

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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



appetizers – entrées

SOUP - vegan

Corn & Carrot Velouté, Tomato & Basil Bruschetta Mix, Black Olive Oil, Sourdough Crumbs

SOUPE – végétalien

Velouté de maïs et carotte, bruschetta tomate et basilic, huile d'olive noire, mie de pain au levain

12

GREENS

Summer Greens, Compressed Apple, Two-year Old Cheddar, Maple Candied Hemp Seeds, Pickled Shallot, Maple & Cider Vinaigrette

VERDURES

Légumes verts de l'été, pomme pressée, cheddar deux ans d'âge, graines de chanvre confites à l'érable, échalote marinée, vinaigrette fermière au cidre et au miel

18

DUCK CAESAR

Baby Romaine, Duck Bacon, Duck Fat Focaccia Croutons, Garlic & Anchovy Dressing, Salt Cured Egg Yolk, Shaved Ontario Pecorino

SALADE CÉSAR AU CANARD

Jeune romaine, bacon de canard, croûtons de focaccia à la graisse de canard, vinaigrette ail et anchois, jaune d'œuf saumuré au sel, copeaux de pecorino de l'Ontario

20

SCALLOPS

Kombu Smoked Scallops, Crispy Pork Belly, Edamame, Portobello, Sesame & Miso Lobster Stock, Chili Oil

PÉTONCLES

Pétoncles fumées au kombu, poitrine de porc croustillante, edamame, portobello, fumet de homard, sésame et miso, huile pimentée

30



CUCUMBER

Quick Pickled Cucumber, Nordic Shrimp, Edamame, Pickled Shallot,
Black Garlic Soy Glazed Halloumi, Toasted Hemp Seed

CONCOMBRE

*Concombre mariné minute, crevettes nordiques, edamame, échalote marinée,
halloumi glacé à la sauce soja à l'ail noir, graines de chanvre grillées*

18

FISH CROQUETTES

Smoked Salmon & White Fish Brandade, Herbed Panko Breading, Pomme Paille, Sauce Gribiche,
Salt-Cured Egg Yolk, Birch Syrup

CROQUETTES DE POISSON

*Brandade de saumon fumé et poisson blanc, panure panko aux herbes, pommes paille,
sauce gribiche, jaune d'œuf saumuré au sel, sirop de bouleau*

19

BEETS

Salt Roasted & Pickled Beets, Rhubarb & Beetroot Purée, Smoked Labneh, Strawberry,
Toasted Walnut, Champagne Vinaigrette, Arbequina Olive Oil

BETTERAVES

*Betteraves rôties au sel et betteraves marinées, purée de rhubarbe et betterave, labneh
fumé, fraise, noix grillées, vinaigrette au champagne, huile d'olive Arbequina*

19

TOMATO

Heirloom Tomato, Fior de Latte, Pea Tendrils Tirolean Speck,
Vegan Cashew Green Goddess Dressing, Birch Syrup, Ficelle Croutons

TOMATE

*Tomate ancienne, fior de latte, speck tyrolien aux pousses de pois verts,
vinaigrette végétalienne Green Goddess aux noix de cajou, sirop de bouleau,
croûtons de ficelle*

21



main courses - plats principaux

STEAK FRITES

Grilled Enright Cattle's Cut of the Week, Champagne Marinade,
Green Peppercorn & Brandy Sauce, Yukon Gold French Fries, Buttered Greens Beans, Mushrooms
à la Grècque, Duck Fat Aioli

STEAK FRITES

*Pièce de bœuf Enright de la semaine grillée, marinade au champagne,
sauce poivre vert et brandy, frites Yukon Gold, haricots verts au beurre,
champignons à la grecque, aioli à la graisse de canard*

Market Price

Prix du marché

CHICKEN

Lemon & Za'atar Marinated Chicken Supreme, Smoked Labneh, Honey & Harissa Carrots, Freekeh,
Celery, Compressed Cucumber, Crispy Chick Pea, Pomegranate Molasses

POULET

*Suprême de poulet mariné au citron et za'atar, labneh fumé, carottes au miel et à la
harissa, freekeh, céleri, concombre pressé, pois chiches croustillants, mélasse à la
grenade*

36

SOLE

Dover Sole Roulade, Sherry Glazed Mushrooms, Potato & Smoked Cheddar Latke,
Roasted Carrots, Charred Leek, Clothbound Cheddar Mornay, Sourdough Crumbs,
Pimenton de la Vera

SOLE

*Roulade de sole, champignons glacés au xérès, latke pommes de terre et cheddar
fumé, carottes rôties, poireau grillé, sauce mornay au Clothbound Cheddar, mie de pain
au levain, Pimenton de la Vera*

39



TOFU - vegan

**Smoked Tofu, Berbère Spices, Grilled Portobello, Provençal Tomato,
Lapsang Souchong Infused Wild Rice, Grilled Green Beans, Vegan Cashew Green Goddess,
Pea Shoots**

TOFU – végétalien

*Tofu fumé, épices berbères, portobello grillé, tomate provençale,
riz sauvage infusé au lapsang souchong, haricots verts grillés,
vinaigrette végétalienne Green Goddess aux noix de cajou, pousses de pois*

29

DUCK

**Confit Duck Leg, Romesco Sauce, Toasted Marcona Almonds, FouFou Fetta, Broad Beans,
Raw Fennel & Zucchini, Citrus Segments, White Balsamic Glaze, Lavender & Oregano Jus**

CANARD

*Confit de cuisse de canard, sauce romesco, amandes de Marcona grillées, fetta
FouFou, fèves, fenouil et zucchini crus, quartiers d'agrumes, glaçage au vinaigre
balsamique blanc,
jus lavande et origan*

42

SEAFOOD

**Butter Poached Lobster, Kombu Smoked Scallops, Matane Shrimp,
Grilled Zucchini & Corn Salsa, Beluga Lentils, Provençal Tomato, Anchovy Salsa Verde,
Smoked Butter Hollandaise**

FRUITS DE MER

*Homard poché au beurre, pétoncles fumées au kombu, crevettes de Matane,
zucchini grillés et salsa au maïs, lentilles beluga, tomate provençale, salsa verde aux
anchois, hollandaise au beurre fumé*

Market Price

Prix du marché



GNOCCHI

**Gluten-Free Potato Gnocchi, House Bacon, Wilted Spinach, Zucchini Brunoise,
Coprin Mushrooms, Pea Tendrils, Aged Cheddar Mornay, Ontario Pecorino**

GNOCCHI

*Gnocchi de pomme de terre sans gluten, bacon maison, épinards flétris, brunoise de
zucchini, champignons Le Coprin, pousses de pois verts, sauce mornay au cheddar
affiné,
pecorino de l'Ontario*

30

DENVER STEAK

**48 Hour Sous-Vide Denver Steak, Maggie's Curds, St-Albert Brie, Crispy Smashed Baby Potato,
Lapsang Souchong Vichyssoise, Charred Leek, Steamed Market Vegetables,
Rosemary Red-Wine Jus**

STEAK DE DENVER

*Steak de Denver cuit 48 heures, fromage en grains de Maggie, brie de St-Albert,
pommes de terre grelots écrasées croustillantes, vichyssoise au lapsang souchong,
poireau grillé, légumes du marché à la vapeur, jus au vin rouge et romarin*

49

