



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, aioli 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 DI POLLO	19,90€
Laitue romaine, filets de poulet, tomates, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, pignons de pin, olives Leccino, vinaigrette citron	

• NOS PÂTES •

GALLETTI DELLA COMPAGNIE	19€
Galletti «De Cecco», crème au chorizo, champignons, oignons, gambas	
RAVIOLI AL TARTUFO	19€
Ravioles fraîches de la Nonna Lina à la crème de champignons truffée	
RISOTTO AI GAMBERI	21€
Risotto aux gambas, et bisque de crustacés	
PASTA DELLA SQUADRA	17€
Linguines «Di Martino», stracciatella, crème de parmesan, jus de veau corsé, tomates confites	
LINGUINE ALLA CARBONARA	18€
Linguines «Di Martino», guanciale, jaune d'oeuf, pecorino	
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	17€
Les traditionnelles lasagnes au bœuf	
SPAGHETTONI CACIO E PEPE	16€
Spaghettini «Di Martino», pecorino, poivre fermenté	
PENNE AL PESTO	15€
Penne «Di Martino», pesto vert de La Compagnie, parmesan, huile d'olive, basilic	
LA GRAN SPAGHETTONI (POUR 2)	31€ (PAR PERSONNE)
le soir uniquement	
Spaghettini «Di Martino», servi dans une meule de parmesan, crème de champignons truffée, crème de parmesan, lamelles de truffe	

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

• NOS PLATS •

SCALOPPINA ALLA MILANESE	26€
Escalope de veau du Tarn panée, linguines «Di Martino», jus de veau corsé et crème de parmesan	
CARPACCIO DI MANZO	18€
Carpaccio de boeuf, parmesan rapé, pignons de pin, pesto, basilic, roquette, huile d'olive, citron & frites	
SAN PIETRO AL BURRO E SALVIA	26€
Filet de Saint-Pierre, beurre blanc à la sauge, légumes de saison	
MANZO BRASATO	24€
Paleron de bœuf braisé, poêlée de minis gnocchis et sauce au vin rouge	
BURGER DELLA COMPAGNIE	18€
Pain Focaccia, steak (bœuf), pesto, sucrine, tomates, oignons rouges, fromage de brebis, guanciale (porc)	

- 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 LINA Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », poivrons, oignons, filet de poulet, piment d'Espelette	15€
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 CUILLÈRE	9€
BABA AL RUM Baba au rhum, chantilly, glace vanille	8€
AFFOGATO Glace vanille, espresso	5€
NOS GLACES ET SORBETS (2 BOULES) Vanille, tiramisu, Amarena, citron basilic, chocolat, mangue	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 •

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>		
MÉTAPHYSIQUE DES CUVES, NATURE		34€
AOP Côtes du Rhône - <i>Rond et souple</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 Côtes de Thongue IGP		26€
LE JOYAU DE JOY IGP Côtes de Gascogne - <i>Frais, moelleux, équilibré</i>	6€	30€
RURIS CORTESE Piemonte DOC - Cortese - <i>Sec et ample</i>	7€	32€
MIRAL DOC Sicilia - Grillo BIO - <i>Fruité et minéral</i>	7€	32€
BACI AL SOLE Pinot Grigio - <i>Rond et fruité</i>		32€
RURIS CHARDONNAY Piémonte Chardonnay DOC - <i>Rond en bouche, puissance aromatique</i>		35€
CANTINA TOLLO BIO Trebiana d'abruzzo - <i>Fruité et minéral</i>		38€
ROERO ARNEIS Roero Arneis DOCG - <i>Sec et acidulé</i>		45€
CHABLIS GEORGES DESCHAMPS BIO Chablis AOP Georges Deschamps - <i>Vif, agrumes, équilibré</i>		48€

• VINI ROSATI / VINS ROSÉS •

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

• FRIZZANTI / VINS PÉTILLANTS •

	12,50cl	75cl
PROSECCO RICCADONNA DOC Spumante Spumante Extra Dry - <i>Blanc sec</i>	6€	32€
LAMBRUSCO Emilia Romagna DOC Grasparossa - Secco - <i>Rouge</i>	6€	32€
MOSCATO D'ASTI Piemonte DOCG - <i>Blanc doux</i>	7€	32€

• GRANDE VINI ROSSI •

	75cl
ROSSO FUOCO VITE COLTE BIO Barbera D'Asti - Barbera - <i>Fruité, réglisse et souple</i>	45€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE Hautes Côtes de Beaune Domaine Saint Saturnin de Vergy, Pinot Noir <i>Généreux et structuré</i>	51€
CHEMIN DE MOSCOU IGP Pays D'Oc - Domaine Gayda, Syrah, Grenache <i>Élégant, gourmand et fruité</i>	54€
BAROLO GRASSO MASSIMO Barolo DOCG - Nebbiolo - <i>Ample et puissant</i>	65€
CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES AOP Châteauneuf Du Pape - Cinsault, Mourvèdre, Syrah <i>Rond et équilibré</i>	71€
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Veneti DOC - Corvina Veronese, Rondinella <i>Puissant, fruité, velouté</i>	85€
CONNÉTABLE DE TALBOT - CHÂTEAU TALBOT AOP Saint Julien - Bordeaux, Cabernet-Franc, Petit Verdot <i>Puissant, riche et fruité</i>	85€

• 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 •

EMILIA ROMAGNA

- LAMBRUSCO

FRIULI VENEZIA GIULIA

- PROSECCO MIONETTO

PIEMONTE

- RURIS
- MOSCATO
- ROSSO FUOCO VITE COLTE BIO
- BAROLO GRASSO MASSIMO
- LANGHE NEBBIOLO
- DOGLIANI CASCHINA COSTADELLA
- ROERO ARNEIS

VENETO

- DALCERO
- BACI AL SOLE PINOT GRIGIO
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA

TOSCANA

- CHIANTI MARIO PRIMO
- CAPATO
- ALIE
- MEMORE PICCINE

ABRUZZO

- CANTINA TOLLO BIO

PUGLIA

- PATU
- BIO B PUNTOIO

SICILIA

- CANTINA DEI FEUDI
- MIRAL





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

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.

