

ENTREES – STARTERS

HARENG FUME	7€
Mirepoix de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Potato salad and smoked herring</i>	
CROQ'O CHEVRE	8€
Crème de ciboulette, éclats de bacon grillé <i>Croq'o chèvre : soft bread, goat cheese and cream (served hot)</i>	
CREME DE BUTTERNUT	7€
Copeaux de parmesan et croûtons <i>Butternut soup : parmesan, croutons</i>	
TERRINE DE COCHON MAISON	7€
Pain de campagne grillé <i>Chef's terrine and toast</i>	

SALADES ET SANDWICHS

	Petite	Grande
SALADE MEDITERRANEENNE	12€	15€
Rouget, petites seiches, piquillos, olives, oignons rouges, feta <i>Mediterranean salad with red Mullet, cuttlefish, red pepper, red onions, olives, feta cheese</i>		
SALADE ASIATIQUE	11€	14€
Légumes de saison et bœuf mariné à la sauce soja et à l'huile de sésame <i>Asian salad with seasonal vegetables, soy sauce and sesame oil</i>		
CIABATTA AU PORC EFFILOCHE	18€	
salade de chou, cheddar, sauce barbecue <i>Pulled pork ciabatta with coleslaw, cheddar sauce</i>		
BAGEL VEGGIE	16€	
Avocats, concombres, tomate séchées, sauce cocktail, frites et salade <i>Veggie Bagel with avocado, cucumber, dried tomato, cocktail sauce, french fries and salad</i>		

PIZZAS, PATES – PIZZAS, PASTAS

LA MARGARITA	12€
Tomate, mozzarella, olives <i>Margherita : tomato, mozzarella, olives</i>	
LA ROYALE	14€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives <i>Royale : tomato, mozzarella, mushrooms, ham, olives</i>	
LA VEGETARIENNE	14€
Tomate, mozzarella, courgette, poivron, aubergine, tomate fraîche, oignons, roquette <i>Vegetarian : tomato, zucchini, red pepper, eggplant, onions, arugula</i>	
PENNE	12€
Aux légumes d'automne <i>Penne : root vegetables</i>	
LINGUINE	14€
Saumon et fenouil <i>Linguine salmon and fennel</i>	

KITCHEN & BAR

AT COURTYARD

NOTRE CHEF DE CUISINE ROMUALD AUCHAIRE

Vous propose des produits frais de saison, concoctés par des cuisiniers et des producteurs passionnés.

A PARTAGER – K&B SHAREABLE BOARD

LA CHARCUTERIE GARCIA	7€/pers
Selon le marché <i>Local & Spanish cold cuts</i>	
PLATEAU DE FROMAGE	7€/pers
Sélection de fromages affinés <i>Cheese platter</i>	

PLATS – MAIN DISH

PAVE DE RUMSTEAK 220G	25€
Beurre d'herbes, échalotes rôties frites maison <i>Grilled rump steak 220g with herb butter, shallots and french fries</i>	
TARTARE DE BOEUF AUBRAC	18€
Préparé, frites et salade <i>Knife-cut Beef Tartar</i>	
SUPREME DE VOLAILLE	21€
Blanquette de légumes <i>Chicken breast with vegetables stew</i>	
DOS DE CABILLAUD ROTI	22€
Pommes écrasées à l'huile d'olive <i>Roasted cod with mashed potatoes with olive oil</i>	
 FISH AND CHIPS	18€
Beignets de colin, frites et sauce tartare <i>Fish and Chips hake fritters, french fries and tartare sauce</i>	
RISOTTO AUX PETITS POIS	16€
Oignons, filet de poulet et parmesan <i>Green peas risotto sea with spring onions, chicken and parmesan</i>	

Ce menu est disponible uniquement du Dimanche soir 18h au Vendredi 15h. Carte Bar disponible les Week-ends.
This menu is available only from Sunday 6 :00pm to Friday 3 :00pm. Bar menu is available during week-ends.

Taxes et service inclus. *All prices includes VAT and service charge.*
Viandes d'origines UE. Dernière commande des plats à 22h30.
Our meats are coming from EU. Last food orders at 10.30pm.

En cas d'allergie, merci d'informer votre serveur avant la commande.
If you have any concerns regarding food allergens, please alert your server prior to ordering

CLASSIQUES – CLASSICS

	Petite	Grande
SALADE CAESAR	8€	12€
Romaine, croûtons, parmesan <i>Caesar Salad</i>		
SALADE CAESAR POULET	10€	14€
Poulet, romaine, croûtons, parmesan <i>Chicken caesar Salad</i>		
CLUB SANDWICH	15€	
Pain complet grillé, poulet, bacon, œuf, tomate, salade, frites <i>Club Sandwich with chicken, bacon, eggs, tomatoes, salad and fries</i>		
K&B BURGER	18€	
Bœuf 150g, cheddar, bacon, compote de tomates <i>K&B Burger : beef 150G, cheddar, bacon and french fries</i>		

LOCAL – LOCAL DISH

	Petite	Grande
SALADE GERSOISE	14€	17€
Salade, gésiers, magret fumé, foie gras <i>Southwestern Salad with duck gizzards, smoked duck breast and foie gras</i>		
CASSOULET	20€	
Au confit de canard et saucisse de Toulouse <i>cassoulet : "The pride of Toulouse"</i>		
FILET DE CANETTE	18€	
Laqué au miel, riz sauté aux courgettes <i>Duck breast honey, rice with zucchini</i>		

DESSERTS – DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUEE	7€
<i>Lemon Pie</i>	
CHEESECAKE	7€
<i>Cheesecake</i>	
CREME BRULEE CHOCOLAT	6€
<i>Chocolate meringue and chetsnut cream</i>	
TIRAMISU	6€
<i>Tiramisu</i>	
CAFE GOURMAND	7€
<i>Coffee with miniature desserts</i>	

4 bis Rue Alain Fournier - 31300 Toulouse, France
Tél : 05.34.39.80.00 - Fax : 05.34.39.80.40
Email: cy.tlscy@courtyard.com

www.courtyardtoulouse.com



Marriott se mobilise. Aidez-nous. Pour tout poisson consommé issu de la pêche durable, labellisé MSC, ASC ou BIO, nous reversons 1 euro à l'association WWF. *Marriott is engaged in sustainability. Your assistance would be much appreciated. For any consumed fish provided by a source of sustainable fishing, certified MSC, ASC or ORGANIC, we pay 1 euro to the association WWF*