



LA COMPAGNIE FRANÇAISE

— Busca-Toulouse



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 à l'estragon

TAGLIERE DI PROSCIUTTO ITALIANO

12€

Planche de jambon italien

CALAMARI ALLA ROMANA

13€

Calamars à la romaine maison, aïoli 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

• SALADE •

INSALATA CAESAR

19,90€

Laitue romaine, filets de poulet croustillant, tomates, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, olives Leccino, sauce César

• NOS PÂTES •

GALLETTI DELLA COMPAGNIE

Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas

19€

RAVIOLI AL TARTUFO

Ravioles fraîches de la Nonna Lina à la crème de champignons truffée

19€

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Risotto safran, saumon, fondue de poireaux

19€

PASTA DELLA SQUADRA

Linguines «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites

17€

LINGUINE ALLA CARBONARA

Linguines «Di Martino», guanciale, jaune d'oeuf, pecorino

18€

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Les traditionnelles lasagnes au bœuf

17€

PENNE AL PESTO

Penne «Di Martino», pesto vert de La Compagnie, parmesan, huile d'olive, basilic

15€

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

• NOS PLATS •

SCALOPPINA ALLA MILANESE

Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé et crème de parmesan

26€

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de boeuf, parmesan rapé, pignons de pin, pesto, basilic, roquette, huile d'olive, citron & frites

18€

BAVETTE DI MANZO

Bavette de bœuf 250gr, gnocchis frits et sauce brune

24€

BURGER DELLA COMPAGNIE

Pain Focaccia, steak (bœuf), pesto, sucrose, tomates, oignons rouges, fromage de brebis, guanciale (porc)

18€

- Supplément salade - **3,00 €** - 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	15€
LA DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », ventricina piccante, poivrons	14€
LA VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, aubergines, champignons, parmesan, Après cuisson : roquette	14€
LA NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », parmesan, câpres fines, anchois de Cetara (maison Delfino Battista), olives noires, basilic	14€
LA HELENA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons Après cuisson : roquette	14€
LA CAMILLA ♥ Mozzarella « fior di latte », chèvre, gorgonzola, provola fumée	15€
LA MODIGLIANI Mozzarella « fior di latte », chèvre, miel, oignons rouges, poitrine de porc fumée, champignons Après cuisson : pousses d'épinards	15€
LA CALIGOLA Crème de truffe, mozzarella « fior di latte », champignons, parmesan Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne	16€
LA CALZONE Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris, jaune d'oeuf, Après cuisson : roquette	15€
LA CALABRESE Base tomate, fior di latte, champignons, oignons, provola, pancetta de porc, crème, olives noires, roquette, parmesan rapé	15€

- 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 CUEILLÈRE	9€
BABA AL RUM Baba au rhum, chantilly, glace vanille	8€
AFFOGATO Glace vanille, espresso	5€
TORTINO AL PISTACCHIO Coulant chocolat blanc, pistache, glace framboise	9€
NOS GLACES ET SORBETS (2 BOULES) Vanille, tiramisu, Amarena, citron basilic, chocolat, mangue, framboise	7€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10€
PANETTONE FAÇON PAIN PERDU Boule de glace yaourt	9€
PANNA COTTA FRUITS ROUGES Coulis de fruits rouges	6€



Menu Bambino

9€

Sirop 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 •

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

• VINI ROSATI / VINS ROSÉS •

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

• 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 PAPE	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 accueillez du Lundi au Samedi

Lundi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Mardi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Mercredi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Jeudi : 12h00 - 14h00 / 19h00 - 22h00

Vendredi : 12h00 - 14h30 / 19h00 - 22h30

Samedi : 12h00 - 14h30 / 19h00 - 22h30

en partenariat avec



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

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

Prix en TTC, service inclus.

