

Since 1827, the building at 21 George Street has been a witness to history – and for much of its past, a home to hospitality. First constructed as a log tavern that quenched the thirsts of the working men whose labour gave birth to Bytowne, an eventual addition transformed the building into the modest McArthur House hotel. By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone. It was known briefly as the Ottawa Hotel, and later as “McArthur’s British Hotel.” In 1865, construction for a new wing began and the building would eventually be leased to the newly minted federal government to house a garrison of 150 men charged with the task of protecting Governor General Lord Monck. While the military deserted the building in 1871, it stayed long enough to leave its mark—the courtyard is the site of Canada’s last military hanging. From 1875 to 1880, the building was refurbished and operated as the “Clarendon House Hotel.” Following this venture, 21 George served as headquarters for the Geological Survey of Canada and, later, a branch of the Mines department, until the middle of the Second World War. During the 1911-1912 typhoid epidemic, it temporarily housed a civil emergency centre to aid Lowertown residents. After decades of sitting empty, the renovations to transform 21 George into The Courtyard Restaurant began in 1978. While the restaurant first opened in July 1980, just five weeks later, a fire in an adjoining building caused the new restaurant to close for repairs until November. In 2010, The Courtyard Restaurant celebrates its 30th anniversary. And the story continues—led by innovation and imagination, The Courtyard Restaurant moves toward the future with the goal of being home to your finest dining experience. We invite you to help us continue to make history – and to create memories that are as rich and full as our past.

Depuis 1827, l’édifice du 21 rue George es un témoin de l’histoire et durant une bonne partie de son passé, il a été un lieu d’accueil. Construit d’abord en bois rond, il a servi de taverne où les travailleurs ouvriers qui ont donné naissance à Bytowne allaient étancher leur soif; il fut ensuite agrandi pour devenir le modeste hôtel McArthur House. En 1837, la plus grande partie du bâtiment d’origine avait disparu et, comme plusieurs bâtiments en bois construits dans les débuts de la ville, il avait été remplacé par une structure en pierre calcaire provenant d’une carrière locale. Il s’est appelé brièvement Ottawa Hotel, puis McArthur’s British Hotel. En 1865, on a entrepris la construction d’une nouvelle aile et l’édifice a éventuellement été loué au gouvernement fédéral nouvellement créé pour loger une garnison de 50 hommes chargée de protéger le gouverneur général Lord Monck. Même si les militaires ont quitté le bâtiment en 1871, ils y sont restés assez longtemps pour laisser leur marque – c’est en effet dans la cour qu’a eu lieu la dernière pendaison d’un militaire au Canada. De 1875 à 1880, l’édifice a été réaménagé pour devenir l’hôtel Clarendon House. Par la suite, le 21, rue George a accueilli l’administration centrale de la Commission géologique du Canada, puis il a logé une direction générale du ministère des Mines jusqu’au milieu de la Seconde Guerre mondiale. Pendant l’épidémie de typhoïde de 1911-1912, il a temporairement hébergé un centre de protection civile pour venir en aide aux résidents de la basse ville. Resté vacant pendant des décennies, le 21, rue George a fait



l'objet des rénovations entreprises en 1978 qui ont donné naissance au Restaurant Courtyard. Seulement cinq semaines après l'ouverture en juillet 1980, un incendie dans un édifice adjacent a obligé le restaurant à fermer ses portes jusqu'à la fin des réparations au mois de novembre. En 2010, le restaurant Courtyard célèbre son 30^e anniversaire. Et l'histoire se poursuit, menée par l'innovation et par l'imagination. Le Restaurant Courtyard souhaite de plus en plus être le haut lieu de vos expériences gastronomiques. Nous vous invitons à nous aider à continuer de faire partie de l'histoire et de créer des souvenirs aussi riches que notre passé.

W E L C O M E

The Courtyard Restaurant's seasonal menus take advantage of local products at their peak. Our dedicated commitment to regional farmers, foragers and food artisans and our modern cooking techniques inspire each dish. While our training is rooted in the European culinary tradition, we are eager to incorporate travel experiences and heirloom family recipes. We hope you enjoy your meal as much as we enjoy preparing it for you.

Head Chef Simon Brière-Audet
Sous-Chef Louis-Pierre Bélanger

B I E N V E N U E

Dans ses menus de saison, le Courtyard profite des produits locaux à leur meilleur. Nous sommes attachés aux producteurs, cueilleurs et artisans locaux et nous mettons nos techniques de cuisson modernes au service de chaque plat. Notre formation puise ses sources dans la tradition culinaire européenne, mais nous nous inspirons aussi de découvertes faites au cours de voyages et de recettes familiales. Nous espérons que vous apprécierez autant votre repas que nous prenons plaisir à vous le préparer.

