



LA COMPAGNIE  
FRANÇAISE

*Ciao amore!*  
**RISTORANTE**  
**ITALIANO**

LUN. 7h30-22h30 DIM.

Ouvert 7j/7 • Midi & soir

Nos autres établissements :

LA COMPAGNIE  
FRANÇAISE  
*Agence Française*

MA  
BicAc  
SUR LE  
TOIT

JACQUES  
POU & LA FRANÇAISE

-CAFÉ-  
Chouchou

Sous  
Les Pins

COUP  
DE  
BAMBOU



## DÉCOUVREZ NOTRE *deuxième adresse!*



17 Rue Sainte-Catherine  
31400 Toulouse  
05 61 51 04 23  
la-compagnie-française.fr  
@lacompaniebusca

## DES ESPACES DÉDIÉS À *vos événements!*

Pour vos événements d'entreprises ou privés (anniversaires), 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.

Contactez-nous à [groupe@allforyou.fr](mailto:groupe@allforyou.fr)

## LE MENU BAMBINO *pour vos enfants!*

La boisson - Sirop à l'eau

Le plat - Pizza Margherita ou Mini Scaloppina alla milanese ou Penne sauce tomate

Le dessert - Boule de glace au choix

Jusqu'à 12 ans

9,30€ (hors mercredi midi - gratuit)

LUN. **7h30-22h30** DIM.

Ouvert 7j/7 • Midi & soir  
Suivez-nous : [@lacompaniefrancaise](https://www.instagram.com/lacompaniefrancaise)

# NOS COCKTAILS

## Nos classiques

<b>Bellini</b> - Prosecco Riccadonna, jus de pêche, jus de citron	9€
<b>Margarita</b> - Tequila Cazadores, Cointreau, jus de citron vert	10€
<b>Negroni</b> - Campari, Martini rouge, Gin Beefeater, tranche d'orange	10€
<b>Americano</b> - Martini rouge, Campari, tranche d'orange, tranche de citron, eau gazeuse	10€
<b>Mojito</b> - Rhum Havana 3 ans, morceaux de citron, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse	10€
<b>Nos mules (London, Moscow, Jamaïcain)</b>	10€
<i>Vodka Absolut ou Gin Beefeater ou Rhum Havana 3 ans, ginger beer, citron, cassonade</i>	
<b>Cosmopolitain</b> - Vodka Absolut, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron	12€
<b>Sex on the beach</b> -	12€
<i>Vodka Absolut, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas, jus de cranberry</i>	
<b>Piña Colada</b> - Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas, purée de coco, jus de citron	12€
<b>Paloma</b> - Tequila Patrón, jus de citron, jus de pamplemousse	13€

## Nos spritz

<b>Spritz Apérol</b> - Prosecco Riccadonna, Aperol, eau gazeuse	10€
<b>St Germain spritz</b> - Prosecco Riccadonna, Liqueur St Germain, eau gazeuse	10€
<b>Spritz limoncello</b> - Prosecco Riccadonna, Limoncello, eau gazeuse	10€
<b>Campari spritz</b> - Prosecco Riccadonna, Campari, eau gazeuse	10€
<b>Italicus spritz</b> - Prosecco Riccadonna, Italicus, eau gazeuse	10€
<b>Sarti spritz</b> - Prosecco Riccadonna, Sarti (mangue, fruit de la passion, agrumes), eau gazeuse	10€

## Nos virgins

<b>Virgin Mojito</b>	8€
<b>Virgin Piña Colada</b>	8€
<b>Virgin Pornstar Martini</b>	8€

## Nos coups de cœur

<b>Basil Smash</b> - Gin Beefeater, jus de citron, sirop de sucre de canne, feuille de basilic	12€
<b>Espresso Martini</b> - Vodka Absolut, Kahlúa, espresso, sirop de sucre	12€
<b>Pornstar Martini</b> - Vodka Absolut, purée de passion, sirop de vanille, Prosecco Riccadonna	12€

