



LA COMPAGNIE BUSCA

DU LUNDI AU SAMEDI
12H - 15H / 19H-22H

17 Rue Sainte-Catherine, 31400 Toulouse

Nos autres établissements :



MENU DU JOUR

(uniquement le midi en semaine)

Pâtes du moment ou Salade du moment (en été) ou
Pizza du moment ou Plat du jour

14,90€

MENU BAMBINO

(jusqu'à 12 ans)

La boisson Sirop à l'eau
Le plat Pizza Margherita ou Penne bolognese
Le dessert Boule de glace

11€

À Partager

Carciofi Fritti Artichauts frits, mayonnaise à l'estragon	12€
Tagliere di prosciutto Italiano Planche de jambon italien	12€
La piccola Romana Fine pate à pizza style Napolitain, jambon blanc, roquette, mozzarella de bufflonne, huile d'olive aromatisée à la truffe noire	13€
La piccola Napolitana Fine pate à pizza style Napolitain, base tomate, parmesan, câpres, anchois de Cetara, olives noires et basilic	13€
Burrata di Buffala Pesto verde maison, roquette <i>Supplément pâtes à pizza</i>	13€ +2€
Calamari alla Romana Calamars à la romaine maison, aioli frais	14€
Focaccia alla Bufala Focaccia, pesto, tomates cerises, Bufala, roquette	16€

Nos Salades

Insalata di Pollo	19,9€
Laitue romaine, filets de poulet panés, tomates, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, sauce César	
Insalata di Capra	19,9€
Laitue romaine, Samoussa de chèvre, jambon italien, tomates cerises, croutons, vinaigrette, noix	
Insalata di Salmon	19,9€
Laitue romaine, Tranche de saumon gravlax, artichauts, tomates séchées, oignons rouges, croutons, vinaigrette	

Nos Pâtes

Pasta del Squadra	17€
Linguine «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites	
Linguines alla Carbonara	19€
Linguine «Di Martino», guanciale, jaune d'œuf, pecorino	
Lasagna alla Bolognese	19€
Les traditionnelles lasagnes au bœuf et porc, servies avec salade composée	
Galletti della Compagnie	19€
Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas, chips de chorizo	
Polpettes alla Salsa Di Pomodoro	20€
Boulettes de bœuf aux épices cajun, sauce tomate aux légumes maison, linguines	
Ravioli di Pesto	21€
Ravioles fraîches de la Nonna Lina au basilic, ricotta et pistache, crème de pesto	

Risotto ai Gamberi 22€
Risotto parmesan et zestes de citron, jus de citron, gambas snackées, tomates confites

Risotto a anatra 25€
Risotto crème de truffe, magret snacké, parmesan, tomates confites

Nos Plats

Carpaccio di Manzo 19€
Carpaccio de boeuf, parmesan rapé, pignons de pin, pesto, basilic, roquette, huile d'olive, citron - servi avec frites

Burger della Compagnie 19€
Pain Focaccia, steak (bœuf), pesto, roquette, tomates, oignons rouges, fromage de brebis, guanciale (porc) - servi avec frites

Tartare de bœuf à l'italienne 21€
Servi avec frites et salade

Bavette di manzo 24€
Bavette d'ailou, jus de viande garniture au choix, linguines, frites ou salade - garniture supplémentaire ci-dessous

Scalopinna alla milanese 26€
Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé et crème de parmesan

Filetto di orata 26€
Filet de daurade snackée, linguines au pesto vert, tomates cerises, parmesan

Supplément salade 3€

Supplément frites 4€

Supplément linguines 4€

Supplément sauces (aioli, jus de veau, parmesan ou pesto vert) 2€

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, olives noires, basilic	15€
La Helena Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne	15€
La Lollobrigida Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon cru « Duroc de Batallé » Après cuisson : 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'épinard	16€
La Caligola Crème de truffe, mozzarella « fior di latte », champignons, parmesan Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne	16€

La Tonio	16€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, oignons et bœuf haché	
La calzone	16€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris, jaune d'oeuf	
Après cuisson : roquette	
La Calabrese	16€
Base tomate, fior di latte, champignons, oignons, pancetta de porc, olives noires, roquette, parmesan rapé	
<i>Supplément oeuf</i>	2€
<i>Supplément mozzarella di Bufflonne</i>	3€
<i>Supplément jambon cru ou jambon blanc</i>	3€
<i>Supplément stracciatella</i>	4€
Pâte à pizza façon Napolitaine, 40% d'eau, poussée de 4 jours - Farine moulue à la pierre (agriculture raisonnée)	