Le Chef Exécutif, Simon Brière-Audet
Sous-Chef Louis-Pierre Bélanger



appetizers – entrées

GOAT CHEESE

**Petite Démone Chèvre & Yukon Gold Terrine, Frisée Lettuce, Allium Buttermilk Chutney,
Cornichons, Balsamic Drizzle, Crostini**

FROMAGE DE CHÈVRE

*Terrine de fromage de chèvre Petite Démone et Yukon Gold, laitue frisée, chutney à
l'allium et au babeurre, cornichons, filet de balsamique, crostinis*

16

SUMMER GREENS- VEGAN

Summer Lettuce, Lime Pickled Red Onion, Spicy Candied Pecan, Sprouts, Maple Mustard

Vinaigrette

SALADE VERTE – Végétalienne

*Laitue d'été, oignons rouges marinés à la lime, pacanes caramélisées épicées,
pousses, vinaigrette à l'érable et à la moutarde*

16

CAESAR

**Baby Romaine Lettuce, Frisée, Cashew Vegan Caesar Dressing, White Anchovy, Brown
Sugar Bacon, Ficelle Croutons, Grana Padano**

SALADE CÉSAR

*Mini-laitue romaine, laitue frisée, vinaigrette César végétalienne aux noix de cajou,
 anchois blancs, bacon à la cassonade, croûtons de ficelle, Grana Padano*

16

BEEF BRESAOLA

**Shaved Beef Bresaola, White Balsamic Edamame, Artichoke Purée, Toasted Pine Nuts,
Smoked Ricotta, Arbequina Olive Oil**

BRESAOLA DE BOEUF

*Bresaola de boeuf en tranches fines, edamames au balsamique blanc, purée
d'artichaut, pignons grillés, ricotta fumée, huile d'olive Arbequina*

21



GRAVLAX

**Juniper & Dill Cured Char Fillet, Smoked Ricotta, Toasted Sourdough, Capers, Lime Pickled
Red Onion**

Gravalax

*Filet d'omble de l'Arctique en saumure de genièvre et aneth, ricotta fumée, pain au
levain grillé, câpres, oignons rouges marinés à la lime*

16

m a i n c o u r s e s - p l a t s p r i n c i p a u x

ENRIGHT BEEF

**Enright Cattle's cut of the week, Duck Fat Confit Celery Root, Celery Root & Apple Purée,
Hard Cider Braised Carrots, Rhubarb Fennel Chutney, Mrs McGarrigle's Maple Mustard,
Rosemary Jus**

BOEUF ENRIGHT CATTLE CO.

*Bouts de côtes de bœuf 48 heures sous vide, carottes au safran et aux pistaches,
salade de quinoa et pois chiches, cœur de bœuf confit, purée d'aubergine fumée,
croustilles au quinoa, gelée d'abricot à la harissa, jus marocain épicé*

Market Price

CHICKEN

**Oven Roasted Chicken, Gluten-Free Potato & Tomato Gnocchi, Goat Cheese,
Zucchini Ribbons, Shaved Fennel, Burnt Onion & Foie Gras Soubise, Summer
Herbs, Crispy Chicken Skin**

POULET

*Poulet rôti au four, gnocchi de pommes de terre et tomates sans gluten, fromage de
chèvre, rubans de courgettes, fenouil râpé, soubise à l'oignon caramélisé et au foie
gras, herbes fraîches, peau de poulet croustillante*

36



BBQ TOFU- Vegan

Grilled Tofu, Rhubarb BBQ sauce, Fired Roasted Courgettes and Red Peppers, Edamame, Quinoa, Smoked Le Coprin Mushrooms

TOFU BBQ– Végétalien

Tofu grillé, sauce B-B-Q à la rhubarbe, haricot edamame. quinoa, champignons Le Coprin fumés

25

STEAK FRITES

48 hours sous-vide Shortrib, French Fries, Frisée in Buttermilk Ranch, Radish, Smoked Tomato Ketchup, Green Peppercorn Sauce

STEAK FRITES

Bout de côte de boeuf sous-vide 48 heures, frites, laitue frisée et vinaigrette ranch au babeurre, radis, ketchup aux tomates fumées, sauce au poivre vert – Prix du marché

44

DUCK POUTINE

Confit Duck Leg, Buttered Turnips, Grilled Rapini, Pickled Pearl Onions, French Fries, St-Albert Cheese Curds, Rosemary Jus

POUTINE DE CANARD

Cuisse de canard confite, navets au beurre, rapini grillé, oignons perlés marinés, frites, fromage en grain St-Albert, jus au romarin

38

ARCTIC CHAR

Seared Arctic Char, Duck Fat Grelots Potatoes, Paprika Oil, Confit Tomato, Pickled Pearl Onions, Grilled String Beans, Spanish Olives, Artichoke Coulis, Black Garlic Vinaigrette, Ficelle Croutons

OMBLE DE L'ARCTIQUE

Omble de l'Arctique poêlé, pommes de terre grelots au gras de canard, huile au paprika, tomate confite, oignons perlés marinés, haricots grillés, olives d'Andalousie, coulis d'artichaut, vinaigrette à l'ail noir, croûtons de ficelle

37