## Nos créations

<b>Fior Di Limone</b>	12€
<i>Gin Beefeater, citronnelle, thé bergamote, liqueur fleur de sureau, jus de citron jaune, sirop d'agrumes, fleur d'oranger, émulsifiant végan</i>	
<b>Negroni Erbe &amp; Poivre</b>	12€
<i>Gin Beefeater infusé romarin, Campari, vermouth rouge, sirop poivre de Timut, goutte saline, zeste orange</i>	
<b>Rosato Velluto</b>	12€
<i>Gin infusé au romarin, vermouth, thé Milky Oolong, jus de citron jaune, sirop de rose et spray à l'eau de rose</i>	

# NOS BIÈRES

## *Nos pressions*

Heineken silver  
Affligem blanche  
Galia IPA

<b>25CL</b>	<b>50CL</b>
4€	8€
5€	10€
6€	11€

## *Nos bouteilles*

Heineken 0.0 - *Bière sans alcool*  
Desperados

<b>33CL</b>
4€
5€

# NOS APÉRITIFS

Ricard, pastis - 2cl

Suze - 6cl

Campari - 6cl

Martini (blanc, rouge, rosé, dry, fiero) - 6cl

Kyr - 12,5cl

Lillet blanc ou rosé - 6cl

Kyr royal - 12,5cl

Supplément tonic - 25cl

3,5€
5€
5€
5€
5,5€
6€
14€
3,5€

# NOS SOFTS

Sirop à l'eau - *Sirop au choix*

1/4 Vittel - 25cl

Perrier - 33cl

Oasis - 25cl

Sprite - 25cl

Coca cola - 33cl

Coca cherry - 33cl

Coca sans sucres - 33cl

Schweppes - *Agrumes, tonic, pomelo, ginger beer*

Fanta orange - 25cl

Orangina - 25cl

Fuze tea - 25cl

Pago - *Pomme, ananas, abricot, fraise, ACE, mangue, tomate - 20cl*

Orange pressée, citron pressé

Redbull - 25cl

Redbull pastèque - 25cl

Diabolo - *Sirop au choix*

Supplément sirop

2,5€
3,5€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4€
4,2€
0,20€

# NOTRE SÉLECTION DE VINS

## *Vins rouges - rossi*

	12,5CL	75CL
Nero d'Avola Sicilia Doc, Caduto <i>Charnu, petites baies rouges</i>		25€
Montepulciano d'Abruzzo, Doc Costantino Montepulciano <i>Généreux, épices douces</i>	5€	26€
Puglia IGT, Costantino Primitivo <i>Fruité et solaire</i>	6€	28€
IGP OC, Ronde de nuit		29€
Nero d'Avola, Monte Pietroso <i>Fruité et structuré</i>	6€	30€
AOP Côte du Rhône, Rendez-vous		31€
Toscana IGT, Remole Frescobaldi <i>Fruité et souple</i>		34€
Vino Rosso d'Italia, Memoro Piccini <i>Fruité et rond</i>		35€
Chianti DOCG, Mario Primo <i>Léger, arôme de cerise</i>		36€
Puglia IGT, Bpuntoio - BIO Primitivo <i>Gourmand et épicé</i>		38€
Puglia IGT, Pinataro Tagaro Negroamaro <i>Fruité et solaire</i>		38€
Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Regolo <i>Structuré et épicé</i>		39€
AOP Bugey, Maison Bonnard, La Thomasse, 2024		48€
Hautes Côtes de Beaune, Domaine Saint Saturnin de Vergy <i>Généreux et structuré</i>		51€
IGP Pays d'Oc, Chemin de Moscou <i>Élégant, gourmand et fruité</i>		54€
AOC Côtes Marseillaises, Elian Da Ros, Chante Coucou, 2022		54€
AOC Saint Joseph, Domaine Jean-Claude, 2022		65€
Barolo DOCG, Barolo Grasso Massimo <i>Ample et puissant</i>		65€

AOP Châteauneuf Du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes <i>Rond et équilibré</i>	71€
AOC Corse, Clos Venturi, 2022	74€
Veneti DOC, Amarone Della Valpolicella <i>Puissant, riche et fruité</i>	85€
AOP Saint Julien, Bordeaux, Connétable de talbot, Château Talbot <i>Puissant, riche et fruité</i>	85€
IGP Alpilles, Domaine de Trévallon, 2022	160€