Nos Desserts

Affogato	5€
Glace vanille, expresso	
Panna Cotta Vanille	6€
Coulis au choix : fruits rouges, exotique, caramel beurre salé	
Nos glaces et sorbets (2 boules)	7€
Vanille, tiramisu, Amarena, citron, chocolat, mangue...	
Demandez à nos serveurs pour les autres goûts.	
Riz au lait maison, caramel beurre salé	7€

Mousse al cioccolato Mousse au chocolat maison	8€
Tiramisu traditionnel À l'amaretto et au café - servi à la cuillère	9€
Panettone façon pain perdu Boule de glace yaourt	9€
Café ou thé gourmand	10€

Nos Digestifs

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

Nos Gins

Beefeater Angleterre	10€
Plymouth Angleterre	12€
Beefeater 24 Angleterre	12€
G'Vine France	12€
Hendrick's Ecosse	13€
Gin Mare Espagne	13€
Monkey 47 Allemagne	14€
Oxley Angleterre	15€

Nos Whisky

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€

Nos Rhums

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€
Hechicera Colombie	14€
Zacapa 23 Guatemala	15€

Nos Vins rouges

12,5cl 75cl

Sicilia Nero d'Avola, Caduto

Typique, rond et persistant

6€ 28€

DOCG Dogliani, Dogliani Caschina Costadella

Fruité et frais

6€ 30€

DOC Sicilia - Nero d'Avola, Miral

Léger et fruité

6€ 32€

Tenuta Montecchiesi, - Sangiovese, Toscana

Typique, rond et persistant

7€ 35€

Cascina Costabella - Nebbiolo, Langhe Nebbiolo

Tannique et charpenté

35€

Chianti Mario Primo, Chianti Mario Primo

Doux, fruité et élégant

35€

Primitivo Montepulciano, Memoro Piccine

Complexe, long et ample

35€

IGT Primitivo - Salento, Patu

Fruits rouges et notes de balsamique

8€ 36€

Pouilles Primitivo - BIO B Puntoio

Complexe et intense

38€

Valpolicella DOC, Dalcero

Léger et fruité

39€

Nos Vins blancs

12,5cl 75cl

IGP Côtes de Gascogne, Le Joyau de Joy
Frais, moelleux et équilibré

6€ 30€

Piemonte DOC, Ruris Cortese
Sec et ample

7€ 32€

DOC Sicilia, Miral - Grillo BIO
Fruité et minéral

7€ 32€

Pinot Grigio, Baci al Sole
Rond et fruité

32€

Piémonte Chardonnay DOC, Ruris Chardonnay
Rond en bouche et puissance aromatique

35€

Trebbiana d'Abruzzo, Cantina Tollo - BIO
Fruité et minéral

38€

Nos Vins rosés

Pinot Grigio, Della Venezia Rosé
Délicat et gourmand

5€ 27€

IGP Méditerranée, Studio by Miraval
Cinsault, Tibouren, Rolle, Grenache

6€ 31€

AOP Côtes de Provence - BIO, Maison Sainte Marguerite - Symphonie
Cinsault, Rolle, Grenache

