

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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 150 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



WEEKEND BRUNCH

COURTYARD BREAKFAST

Mascarpone & Chives Soft Scrambled Eggs, Candied Squash, Home Fries, Green Salad

PETIT-DÉJEUNER AU COURTYARD

Œufs brouillés au mascarpone et à la ciboulette, courge confite, frites maison, salade verte

17

BENEDICT

Thick-cut Bacon, Rosemary Buttermilk Biscuit, Soft Poached Eggs,

Champagne Hollandaise Home Fries, Green Salad

ŒUFS BÉNÉDICTINE

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

20

TOFU

Balsamic Tofu Scramble, Tomato Petal, Red Onion Compote, Sourdough Toast, Home Fries,
Green Salad

TOFU

Tofu brouillé au vinaigre balsamique, pétale de tomate, compotée d'oignon rouge, pain au levain grillé, frites maison, salade verte

18

MUSHROOM TOAST

Grilled Sourdough, Sherry Glazed Mushrooms, Tomato Petal, Petite Démone Goat Cheese,
Fried Egg, Green Salad

CHAMPIGNONS SUR RÔTIE

Pain au levain grillé, champignons glacés au sherry, pétale de tomate,



fromage de chèvre Petite Démone, œuf au plat, salade verte

20

PANCAKES

Buttermilk & White Chocolate Pancakes, Mascarpone, Honey & Lavender Syrup, Dried Cranberry,
Toasted Pecans

CRÊPES AMÉRICAINES

*Crêpes américaines au babeurre et au chocolat blanc, mascarpone, sirop miel et lavande,
canneberges séchées, pacanes grillées*

18

TROUT TERRINE

Smoked Trout & Horseradish Mascarpone Terrine, Grilled Oyster & Caper Mayo,
Smokey Pickled Egg, Cornichons, Grilled Sourdough

TERRINE DE TRUITE

*Terrine de truite fumée et mascarpone au raifort, mayonnaise aux câpres et huître grillée,
œuf fumé mariné, cornichons, pain au levain grillé*

22

BURGER

House-Ground Chuck Patty, Opatatika Cheese, Thick-cut Bacon, Dill Pickle,
Smoked Tomato Ketchup, Brioche Bun, French Fries, Green Salad

HAMBURGER

*Galette de bœuf haché maison, fromage Opatatika, tranche de bacon épaisse,
cornichon à l'aneth, ketchup aux tomates fumées, petit pain brioché, frites maison,
salade verte*

23

BELT SANDWICH

Crispy Bacon, Fried Egg, Autumn Greens, Heirloom Tomato Ketchup, Maple & Bacon Aioli, Brioche



Bun, Home Fries, Green Salad

SANDWICH BELT

Bacon croustillant, œuf frit, légumes-feuilles d'automne, ketchup à la tomate ancienne, aioli à l'érable et au bacon, petit pain brioché, frites maison, salade verte

18

DUCK CAESAR

Duck Leg Confit, Kale Chiffonade, Bannock Croutons, Bacon Cubes,
White Anchovy & Garlic Dressing, Red Onion, Ontario Pecorino

SALADE CÉSAR AU CANARD

Cuisse de canard confit, chiffonnade de chou frisé, croûtons de bannock, cubes de bacon, vinaigrette ail et anchois blanc, oignon rouge, pecorino de l'Ontario

37

QUINOA BREAKFAST BOWL

Tri-colour Quinoa, Sherry Vinaigrette, Pickled Beets, Candied Squash, Sautéed Mushrooms,
Watercress, Poached Eggs, Celtic Blue Cheese

BOL DE QUINOA DU MATIN

Quinoa tricolore, vinaigrette au sherry, betteraves marinées, courge confite, champignons sautés, cresson, œufs pochés, fromage Celtic Blue

23

BEEF TONGUE SANDWICH

Toasted Challah, Beef Tongue, Smoked Mustard, Maple & Bacon Aioli, Dill Pickles, French Fries, Green
Salad

SANDWICH À LA LANGUE DE BŒUF

Pain challah grillé, langue de bœuf, moutarde fumée, aioli à l'érable et au bacon, cornichons à l'aneth, frites, salade verte



Sides
À-côtés

Toasted Sourdough & Berry Jam
Pain au levain grillé et confiture de baies

6

Home Fries, Smoked Tomato Ketchup and Maple Bacon Aioli
Frites maison, ketchup aux tomates fumées et aioli à l'érable et au bacon

6

Yogurt Parfait with Berries, Birch Syrup & Cinnamon & Dried Cranberry Crumble
*Parfait au yogourt avec petits fruits frais, crumble aux canneberges séchées,
cannelle et sirop de bouleau*

9

Maple Sriracha Glazed Thick-cut Bacon
Tranche épaisse de bacon glacé au sriracha et à l'érable

7



French Fries with Smoked Tomato Ketchup
Frites et ketchup aux tomates fumées

8