## *Vins blancs - bianchi*

	<b>12,5CL</b>	<b>75CL</b>
Pinot Grigio Delle Venezie DOC, Caduto <i>Frais et agrumes</i>	5€	25€
Pinot Grigio Delle Venezie DOC, Baci Al Sole - BIO <i>Frais et floral</i>		29,9€
IGP Côtes de Gascogne, XVIII Saint-Luc <i>Frais, moelleux et équilibré</i>	6€	30€
Langhe DOC, Le Filere Arnéis <i>Floral, arôme de pomme</i>		32€
Terre Siciliane IGT, Catarrato - BIO <i>Fruité et souple</i>	7€	37€
Trebbiano d'Abruzzo DOC, Cantina tolo - BIO <i>Fruité et minéral</i>		38€
AOP Bourgogne, Verget, Bourgogne Grand élevage, 2024		49€
AOC Corbières, Maxime Magnon, La Bégou, 2023		54€
AOC Corse, Clos Venturi, 2024		74€

## *Vins rosés - rosati*

	<b>12,5CL</b>	<b>75CL</b>
Pinot Grigio Delle Venezie, DOC Sartori Rosé <i>Délicat et gourmand</i>	5€	27€
Côtes de Provence AOP, Minuty de Miraval	6€	29€
Côtes de Provence AOP - BIO, Maison Sainte Marguerite - Symphonie	7€	36€

## *Vins pétillants - frizzanti*

### Prosecco Riccadonna - DOC Spumante

*Spumante Extra Dry - Blanc sec*

**12,5CL 75CL**

6€ 32€

### Lambrusco Rouge

*Celia Dell Emilia - Secco Rouge*

5€ 25€

### Lambrusco Blanc

*Celia Dell Emilia - Secco Blanc*

5€ 25€

### Moscato d'Asti

*DODG le filere - Floral et muscaté*

6€ 30€

## **NOS CHAMPAGNES**

	<b>COUPE</b>	<b>75CL</b>	<b>150CL</b>
Mumm - Cordon rouge brut	12€	90€	170€
R de Ruinart Brut		130€	270€
Ruinart Blanc de Blancs		150€	300€

*un bicchiere di vino,  
per favore!*

# LA PROVENANCE DE *nos vins*

## PIEMONTE

Moscato - Arnéis

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco

## VENETE

Prosecco - Amarone -  
Pinot Grigio Delle Venezie DOC -  
Valpolicella Ripasso Superiore DOC

## TOSCANA

Chianti Mario  
Primo - Memoro  
Piccini

## ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC -  
Trebiano d'Abruzzo DOC

## PUGLIA

Puglia IGT -  
Puglia Primitivo

## SICILIA

Cantina Dei Feudi -  
- Catarrato

*Il menu!  
Il menu!  
Il menu!*

## ANTIPASTI

*Aperitivo e chiacchiere!*

<b>Artichauts frits</b> <i>Artichauts panés, mayonnaise verte</i>	9€
<b>Arancini</b> <i>Sauce tomate basilic, copeaux de parmesan</i>	9,5€
<b>Coppa</b> <i>Charcuterie italienne, copeaux de parmesan</i>	10,9€
<b>Calamars frits</b> <i>Calamars à la romaine maison, aïoli frais</i>	13€
<b>Stracciatella, cœur de burrata crémeux</b> <i>Huile verte, poudre d'olive, piment d'Espelette</i>	14,9€
<b>Salade de poulpe fraîche</b> <i>Citron, herbes fraîches, piment d'Espelette</i>	15,5€
<b>Gambas snackées à la plancha</b> <i>Ail, persil</i>	16,9€
<b>Coquillages selon arrivage</b> <i>Couteaux, palourdes, coques</i>	

## SECONDI



*Piaceri di carattere!*


<b>Burger della compagnia</b> <i>Pain Bun, steak haché, crème de taleggio, compotée d'oignons, guanciale (+5€ supplément steak haché)</i>	19€
<b>Bistecca di tonno</b> <i>Thon snacké, huile vierge</i>	25€
<b>Scaloppina alla milanese</b> <i>Escalope de veau du Tam panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé, crème de parmesan - de la Maison Lascours</i>	27€
<b>Magret entier de canard (380g)</b> <i>IGP jus de viande corsé</i>	28€
<b>Tagliata de bœuf à partager pour 2 pers.</b> <i>Bœuf tranché, sauce basque revisitée - de la Maison Lascours</i>	57€
<b>Côte de veau panée à partager pour 2 pers. (800g)</b> <i>Sauce gremolata - de la Maison Lascours</i>	65€

