella « fior di latte », chèvre, miel, oignons rouges, poitrine de porc fumée, champignons Après cuisson : pousses d'épinards	
LA VEGANA	16€
Sauce tomate San Marzano, aubergines, champignons, oignons rouges, chapelure à la persillade Après cuisson : pousses d'épinards, oignons frits	
LA CALIGOLA	20€
Crème de truffe, mozzarella « fior di latte », champignons, parmesan Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne	
LA LINA	20€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte », poivrons, oignons, filet de poulet, piment d'Espelette	
LA CALZONE	19€
Sauce tomate San Marzano, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris, jaune d'oeuf, Après cuisson : roquette	
LA CALABRESE	19€
Base tomate, fior di latte, champignons, oignons, provola, pancetta de porc, crème, olives noires, roquette, parmesan rapé	

- Supplément oeuf - **2,00 €** - Supplément mozzarella di Bufflonne - **3,00 €** - Supplément jambon cru ou jambon blanc - **6,00 €**

- Supplément straciatella - **6 €**

Pâte à pizza façon Napolitaine, 40% d'eau, poussée de 4 jours - Farine moulue à la pierre (agriculture raisonnée)

• NOS DESSERTS •

TIRAMISU TRADITIONNEL SERVI À LA CUILLÈRE	9€
TARTELETTE PISTACHE AMARENA ♥ Déclinaison de pistaches de Sicile, glace Amarena et confit de griottes	11€
BABA AUX AGRUMES Baba au Limoncello, chantilly aux agrumes, sorbet basilic citron	9€
AFFOGATO Glace tiramisu, crème café, expresso	7€
ENTREMET CHOCOLAT GIANDUJA Croustillant praliné, gianduja, mousse chocolat, sauce fleur de sel	9€
NOS GLACES ET SORBETS (2 BOULES) Vanille, tiramisu, Amarena, citron basilic, chocolat, mangue	7€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10€
CHAMPAGNE GOURMAND	14€

Notre carte est signée par notre Chef Jeremy et sa brigade.

*Tous nos desserts sont faits maison
par notre pâtissier Mathieu !*



Menu Bambino

13€

1 Boisson,
au choix Pizza Margherita
ou Escalope milanaise
ou Penne sauce tomate

Boule de glace ou entremet chocolat

• DIGESTIFS •

Sambuca La Perla Bianca 4CL	8€
Limoncello 6CL	8€
Get 27, Get 31 6CL	8€
Bailey's 6CL	8€
Italicus 6CL	12€
Poire Williams Benoit Serre 4CL	9€
Amaretto Disaronno 4CL	8€
Grappa 4CL	8€
Bas Armagnac 4CL	12€
Cognac Martell VS 4CL	12€
Cognac Gautier Eden 4CL	59€
Tequila Cazadores 4CL	11€
Tequila Patrón Silver 4CL	14€
Tequila Patrón Anejo 4CL	15€
Mezcal, Mahani, Spirit Brothers 4CL	12€

• GIN •

	4cl
Beefeater Angleterre	10€
Plymouth Angleterre	12€
Beefeater 24 Angleterre	12€
Hendrick's Ecosse	13€
Oxley Angleterre	15€
Le Gin Batch #2 France	13€
Monkey 47 Allemagne	14€
Japan Vision Japon	13€
G'Vine France	12€
Gin Mare Espagne	13€

• WHISKY •

	4cl
Ballantine's Ecosse	10€
Jameson Irlande	10€
Jack Daniel's USA	10€
Jack Daniel's Honey	10€
Monkey Shoulder Ecosse	11€
Talisker 10 ans Ecosse	13€
Woodford Réserve USA	13€
Glenfiddich 12 ans Ecosse	13€
Lagavulin 16 ans Ecosse	16€
Chivas 18 ans Ecosse	16€

• RHUM •

	4cl
Havana 3 ans Cuba	10€
Havana 7 ans Cuba	11€
Diplomatico Venezuela	12€
Don Papa Philippines	12€
Pacto Navio Cuba	13€
Santa Theresa Venezuela	14€
Zacapa 23 Guatemala	15€
Hechicera Colombie	14€
Carnival Barbados	14€
Carnival Guatemala & Belize	15€
Carnival Jamaïque	15€

• VINI ROSSI / VINS ROUGES •

	12,50cl	75cl
MA BICHE		26€
Côtes de Thongue IGP		
LA CANTINA DEI FEUDI	6€	28€
Sicilia Nero D'Avola - <i>Typique, rond et persistant</i>		
DOGLIANI CASCHINA COSTADELLA		30€
DOCG Dogliani - Dolceto - <i>Fruité et frais</i>		
MIRAL	6€	32€
DOC Sicilia - Nero D'avola - <i>Léger et fruité</i>		
MÉTAPHYSIQUE DES CUVES, NATURE		34€
AOP Côtes du Rhône - <i>Rond et souple</i>		
NEBBIOLO D'ALBA		35€
Nebbiolo - Piémont - <i>Tannique et charpenté</i>		
CHIANTI MARIO PRIMO		35€
Chianti Mario Primo - <i>Doux, fruité et élégant</i>		
MEMORO PICCINE		35€
Primitivo Montepulciano - <i>Complexe, long et ample</i>		
PATU	8€	36€
IGT Primitivo - Salento - <i>Fruits rouges, notes de balsamique</i>		
CAPATO	6,50€	37€
Maremma Toscana Rosso DOC - Sangiovese		
BIO B PUNTOIO		38€
Pouilles Primitivo - <i>Complexe et intense</i>		
DALCERO		39€
Valpolicella DOC - Corvina, Rondinella, Molinara - <i>Léger et fruité</i>		

