

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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 2020, The Courtyard Restaurant celebrates its 40th 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 2020, le restaurant Courtyard célèbre son 40^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



L U N C H - Déjeuner

lunch fare & sandwiches
Déjeuner et sandwiches

FISH & CHIPS

Beer Battered Haddock, French Fries, White Truffle Tartar Sauce, Smoked Tomato Ketchup

POISSON FRIT

Aiglefin frit à la bière, frites, sauce tartare à la truffe blanche, ketchup aux tomates fumées

22

BEETS

Roasted Farmer's Beets Variations, Pickled Shallot, Lemon Gel, Basil Coulis,
Herbed Goat Cheese, Chopped Walnuts

BETTERAVES

*Variations de betteraves fermières rôties, échalote marinée, gelée de citron, coulis de basilic,
fromage de chèvre aux herbes, noix hachées*

19

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



FRISÉE & SMOKED SALMON SALAD

Niçoise Lettuce, Hot Smoked Salmon, 6-minutes egg, Ficelle Croutons, Barral Olives,
Sherry Vinaigrette, Salt-Cured Egg Yolk

SALADE DE FRISÉE ET SAUMON FUMÉ

*Salade niçoise, saumon fumé à chaud, œuf cuit 6 minutes, croûtons de ficelle, olives Barral,
vinaigrette au sherry, jaune d'œuf saumuré au sel*

19

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

GNOCCHI

Gluten Free Potato Gnocchi, Sautéed Farmed & Wild Mushrooms, Serrano Ham,
Sage Alfredo Sauce, Grana Padano

Gnocchi

*gnocchi de pommes de terre sans gluten, champignons sauvages et de la ferme Le Coprin,
Jambon Serrano, Sauce Alfredo à la sauge, Grana Padano*

27



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

DUCK POUTINE

Confit Duck Leg, Buttered Turnips, Grilled Carrots, French Fries, St-Albert Cheese Curds,
Red-Wine Jus

Poutine au Canard

*Confit de canard, navets au beurre, carottes grillées, fromage en grain St-Albert,
jus au vin-rouge*

38

