



---

# 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) •**

**ARANCINI CACIO E PEPE**

Sauce tomate et roquette

**9€**

**LA PICCOLA ROMANA**

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

**11€**

**LA PICCOLA TIROLESE**

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

**11€**

**LA PICCOLA NAPOLITANA**

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

**11€**

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO ITALIANO**

Planche de jambon italien

**12€**

**CALAMARI ALLA ROMANA**

Calamars à la romaine maison, aïoli frais

**13€**

**BURRATA DELLA COMPAGNIE**

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

**15€**

**FOCACCIA ALLA BUFALA**

Focaccia, pesto, tomates cerises, Bufala et roquette

**16€**

**• SALADES •**

**INSALATA DI POLLO**

Laitue romaine, filets de poulet, tomates, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, olives Leccino, vinaigrette citron

**19,90€**

## • NOS PÂTES •

<b>GALLETTI DELLA COMPAGNIE</b>	<b>21€</b>
Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas sauvages - Supplément noix de St-Jacques fraîches snackées - 9,00 €	
<b>RAVIOLI AL TARTUFO</b>	<b>22€</b>
Ravioles fraîches de la Nonna Lina à la crème de champignons truffée, brisures de noisettes	
<b>PASTA DELLA SQUADRA</b>	<b>18€</b>
Linguines «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites	
<b>LINGUINE ALLA CARBONARA</b>	<b>19,50€</b>
Linguines «Di Martino», guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	
<b>LASAGNE DI MANZO E MAIALE</b>	<b>19€</b>
Les traditionnelles lasagnes au bœuf et porc, accompagnée de salade	
<b>BUCATINI CACIO E PEPE</b> 🍴	<b>17€</b>
Bucatini «Di Martino», poivre et pecorino	
<b>PENNE AL PESTO</b>	<b>16€</b>
Penne «Di Martino», pesto vert de La Compagnie, parmesan, huile d'olive, basilic	
<b>PENNE ALL'ARRABIATA</b> 🍴	<b>15€</b>
Penne «Di Martino», sauce tomate, piment oiseau	
<b>RISOTTO DU MOMENT (VOIR ARDOISE) ♥</b>	<b>25€</b>
<b>LA GRAN SPAGHETTONI (POUR 2)</b>	<b>31€ (PAR PERSONNE)</b>
<b>midi &amp; soir</b> Spaghettoni «Di Martino», servi dans une meule de parmesan, crème de champignons truffée, lamelles de truffe	

 Certaines de nos pâtes peuvent être commandées sans gluten en Penne: Galletti, Carbonara, Pesto, Arrabiata, Caccio et Pepe

## • NOS VIANDES ET POISSONS •

<b>SCALOPPINA ALLA MILANESE</b>	<b>26€</b>
Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé & crème de parmesan	
<b>SEPPIA AL PREZZEMOLO</b>	<b>26€</b>
Seiche la plancha, persillade, légumes de saison	
<b>CARPACCIO DI MANZO</b>	<b>22€</b>
Carpaccio de boeuf, parmesan rapé, pignons de pin, pesto, roquette, huile d'olive, citron & frites	
<b>MANZO BRASATO</b>	<b>30€</b>
Paleron de bœuf braisé, poêlée de minis gnocchis à la truffe et sauce au vin rouge	
<b>SAN PIETRO AL BURRO E SALVIA</b>	<b>28€</b>
Filet de Saint-Pierre, sabayon citron, légumes de saison	
<b>OSSO BUCO ♥</b>	<b>22€</b>
Osso buco en cocotte et spaghetti «Di Martino»	
<b>BURGER DELLA COMPAGNIE</b>	<b>19€</b>
Pain Focaccia, steak, pesto, salade romaine, tomates, oignons rouges, fromage de brebis, guanciale (porc)	

- Supplément salade - 3,00 € - Supplément mini gnocchis à la truffe 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 •

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

- 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 •

<b>TIRAMISU TRADITIONNEL SERVI À LA CUILLÈRE</b>	<b>9€</b>
<b>FONDANT PISTACHE</b> crème anglaise, glace pistache	<b>11€</b>
<b>PANETTONE FAÇON PAIN PERDU (POUR DEUX)</b> chantilly, caramel, glace bulgare	<b>9€ (PAR PERSONNE)</b>
<b>AFFOGATO</b> Glace tiramisu, crème café, expresso	<b>7€</b>
<b>CHOCOLAT CACAHUÈTE (SANS GLUTEN)</b> Crumble cacao, glace cacahuète, crème légère au chocolat	<b>9€</b>
<b>NOS GLACES ET SORBETS (2 BOULES)</b> Vanille, tiramisu, chocolat, mangue, bulgare, cacahuète, pistache	<b>7€</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	<b>10€</b>

*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€**

Sirop à l'eau

Au choix Pizza Margherita  
ou Penne sauce tomate

Boule de glace au choix

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



## • VINI BIANCHI / VINS BLANCS •

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

## • VINI ROSATI / VINS ROSÉS •

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

## • FRIZZANTI / VINS PÉTILLANTS •

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

## • GRANDE VINI ROSSI •

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

## • CHAMPAGNES •

	La coupe	75cl	150cl
<b>MUMM</b> Cordon rouge brut	<b>12€</b>	<b>90€</b>	<b>170€</b>
<b>PERRIER-JOÛET BRUT</b>		<b>110€</b>	
<b>R DE RUINART BRUT</b>		<b>130€</b>	<b>270€</b>
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b>		<b>150€</b>	<b>300€</b>
<b>RUINART ROSÉ</b>		<b>150€</b>	<b>300€</b>
<b>DOM RUINART , BLANC DE BLANCS</b>		<b>280€</b>	
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](mailto:groupe@allforyou.fr)  
ou découvrez nos espaces sur [www.allforyou.fr](http://www.allforyou.fr)

Prix en TTC, service inclus.



MAÎTRE RESTAURATEUR

PAR ARRÊTÉ PRÉFECTORAL DU 170315