\* Accompagnements au choix : 1 side pour plat individuel / 2 sides pour plats à partager  
*Sucrine & parmesan ou Frites maison ou Gnocchis frits ou Légumes de saison grillés*

# PASTA & RISOTTO

*I classici della tavola!*

<b>Rigatoni à la truffe</b> 	14,9€
<i>Crème de truffe, parmesan (+3€ supplément stracciatella / +3€ supplément jambon blanc ou cru)</i>	
<b>Pasta del Maradona</b> 	14,9€
<i>Rigatoni, ail, tomates cerises, basilic frais (+3€ supplément stracciatella)</i>	
<b>Galletti della compagnia</b>	17€
<i>Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas sauvages (+3€ supplément gambas)</i>	
<b>Pasta Della Squadra</b>	17€
<i>Linguine «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites (+3€ supplément stracciatella)</i>	
<b>Risotto crémeux signature</b> 	18€
<i>Œuf parfait, parmesan, noisettes torréfiées, chips de speck</i>	
<b>Linguine alla carbonara</b>	20€
<i>Linguine «Di Martino», guanciale, jaune d'œuf, pecorino</i>	
<b>Linguine alla Carbonara di Salmone</b>	22€
<i>Linguine «Di Martino», saumon, crème de citron, œuf parfait</i>	
<b>La Gran Spaghettoni / ou à partager pour 2 pers.</b>	31€ / 62€
<i>Spaghettoni «Di Martino», crème de champignons truffée, lamelles de truffe - servi dans une meule de parmesan</i>	
<b>Pasta alla aragosta</b>	32€
<i>Linguine «Di Martino», bisque de homard et homard canadien</i>	

\*  L'ensemble de ces plats sont sans gluten

# FREDDO

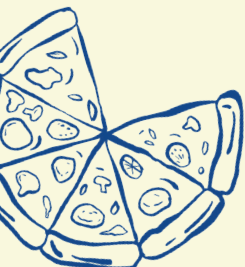
*Freschezza nel piatto!*

<b>Salade italienne revisitée</b>	16,5€
<i>Légumes croquants de saison, vinaigrette citronnée, (+3€ supplément stracciatella / +3€ supplément jambon blanc ou cru)</i>	
<b>Salade César</b>	19€
<i>Laitue romaine, filets de poulet pané, tomates, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, olives Leccino, sauce césar</i>	
<b>Tartare de bœuf au couteau</b>	21€
<i>Tartare de bœuf au couteau préparé, parmesan râpé, câpres - servi avec des frites</i>	

# PIZZAS

*Mani in pasta!*

<b>La Marinara</b> <i>Sauce tomate, basilic frais, ail, origan</i>	13€
<b>La Margherita</b> <i>Sauce tomate, mozzarella «fior di latte» et basilic frais</i>	13,5€
<b>La Vegetariana</b> <i>Sauce tomate, mozzarella «fior di latte», poivrons, aubergines, champignons et parmesan</i>	16€
<b>La Diavola</b> <i>Sauce tomate, mozzarella «fior di latte», ventricina piquante</i>	17€
<b>La Napoletana</b> <i>Sauce tomate, câpres fines, olives noires, anchois de Cetera Maison Delfino Battista et basilic frais</i>	17€
<b>La Fiocco</b> <i>Crème fraîche, mozzarella, purée de pomme de terre, jambon blanc, basilic frais et huile d'olive</i>	17,5€
<b>La Vesuvio</b> <i>Sauce tomate, ricotta, Salami piquant, mozzarella, basilic frais et huile d'olive - Calzone revisitée</i>	17,5€
<b>La Nerano</b> <i>Crème de courgette, mozzarella, parmesan, chips de courgette, burrata, basilic frais et huile d'olive</i>	17,9€
<b>La Helena</b> <i>Sauce tomate, mozzarella «fior di latte», jambon blanc et champignons Après cuisson : roquette</i>	18€
<b>La Camilla</b> <i>Mozzarella «fior di latte», chèvre, gorgonzola et provola fumée</i>	18€
<b>La Modigliani</b> <i>Mozzarella «fior di latte», chèvre, miel, oignons rouges, speck et champignons Après cuisson : pousses d'épinards</i>	19€
<b>La Caligola</b> <i>Crème de truffe, mozzarella «fior di latte», champignons et parmesan Après cuisson : roquette, mozzarella de bufflonne</i>	19€
<b>La Gardini</b> <i>Pesto de basilic, mozzarella, olives noires, speck, basilic frais et huile d'olive</i>	19,5€
<b>La Pizza XXL</b> <i>Demandez au serveur la pizza choisie parmi la liste au-dessus</i>	26€



