



LA COMPAGNIE FRANÇAISE



LES PRIX SONT EN TTC, SERVICE COMPRIS

Découvrez notre nouvelle adresse !



• **LA COMPAGNIE FRANÇAISE BUSCA** •

17 Rue Sainte-Catherine, 31400 Toulouse
05.61.51.04.23

Des espaces dédiés à vos événements !



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



Les Salons de la Compagnie se prêtent
à l'organisation de réunions,
réceptions et événements privés.

Contactez nous à groupe@allforyou.fr !

• À PARTAGER (OU PAS) •

PIZZETA ROMANA	11€
Pâte croustillante style Napolitain, jambon blanc, poivre fermenté, roquette, mozzarella de bufflonne, huile d'olive aromatisée à la truffe noire	
PIZZETA NAPOLITANA	11€
Pâte croustillante style Napolitain, base tomate, parmesan, câpres, anchois de Cetara, olives noires et basilic	
TAGLIERE DI PROSCIUTTO ITALIANO	12€
Planche de jambon italien et jambon blanc truffé	
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, focaccia	
FOCACCIA ALLA BUFALA	16€
Focaccia, pesto, tomates cerises, Bufala et roquette	

• SALADES & CRUS •

INSALATA CAESAR	20€
Laitue romaine, filets de poulet pané, tomates, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, olives Leccino, sauce César	
INSALATA ITALIANA VEGETARIANA	17€
Laitue romaine, tomates, légumes rôtis de saison, olives Leccino	
CARPACCIO DELLA COMPAGNIE	22€
Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, frites	
VITELLO TONNATO	20€
Veau cuit en basse température, sauce câpres anchois, parmesan, tomates confites & frites	
TARTARE DI MANZO	21€
Tartare de boeuf au couteau préparé, parmesan rapé, câpres & frites	

• NOS PÂTES •

GALLETTI DELLA COMPAGNIE	21€
Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas sauvages	
RAVIOLI AL BASILICO E PARMIGIANO	21€
Ravioles fraîches de la Nonna Lina, crème infusée au basilic, tomates cerise	
RAVIOLI AL TARTUFO	22€
Ravioles fraîches de la Nonna Lina, à la crème de champignons truffée, brisures de noisettes	
PASTA DELLA SQUADRA	18€
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	
PENNE AL PESTO	16€
Penne «Di Martino», pesto vert de La Compagnie, parmesan, huile d'olive, basilic	
LINGUINE ALLA YONGOLE	23€
Linguines «Di Martino», coques, purée d'ail, tomates cerises, basilic, vin blanc, citron	
PASTA CON POLPETTE	20€
Linguines, boulettes de viandes, sauce tomate	
PAPPARDELLE DELLA COMPAGNIE	20€
Pappardelle, crème de parmesan, guanciale, petits pois	
LA GRAN SPAGHETTONI (POUR 2)	31€ (PAR PERSONNE)
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

• NOS VIANDES ET POISSONS •

SCALOPPINA ALLA MILANESE	27€
Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé & crème de parmesan	
BISTECCA DI TONNO	25€
Thon snacké, huile vierge, tian de légumes de saison	
FILETTO DI MANZO	30€
Filet de boeuf, poêlée de minis gnocchis à la truffe et sauce au vin rouge	
POLLAME SUPREMO	24€
Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, basilic et jus corsé	
BURGER DELLA COMPAGNIE	19€
Pain Bun, steak haché, crème de taleggio, compotée d'oignons, guanciale & frites	

- 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 •

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 piccante, 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 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€
FONDANT PISTACHE CHOCOLAT BLANC glace pistache, crème anglaise vanillée	12€
PANETTONE FAÇON PAIN PERDU chantilly, caramel, glace bulgare	9€
AFFOGATO Glace vanille, crème de pistache, pistache concassées, spéculoos, expresso	7€
PROFITEROLES MAISON	10€
BANOFFEE bananes, chocolat blanc, spéculoos, caramel	9€
CAFÉ GOURMAND	10€
GLACE À L'ITALIENNE Garniture et coulis au choix	7€



Menu Bambino

11€

Sirup à l'eau

Au choix Pizza Margherita

ou Mini Scaloppina alla milanese

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 •

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

• 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>Élegant, 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 •



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.