37€

AOP Côtes de Provence, Minuty Prestige 7€ 39€
Cinsault, Grenache, Syrah

AOP Côtes de Provence, Minuty Rosé Or 49€
Grenache, Tibouren

Nos Vins pétillants

12,5cl 75cl

DOC Spumante, Prosecco Riccadonna 6€ 32€
Spumante Extra Dry - Blanc sec

DOC Emilia Rom, Lambrusco 6€ 32€
Grasparossa - Secco - Rouge

Piemonte DOCG, Moscato d'Asti 6€ 32€
DODG Le Filiere - Blanc doux

Nos Champagnes

12,5cl 75cl

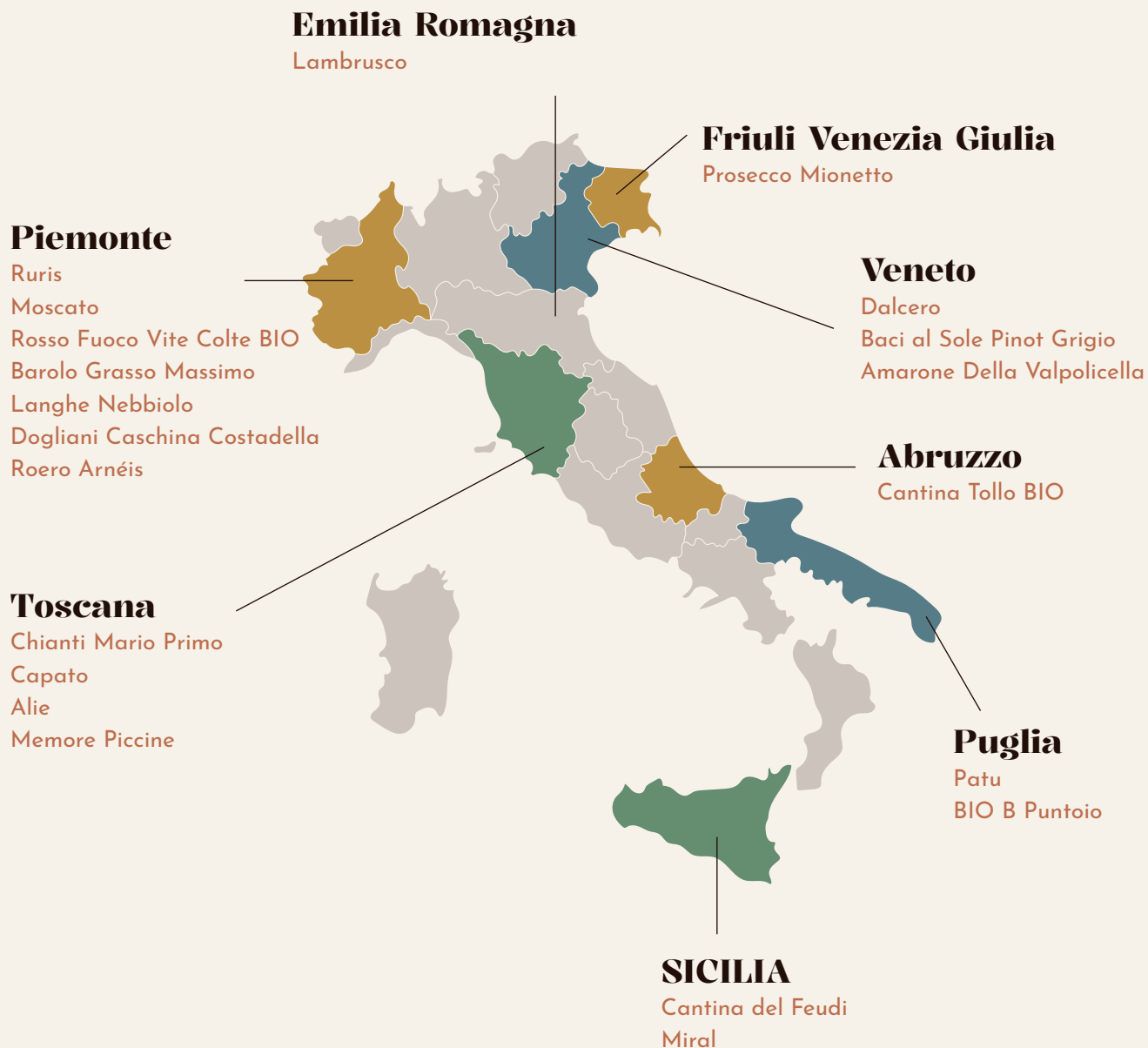
Mumm Cordon rouge Brut 12€ 90€

Perrier Jouët Brut 110€

Notre Sélection de vins

Barbera D'Asti - Barbera, Rosso Fuoco Vite Colte - BIO Fruité, réglisse et souple	75cl 45€
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Saint Saturnin de Vergy Pinot Noir - Généreux et structuré	51€
IPG Pays d'Oc, Chemin de Moscou Domaine Gayda, Syrah, Grenache - Élégant, gourmand et fruité	54€
DOCG Barolo - Nebbiolo, Barolo Grasso Massimo Ample et puissant	65€
AOP Châteauneuf Du Pape, clos de l'oratoire des papes Cinsault, Mourvèdre, Syrah - Rond et équilibré	71€
Veneti DOC - Corvina Veronese, Amarone della Valpolicella Corvina Veronese, Rondinella - Puissant, fruité, velouté	85€
AOP Saint Julien, Connétable de talbot - Château Talbot Bordeaux, Cabernet-Franc, Petit Verdot - Puissant, riche et fruité	85€

LA PROVENANCE DES VINS





ON SE RETROUVE À TABLE !

NOS HORAIRES

LUNDI : 12H00 - 15H00 / 19H00 - 22H00
MARDI : 12H00 - 15H00 / 19H00 - 22H00
MERCREDI : 12H00 - 15H00 / 19H00 - 22H00
JEUDI : 12H00 - 15H00 / 19H00 - 22H00
 VENDREDI : 12H00 - 15H00 / 19H00 - 22H00
SAMEDI : 12H00 - 15H00 / 19H00 - 22H00
DIMANCHE : FERMÉ

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.