# DESSERTS

*Dulcis in fundo!*

<b>Affogato</b> <i>Crème vanille, crème de pistache, pistaches concassées et expresso</i>	5€
<b>Fondant al cioccolato</b> <i>Cœur coulant praliné noisette, crème anglaise et glace vanille</i>	9€
<b>Tiramisu maison</b> <i>Servi à la cuillère</i>	9€
<b>Fondant pistacchio e cioccolato bianco</b> <i>Glace vanille et crème anglaise vanillée</i>	9€
<b>Dôme de rhubarbe &amp; Tonka</b> <i>Dome de meringue suisse, confit à la rhubarbe, ganache montée à la fève de tonka et chocolat blanc, crumble et sauce acidulée à la rhubarbe</i>	9€
<b>Entremet pop-corn</b> <i>Ganache montée chocolat blanc pop-corn, crumble et sauce caramel beurre salé</i>	9€
<b>Pavlova exotique</b> <i>Meringue suisse, ananas confit à la vanille, crème montée à la vanille, gelée et sauce exotique</i>	9€
<b>Tarte citron basilic meringuée</b> <i>Crème citron, pâte sucrée et meringue italienne</i>	9€
<b>Les Boules de Glaces</b>	
1 Boule	3,5€
2 Boules	7€
3 Boules	10€
<b>Caffè gourmand</b> <i>Accompagné de 4 mignardises fait maison</i>	10€
<b>Le Cookie XXL pour 4 pers.</b>	25€
<b>Les Glaces Italiennes</b> <i>Demandez à nos serveurs nos Glaces Italiennes disponibles selon la saison</i>	

# NOS DIGESTIFS

*Il rito del fine pasto*

Limoncello Ramazzotti - 6cl	8€
Get 27, Get 31 - 6cl	8€
Bailey's - 6cl	8€
Amaretto Disaronno - 6cl	8€
Grappa - 6cl	8€
Poire Williams Benoit Serre - 4cl	9€
Tequila Cazadores - 4cl	11€
Armagnac Armine 10 ans - 4cl	12€
Cognac Martell VS - 4cl	12€
Italicus - 6cl	12€
Mezcal Del Maguey - 4cl	12€
Tequila Patrón Silver - 4cl	14€
Tequila Patrón Anejo - 4cl	15€
Cognac Eden Gauthier - 4cl	59€

# LES SPIRITUEUX

## 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€

## Gins schweppes sélection

Beefeater - genièvre, agrumes, sec	10€
G'vine Floraison - floral, raisin, doux	11€
Hendrick's Gin - concombre, rose, herbacé	13€
Hendrick's Neptunia - marin, citron, botanique	13€
Hendrick's Oasium - exotique, frais, floral	13€
Hendrick's grana cabaret - fruits rouges, gourmand, floral	13€
Japan Vision Alpa Organic - végétal, agrumes, délicat	13€
Gin Mare - olive, romarin, méditerranéen	13€
Gin Ki No Bi - yuzu, thé vert, épicé	13€

## 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€

*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.*



# LA COMPAGNIE FRANÇAISE

**LUN. 7h30-22h30 DIM.**

*Ouvert 7j/7 • Midi & soir*

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

*Contactez-nous à [groupe@allforyou.fr](mailto:groupe@allforyou.fr)  
ou découvrez nos espaces sur [www.allforyou.fr](http://www.allforyou.fr)*

*Prix en TTC, service inclus.*