



LA COMPAGNIE FRANÇAISE



LES PRIX SONT EN TTC, SERVICE COMPRIS

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

PÂTES DU MOMENT ou PIZZA DU MOMENT ou PLAT DU JOUR

uniquement le midi en semaine

14,90€

• À PARTAGER (OU PAS) •

LA PICCOLA ROMANA

11€

Pâte croustillante style Napolitain, jambon blanc, poivre fermenté, roquette, mozzarella de bufflonne, huile d'olive aromatisée à la truffe noire

LA PICCOLA TIROLESE

11€

Pâte croustillante style Napolitain, base tomate, tranches de lard fumé, chèvre, miel, pousses d'épinards

LA PICCOLA NAPOLITANA

11€

Pâte croustillante style Napolitain, base tomate, parmesan, câpres, anchois de Cetara, olives noires et basilic

CARCIOFI FRITTI

11€

Artichauts frits, mayonnaise basilic et noisettes

TAGLIERE DI PROSCIUTTO ITALIANO

12€

Planche de jambon italien

CALAMARI ALLA ROMANA

13€

Calamars à la romaine maison, aioli frais

BURRATA DELLA COMPAGNIE

15€

Burrata, huile d'olive vierge extra, fleur de sel, pesto, pain grillé

FOCACCIA ALLA BUFALA

16€

Focaccia, pesto, tomates cerises, Bufala et roquette

• 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

• 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 de la Nonna Lina à la crème de champignons truffée	
PASTA DELLA SQUADRA	18€
Linguines «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites	
LINGUINE ALLA CARBONARA	19,50€
Linguines «Di Martino», guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	
CASARECCE ALLA PUTTANESCA	19€
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	16€
Penne «Di Martino», pesto vert de La Compagnie, parmesan, huile d'olive, basilic	
PENNE ALL'ARRABIATA 🌶️	15€
Penne «Di Martino», sauce tomate, piment oiseau	
LA GRAN SPAGHETTONI (POUR 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	32€
Boeuf argentin 180gr, mini gnocchis aux olives, citron confit et tomates séchées	
IL POLPO	29€
Poulpe, sauce chimichurri, sabayon citron, accompagnement frites	
OSSO BUCO ♥	22€
Osso buco en cocotte et linguines «Di Martino»	
BURGER DELLA COMPAGNIE	19€
Pain Focaccia, steak, pesto, sucrine, tomates, oignons rouges, fromage de brebis, guanciale (porc)	

- 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 Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », basilic	13€
LA LOLLOBRIGIDA ♥ Sauce tomate, mozzarella « fior di latte » Après cuisson : mozzarella de bufflonne, jambon cru « Duroc de Batallé », roquette	18€
LA DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », ventricina piquante, poivrons	17€
LA VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, aubergines, champignons, parmesan, Après cuisson : roquette	16€
LA NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », parmesan, câpres fines, anchois de Cetara (maison Delfino Battista), olives noires, basilic	17€
LA HELENA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons Après cuisson : roquette	18€
LA GARDINI ♥ Sauce tomate, thon, « fior di latte », persillade	19€
LA CAMILLA Mozzarella « fior di latte », chèvre, gorgonzola, provola fumée	18€
LA MODIGLIANI Mozzarella « fior di latte », chèvre, miel, oignons rouges, poitrine de porc fumée, champignons Après cuisson : pousses d'épinards	19€
LA CALIGOLA Crème de truffe, mozzarella « fior di latte », champignons, parmesan Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne	19€
LA LINA ♥ Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, oignons, filet de poulet, piment d'Espelette	19€
LA CALZONE Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris, jaune d'oeuf, Après cuisson : roquette	19€
LA CALABRESE Base tomate, fior di latte, champignons, oignons, provola, pancetta de porc, crème, olives noires, roquette, parmesan rapé	19€

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

- Supplément straciatella - **4,00 €**

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€

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

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



Menu Bambino

11€

Sirup à l'eau

Au choix Pizza Margherita
ou Penne sauce tomate

Boule de glace

• 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 •

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>		
LANGHE NEBBIOLO		35€
Cascina Costabella - 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 Spumante Extra Dry - <i>Blanc sec</i>	6€	32€
LAMBRUSCO Emilia Romagna DOC Grasparossa - Secco - <i>Rouge</i>	6€	32€
MOSCATO D'ASTI Piemonte DOCG - <i>Blanc doux</i>	7€	32€

• GRANDE VINI ROSSI •

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

• 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 •

EMILIA ROMAGNA

- LAMBRUSCO

FRIULI VENEZIA GIULIA

- PROSECCO MIONETTO

PIEMONTE

- RURIS
- MOSCATO
- ROSSO FUOCO VITE COLTE BIO
- BAROLO GRASSO MASSIMO
- LANGHE NEBBIOLO
- DOGLIANI CASCHINA COSTADELLA
- ROERO ARNEIS

VENETO

- DALCERO
- BACI AL SOLE PINOT GRIGIO
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA

TOSCANA

- CHIANTI MARIO PRIMO
- CAPATO
- ALIE
- MEMORE PICCINE

ABRUZZO

- CANTINA TOLLO BIO

PUGLIA

- PATU
- BIO B PUNTOIO

SICILIA

- CANTINA DEI FEUDI
- MIRAL





Vous accueille tous les jours

Lundi : 12h00 - 14h30 / 19h30 - 22h30
Mardi : 12h00 - 14h30 / 19h30 - 22h30
Mercredi : 12h00 - 14h30 / 19h30 - 22h30
Jeudi : 12h00 - 14h30 / 19h30 - 22h30
Vendredi : 12h00 - 14h30 / 19h30 - 23h00
Samedi : 12h00 - 15h00 / 19h30 - 23h00
Dimanche : 12h00 - 15h00 / 19h30 - 22h30

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