

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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 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 2020, le restaurant Courtyard célèbre son 40<sup>e</sup> 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**



# LUNCH - Déjeuner

appetizers or light fare – entrées ou repas léger

## 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

*SALADE VERTE*

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

18

## SPINACH SALAD

Baby Spinach, Maple Candied Pecans, FouFou Fetta, Strawberry, Pickled Shallot,  
Pinot Noir & Black Currant Vinaigrette

*SALADE D'ÉPINARD*

*Jeunes pousses d'épinard, pacanes confites à l'érable, fetta FouFou, fraise, échalote marinée, vinaigrette  
au pinot noir et cassis*

19

## TOMATO

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

*TOMATE*

*Tomate ancestrale, 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



## large plates - grande assiette

### SOLE

Dover Sole, Parmesan & Panko Breading, Cucumber Ribbons, Champagne Vinegar, Cornichons,  
Pickled Shallots, Sauce Gribiche

### SOLE

*Sole, panure panko et parmesan, rubans de concombre, vinaigre de champagne, cornichons,  
échalotes marinées, sauce gribiche*

21

### FIOR DE LATTE SANDWICH

Toasted Brioche, Fior de Latte, Heirloom Tomato, Baby Spinach, Salsa Verde, French Fries,  
Green Salad

### SANDWICH FIOR DE LATTE

*Brioche grillé, fior de latte, tomate ancestrale, jeunes pousses d'épinard, salsa verde, frites, salade verte*

18

### CROQUE-MONSIEUR

Grilled Nat's Sourdough, Aged Cheddar Mornay, Tirolean Speck, Tête à Papineau au gratin,  
French Fries, Green Salad

### CROQUE-MONSIEUR

*Pain de Nat au levain grillé, sauce mornay au cheddar affiné, speck tyrolien, Tête à Papineau au gratin,  
tomate ancienne, œuf frit, frites, salade verte*

22



### SHRIMP ON CHALLAH

Gaspésie Shrimp, Buttered Challah, Honey & Harissa Mayo, Fresh Herbs, Old Bay, Pea Tendrils,  
French Fries, Green Salad

#### CREVETTES SUR CHALLAH

*Crevettes de Gaspésie, challah beurré, mayonnaise miel et harissa, fines herbes, Old Bay,  
pousses de pois verts, frites, salade verte*

25

### BURGER

House-Ground Chuck Patty, Tête à Papineau, Duck Bacon, Dill Pickle, Smoked Tomato Ketchup,  
Brioche Bun, French Fries, Green Salad

#### HAMBURGER

*Galette de bœuf haché maison, fromage Tête à Papineau, bacon de canard, cornichon à l'aneth,  
ketchup à la tomate fumée, petit pain brioché, frites maison, salade verte*

23

### SPINACH & TOFU TOAST vegan

Grilled Sourdough, Wilted Spinach, Smoked Tofu, Mushrooms à la Grècque,  
Toasted Marcona Almonds, French Fries, Green Salad

#### RÔTIE ÉPINARDS ET TOFU - végétalien

*Pain au levain grillé, épinards flétris, tofu fumé, champignons à la grecque, amandes Marcona grillées,  
frites, salade verte*

19

### CLUB SANDWICH

Shredded Chicken Breast, Duck Fat & Chives Aioli, Duck Fat Focaccia, Heirloom Tomato,  
Thick-cut Bacon, French Fries, Green Salad

#### SANDWICH CLUB

*Poitrine de poulet hachée, aioli à la graisse de canard et ciboulette, focaccia à la graisse de canard,  
tomate ancestrale, tranche de bacon épaisse, frites, salade verte*

21



### DUCK CONFIT CAESAR

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

*SALADE CÉSAR AU CONFIT DE CANARD*

*Confit de cuisse de canard, jeune romaine, bacon de canard,  
croûtons de focaccia à la graisse de canard, vinaigrette ail et anchois, jaune d'œuf saumuré,  
copeaux de pecorino de l'Ontario*

37

### DENVER STEAK & FRIES

48-hour sous-vide Denver Steak, Yukon Gold Fries, Green Salad, Duck Fat Aioli, Red-Wine Jus

*STEAK DE DENVER ET FRITES*

*Steak de Denver cuit 48 heures sous vide, frites de pommes de terre Yukon Gold, salade verte,  
aioli à la graisse de canard, jus au vin rouge*

44

### COBB SALAD

Oven Roasted Chicken Supreme, Tirolean Ham, Blue Cheese, Heirloom Tomato, Chopped Romaine,  
Baby Spinach, Grilled Zucchini & Corn Salsa, Buttermilk Ranch Dressing

*SALAD COBB*

*Suprême de poulet rôti au four, jambon tyrolien, fromage bleu, tomate ancestrale,  
romaine hachée jeunes pousses d'épinard, salsa de courgettes et maïs grillés,  
vinaigrette ranch au babeurre*

32

