



LA COMPAGNIE FRANÇAISE



LES PRIX SONT EN TTC, SERVICE COMPRIS

LA COMPAGNIE FRANÇAISE N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES
CARTE BANCAIRE À PARTIR DE 10 €

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** !

Informations

Ouvert 7J / 7

Midi & soir

Service en continu de pizzas les samedis et dimanches



Menu Bambino

11€

Sirop à l'eau

Au choix Pizza Margherita

ou Mini Scaloppina alla milanese

ou Penne sauce tomate

Boule de glace au choix

• NOS COCKTAILS •

• NOS SPRITZ •

SPRITZ APEROL

Prosecco Riccadonna, Aperol, eau gazeuse

SARTI SPRITZ

Prosecco Riccadonna, Sarti, eau gazeuse

SPRITZ LIMONCELLO

Prosecco Riccadonna, Limoncello, eau gazeuse

CAMPARI SPRITZ

Prosecco Riccadonna, Campari, eau gazeuse

ITALICUS SPRITZ

Prosecco Riccadonna, Italicus, eau gazeuse

ST GERMAIN SPRITZ

Prosecco Riccadonna, Saint Germain, eau gazeuse

10€

10€

10€

10€

10€

12€

• NOS COUPS DE COEUR •

BASIL SMASH

Gin Beefeater, jus de citron, sirop de sucre de canne, feuille de basilic

EXPRESSO MARTINI

Vodka Absolut, Kalhua, espresso, sirop de sucre

PORN STAR MARTINI

Vodka, purée de passion, sirop de vanille, Prosecco Riccadonna

10€

12€

12€

• NOS CLASSIQUES •

BELLINI

Prosecco Riccadonna, jus de pêche, jus de citron

MARGARITA

Tequila Cazadores, Cointreau, jus de citron vert

NEGRONI

Campari, Martini rouge, Gin Beefeater, tranche d'orange

AMERICANO

Martini rouge, Campari, tranche d'orange, tranche de citron, eau gazeuse

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, morceaux de citron, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse

NOS MULES (London, Moscow, Jamaican)

Vodka absolut, citron, ginger beer, cassonade

COSMOPOLITAIN

Vodka Absolut, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

SEX ON THE BEACH

Vodka Absolut, liqueur de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry

PINA COLADA

Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, purée de coco, jus de citron

PALOMA

Tequila Patron, jus de citron vert pressé, pamplemousse, tonic

9€

10€

10€

10€

10€

10€

12€

12€

12€

14€

• NOS MOCKTAILS CLASSIQUES •

VIRGIN MOJITO

VIRGIN PINA COLADA

VIRGIN PORN STAR

8€

8€

8€

• BIÈRES PRESSION •

	25cl	50cl
HEINEKEN SILVER	4€	8€
AFFLIGEM BLANCHE	5€	10€
AFFLIGEM AMBRÉE	5€	10€

• BIÈRES BOUTEILLE •

HEINEKEN OO bière sans alcool bouteille 33cl	6€
DESPERADOS 33cl	7€

• APÉRITIFS •

MARTINI BLANC, ROUGE, ROSÉ, DRY, FIERO	5€
KIR	5,50€
KIR ROYAL	14€
RICARD, PASTIS	3,50€
SUZE	5€
CAMPARI	5€
LILLET BLANC OU ROSÉ	6€
SUPPLÉMENT TONIC 25 CL	3,50€

• SOFTS •

1/4 VITTEL 25CL	3,50€
PERRIER 33CL	4€
SIROP À L'EAU	2,50€
Menthe, Fraise, Pêche, citron, Grenadine, Cerise, Cassis, Framboise, Kiwi, Violette	
SPRITE 25CL	4€
DIABOLO SIROP AU CHOIX	4,20€
COCA COLA 33CL	4€
COCA CHERRY 33CL	4€
COCA SANS SUCRES 33CL	4€
SCHWEPPE AGRUMES 33CL	4€
SCHWEPPE Agrumes,Tonic,Pomelo, Ginger beer	4€
SUZE 0% 25CL	4€
FANTA 25CL	4€
ORANGINA 25CL	4€
FUZE TEA 25CL	4€
PAGO 20CL	4€
Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, ACE, Mangue, Tomate	
ORANGE PRESSÉE, CITRON PRESSÉ	5€
REDBULL 25CL	5€
REDBULL PASTÈQUE 25CL	5€
SUPPLÉMENT SIROP	0,20€

• À PARTAGER (OU PAS) •

ARANCINI CACIO E PEPE

7€

Sauce tomate, parmesan et roquette

RAVIOLES PULLED PORK

9€

Ravioles d'effiloché de porc, cuit basse température, bouillon de légumes, ciboulette

