



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) •

CARCIOFI FRITTI

Artichauts frits, mayonnaise à l'estragon

12€

TAGLIERE DI PROSCIUTTO ITALIANO

Planche de jambon italien

12€

LA PICCOLA ROMANA

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

13€

LA PICCOLA NAPOLITANA

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

13€

CAMEMBERT DI BUFFALA

Camembert au lait de bufflone, miel, origan
+ supplément pâtes à pizza 2€

13€

CALAMARI ALLA ROMANA

Calamars à la romaine maison, aioli frais

14€

FOCACCIA ALLA BUFALA

Focaccia, pesto, tomates cerises, Bufala et roquette

16€

• SALADE •

INSALATA DI POLLO

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

19,90€

INSALATA DI CAPRA

Tartines de chèvre panées, jambon italien, tomates cerises

19,90€

• NOS PÂTES •

PASTA DELLA SQUADRA	17€
Linguines «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites	
LINGUINE ALLA CARBONARA	19€
Linguines «Di Martino», guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	19€
Les traditionnelles lasagnes au bœuf et porc, servies avec salade composée	
POLPETTES ALLA SALSA DI POMODORO	20€
Boulettes de boeuf et porc façon ragoût, sauce tomate aux légumes maison, linguines	
GALLETTI DELLA COMPAGNIE	21€
Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas	
RAVIOLI AL PESTO	21€
Ravioles fraîches de la Nonna Lina au basilic, ricotta et pistache, crème de pesto	
RISOTTE AI GAMBERI	22€
Risotto parmesan et zestes de citron, gambas snackées et petits légumes	
RISOTTO A ANATRA	25€
Risotto crème de truffe, magret snacké, petits champignons	

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

• NOS PLATS •

CARPACCIO DI MANZO	19€
Carpaccio de boeuf, parmesan rapé, pignons de pin, pesto, basilic, roquette, huile d'olive, citron & frites	
BURGER DELLA COMPAGNIE	19€
Pain Focaccia, steak (bœuf), pesto, sucrine, tomates, oignons rouges, fromage de brebis, guanciale (porc), servi avec frites	
BAVETTE DI MANZO	24€
Bavette d'ailan, garniture au choix, linguines, frites ou salade (garniture supplémentaire ci-dessous)	
SCALOPPINA ALLA MILANESE	26€
Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé et crème de parmesan	
SCALOPPINA DI VITELLO	26€
Escalope de veau du Tarn, crème de champignons de Paris et linguines	
- 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 DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », ventricina piccante, poivrons	15€
LA VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, aubergines, champignons, parmesan Après cuisson : roquette	15€
LA NAPOLETANA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », parmesan, câpres fines, anchois de Cetara (maison Delfino Battista), olives noires, basilic	15€
LA HELENA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons Après cuisson : roquette	15€
LA LOLLOBRIGIDA ♥ Sauce tomate, mozzarella « fior di latte » Après cuisson : mozzarella de bufflonne, jambon cru « Duroc de Batallé », roquette	16€
LA CAMILLA Mozzarella « fior di latte », chèvre, gorgonzola, provola fumée	16€
LA MODIGLIANI Mozzarella « fior di latte », chèvre, miel, oignons rouges, poitrine de porc fumée, champignons Après cuisson : pousses d'épinards	16€
LA CALIGOLA Crème de truffe, mozzarella « fior di latte », champignons, parmesan Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne	16€
LA TONIO Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, oignons et bœuf haché	16€
LA CALZONE Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris, jaune d'oeuf, Après cuisson : roquette	16€
LA CALABRESE Base tomate, fior di latte, champignons, oignons, pancetta de porc, olives noires, roquette, parmesan rapé	16€

- Supplément oeuf - **2,00 €** - Supplément mozzarella di Bufflonne - **3,00 €** - Supplément jambon cru ou jambon blanc - **3,00€**
- Supplément stracciatella - **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, expresso	5€
PANNA COTTA VANILLE Coulis au choix : fruits rouges, exotique, caramel beurre salé	6€
NOS GLACES ET SORBETS (2 BOULES) Vanille, tiramisu, Amarena, citron, chocolat, mangue... + encore demandez à votre serveur	7€
MOUSSE AL CIOCCOLATO Mousse au chocolat maison	8€
TIRAMISU TRADITIONNEL SERVI À LA CUILLÈRE	9€
PANETTONE FAÇON PAIN PERDU Boule de glace yaourt	9€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10€



Menu Bambino

11€

Sirop à l'eau

Au choix Pizza Margherita
ou Penne bolognese

Boule de glace

• DIGESTIFS •

Limoncello 6CL	8€
Get 27, Get 31 6CL	8€
Bailey's 6CL	8€
Italicus 6CL	12€
Poire Williams Benoit Serre 4CL	9€
Amaretto 4CL	8€
Grappa 4CL	8€
Bas Armagnac 4CL	12€
Cognac VSOP 4CL	12€
Tequila Cazadores 4CL	11€
Tequila Patrón Silver 4CL	14€
Tequila Patrón Anejo 4CL	15€
Mezcal 4CL	12€

• GIN •

	4cl
Beefeater Angleterre	10€
Plymouth Angleterre	12€
Beefeater 24 Angleterre	12€
Hendrick's Ecosse	13€
Oxley Angleterre	15€
Monkey 47 Allemagne	14€
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		
CADUTO	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>		
TOSCANA	7€	35€
Tenuta, Montecchiesi - Sangiovese- <i>Typique, rond et persistant</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 Montepulciono - <i>Complexe, long et ample</i>		
PATU	8€	36€
IGT Primitivo - Salento - <i>Fruits rouges, notes de balsamique</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
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>		

Sélection grands vins sur demande (encadré au milieu)

• 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			
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 Rom 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€
PERRIER-JOÛET BRUT		110€	

• LA PROVENANCE DE NOS VINS •





Vous accueille tous les jours

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 : Fermé
Dimanche : fermé

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.