• VINI BIANCHI / VINS BLANCS •

	12,50cl	75cl
MA BICHE Côtes de Thongue IGP		26€
LE JOYAU DE JOY IGP Côtes de Gascogne - <i>Frais, moelleux, équilibré</i>	6€	30€
RURIS CORTESE Piemonte DOC - Cortese - <i>Sec et ample</i>	7€	32€
MIRAL DOC Sicilia - Grillo BIO - <i>Fruité et minéral</i>	7€	32€
BACI AL SOLE Pinot Grigio - <i>Rond et fruité</i>		32€
RURIS CHARDONNAY Piémonte Chardonnay DOC - <i>Rond en bouche, puissance aromatique</i>		35€
CANTINA TOLLO BIO Trebiana d'abruzzo - <i>Fruité et minéral</i>		38€
ROERO ARNEIS Roero Arneis DOCG - <i>Sec et acidulé</i>		45€
CHABLIS GEORGES DESCHAMPS BIO Chablis AOP Georges Deschamps - <i>Vif, agrumes, équilibré</i>		48€

• VINI ROSATI / VINS ROSÉS •

	12,50cl	75cl	150cl
MA BICHE Côtes de Thongue IGP		26€	
STUDIO BY MIRAVAL IGP Méditerranée - Cinsault, Tibouren, Rolle, Grenache	6€	31€	
MAISON SAINTE MARGUERITE - SYMPHONIE Côtes de Provence AOP - BIO et Vegan - Cinsault, Rolle, Grenache		37€	
MINUTY PRESTIGE Côtes de Provence AOP - Grenache, Cinsault, Syrah	7€	39€	78€
ALIE Toscane - Vermentino, Syrah		44€	
MINUTY ROSÉ OR Côtes de Provence AOP - Grenache, Tibouren		49€	

• FRIZZANTI / VINS PÉTILLANTS •

	12,50cl	75cl
PROSECCO RICCADONNA DOC Spumante	6€	32€
Spumante Extra Dry - <i>Blanc sec</i>		
LAMBRUSCO Emilia Romagna DOC	6€	32€
Grasparossa - Secco - <i>Rouge</i>		
MOSCATO D'ASTI Piemonte DOCG - <i>Blanc doux</i>	7€	32€

• GRANDE VINI ROSSI •

	75cl
ROSSO FUOCO VITE COLTE BIO	45€
Barbera D'Asti - Barbera - <i>Fruité, réglisse et souple</i>	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	51€
Hautes Côtes de Beaune Domaine Saint Saturnin de Vergy, Pinot Noir <i>Généreux et structuré</i>	
CHEMIN DE MOSCOU	54€
IGP Pays D'Oc - Domaine Gayda, Syrah, Grenache <i>Élégant, gourmand et fruité</i>	
BAROLO GRASSO MASSIMO	65€
Barolo DOCG - Nebbiolo - <i>Ample et puissant</i>	
CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES	71€
AOP Châteauneuf Du Pape - Cinsault, Mourvèdre, Syrah <i>Rond et équilibré</i>	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	85€
Veneti DOC - Corvina Veronese, Rondinella <i>Puissant, fruité, velouté</i>	
CONNÉTABLE DE TALBOT - CHÂTEAU TALBOT	85€
AOP Saint Julien - Bordeaux, Cabernet-Franc, Petit Verdot <i>Puissant, riche et fruité</i>	

• CHAMPAGNES •

	La coupe	75cl	150cl
MUMM Cordon rouge brut	12€	90€	170€
PERRIER-JOÛET BRUT		110€	
R DE RUINART BRUT		130€	270€
RUINART BLANC DE BLANCS		150€	300€
RUINART ROSÉ		150€	300€
DOM RUINART , BLANC DE BLANCS		280€	
MILLÉSIMÉ			

• LA PROVENANCE DE NOS VINS •





Vous accueille tous les jours

Déjeuner 12h00 - 14h30

Dîner 19h30 - 22h30 en semaine

Vendredi, Samedi 19h30 jusqu'à 23h30

Dimanche 12h30 - 14h30

en partenariat avec



Pour vos événements, pensez à privatiser une partie ou l'intégralité
de la Compagnie Française

Contactez nous à groupe@allforyou.fr
ou découvrez nos espaces sur www.allforyou.fr

Prix en TTC, service inclus.



MAÎTRE RESTAURATEUR

PAR ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 170315