

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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 est 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.



WELCOME

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

BIENVENUE

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



WEEKEND BRUNCH

bottomless strong coffee

café fort à volonté

4.50

juice: orange, apple, pineapple, cranberry, tomato, grapefruit

orange, pomme, ananas, canneberge, tomate, pamplemousse

3.50

mix your own mimosa – a bottle of Inniskillian Sparkling Wine (VQA) on ice,

½ litre of orange juice, and champagne flutes (serves 2-6)

bouteille de vin mousseux) sur glace,

1/2 litre de jus d'orange, flûtes à champagne (sert de 2 à 6)

26

classic mimosa – orange juice, sparkling wine

jus d'orange, vin mousseux

8.25

Ginger

Kombucha**9**

Beaus

Radler**7.50**



WEEKEND BRUNCH

COURTYARD BREAKFAST

**Mascarpone & Chives Soft Scrambled Eggs, Wilted Kale & Pickled Mushrooms,
Home Fries, Green Salad**

PETIT-DÉJEUNER AU COURTYARD

*Œufs brouillés au mascarpone et à la ciboulette,
chou frisé flétri et champignons marinés, frites maison, salade verte*

16

BENEDICT

**Thick-cut Bacon, Buttermilk Biscuit, Soft Poached Eggs,
Champagne Hollandaise Home Fries, Green Salad**

ŒUFS BÉNÉDICTE

*Tranche de bacon épaisse, biscuit au babeurre, œufs pochés mollets,
hollandaise au champagne, frites maison, salade verte*

18

BEEET RÖSTI

**Beetroot & potato Rösti, Hot-Smoked Salmon, Soft Poached Egg, Pickled Shallot,
Mascarpone & Chives Mousse, Green Salad**

RÖSTI AUX BETTERAVES

*Rösti betteraves et pommes de terre, saumon fumé à chaud, œuf poché mollet,
échalote marinée, mousse de mascarpone et ciboulette, salade verte*

20

TOFU SCRAMBLE – vegan

**Scrambled Tofu, Pickled Mushrooms, Sous-Vide Leek, Birch Syrup, Home Fries,
Green Salad**

TOFU SCRAMBLE – végétalien

*Tofu brouillé, champignons marinés, poireau sous vide, sirop de bouleau, frites
maison, salade verte*

17



BREAKFAST POUTINE

**Home Fries, Rosemary Pork Sausage, St-Albert Curds, White Truffle Oil,
Fried Egg, Hollandaise**

POUTINE AU PETIT-DÉJEUNER

*Frites maison, saucisse de porc au romarin, St-Albert en grains,
huile à la truffe blanche, œuf au plat, hollandaise*

15

PANCAKES

**Greek Yogurt & Dried Cranberry Pancakes, Salted Caramel Candied Pecans, Fresh Fruit,
Maple Syrup**

CRÊPES AMÉRICAINES

*Crêpes américaines au yogourt grec et aux canneberges séchées,
pacanes givrées au caramel salé, fruits frais, sirop d'érable*

17

BEAN SALAD

**Flageolets Beans & Walnut Salad, Sous-vide Leek, Pickled Shallot, Fried Egg,
Tarragon Oil**

SALADE DE HARICOTS

*Salade de flageolets aux noix, poireau sous vide, échalote marinée,
œuf au plat, huile à l'estragon*

16

BURGER

**House-Ground Chuck Patty, Bleu d'Élizabeth, Pickled Mushrooms, Frisée, Brioche Bun
HAMBURGER**

*Bœuf haché maison, bleu d'Élizabeth, champignons marinés, frisée,
petit pain brioche*

22



GUÉDILLE

**Gaspésie Shrimp, Herbed Mayo, Pickled Shallot, Brioche Bun,
French Fries, Green Salad**

GUÉDILLE

*Crevettes de Gaspésie, mayonnaise aux herbes, échalote marinée,
petit pain brioché, frites, salade verte*

24

MUSHROOM TOAST

**Grilled Nat's Sourdough, Sautéed Le Coprin Mushrooms, Spanish Chorizo, Fried Egg,
Grana Padano, Green Salad**

CHAMPIGNONS SUR RÔTIE

*Pain de Nat au levain grillé, champignons Le Coprin sautés, chorizo
espagnol, œuf au plat, grana padano, salade verte*

19

STEAK & EGG SALAD

**Sous-Vide Denver steak, Niçoise Lettuce, St-Albert Brie, 6-minute Egg, Ficelle Croutons,
Sherry Vinaigrette, Salt-Cured Egg Yolk**

SALADE STEAK ET ŒUF

*Steak de Denver sous vide, laitue niçoise, brie St-Albert, œuf cuit 6
minutes, croûtons de ficelle, vinaigrette au sherry, jaune d'œuf saumuré au
sel*

36