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

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, focaccia

FOCACCIA ALLA BUFALA

16€

Focaccia, pesto, tomates cerises, Bufala et roquette

• NOTRE SANDWICH ITALIEN •

SCACCIATA MORTADELLA

12€

Sandwich confectionné dans une pâte à pizza, Mozzarella «fior de latte», mortadelle de pistache, stracciatella roquette et balsmique

• 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

TARTARE DI MANZO

21€

Tartare de boeuf au couteau préparé, parmesan rapé, câpres & frites

CARPACCIO DELLA COMPAGNIE

22€

Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, frites

• NOS PÂTES •

PENNE AL PESTO 🌿	16€
Penne «Di Martino», pesto vert de La Compagnie, parmesan, pignon	
PASTA DELLA SQUADRA	17€
Linguines «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites	
GNOCHIS FRAIS GORGONZOLA	18€
Gnocchis gratinés à la crème de gorgonzola	
LINGUINE ALLA CARBONARA 🌿	19€
Linguines «Di Martino», guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	
PASTA CON POLPETTE	20€
Linguines, boulettes de viandes (porc, boeuf), sauce tomate au basilic	
GALLETTI DELLA COMPAGNIE 🌿	21€
Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas sauvages	
RAVIOLI AL TARTUFO	21€
Ravioles fraîches, à la crème de champignons truffée, brisures de noisettes à la truffe	
LASAGNE DI MANZO E MAIALE	22€
Les traditionnelles lasagnes maison au boeuf et au porc, accompagné de salade	
PASTA ALL ' ARAGOSTA	32€
Linguine «Di Martino» , bisque de homard et homard Canadien	
LA GRAN SPAGHETTONI (POUR 2)	31€ (PAR PERSONNE)
Spaghetti «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 •

BURGER DELLA COMPAGNIE	19€
Pain Bun, steak haché, crème de taleggio, compotée d'oignons, guanciale & frites	
POLLAME SUPREMO	24€
Suprême de volaille, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et jus corsé au miel	
OSSO BUCO DELLA COMPAGNIE	25€
Osso buco cuit basse température en sauce avec ses linguines «Di Martino»	
BISTECCA DI TONNO	25€
Thon snacké, huile vierge, caponata	
SCALOPPINA ALLA MILANESE	27€
Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé & crème de parmesan	
VITELLO CON FUNGHI	28€
Veau du Tarn (200g), linguines «Di Martino», Crème et Champignons de Paris	
FILETTO DI MANZO	32€
Filet de boeuf, poêlée de minis gnocchis à la truffe et sauce au vin rouge	

• NOS PIZZAS •

LA MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », basilic	13€
LA VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, aubergines, champignons, parmesan Après cuisson : roquette	16€
LA DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », ventricina piccante, poivrons	17€
LA NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », parmesan, câpres fines, anchois de Cetara (maison Delfino Battista), olives noires, basilic	17€
LA CARBONNARA Base mozzarella « fior di latte », guanciale, pecorino, jaune d'oeuf	17€
LA LOLLOBRIGIDA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte » Après cuisson : mozzarella de bufflonne, jambon cru « Duroc de Batallé », roquette	18€
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 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 •

AFFOGATO

Glace vanille, crème de pistache, pistaches concassées, expresso

5€

TARTE AU CAFÉ

Sauce cacaoté, glace stracciatella

8€

FONDANT CHOCOLAT COEUR COULANT PRALINÉ NOISETTE

Crème anglaise, glace vanille

9€

TIRAMISU TRADITIONNEL SERVI À LA CUILLÈRE

9€

ENTREMETS POMELOS

Parfum de genièvre, sauce hibiscus, sorbert limoncello

9€

PROFITEROLE MAISON

Choux maison, glace vanille, nappage chocolat

10€

FONDANT PISTACHE CHOCOLAT BLANC

Glace pistache, crème anglaise vanillée

12€

CAFÉ GOURMAND

10€

• 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€

• 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>		
TENUTA MONTECCHIESI	6,50€	37€
Sangiovese - IGT Toscane, <i>Fruité, élégant</i>		
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
L'ORACLE CHARDONAY	5€	22€
IGP pays d'oc		
LE JOYAU DE JOY	6€	30€
IGP Côtes de Gascogne - <i>Frais, moelleux, équilibré</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>		
ARAGOSTA	7€	35€
Sardaigne DOC vermentino - <i>agrumes, floral, minéral</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 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€
R DE RUINART BRUT		130€	270€
RUINART BLANC DE BLANCS		150€	300€
RUINART ROSÉ		150€	300€

• LA PROVENANCE DE NOS VINS •



*Installée dans l'ancien magasin de
linge de maison,
La Compagnie Française a choisi d'en
conserver le nom pour honorer
l'histoire du lieu et
prolonger son savoir-faire, désormais à
travers la gastronomie Italienne.*

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.

