

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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



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



a p p e t i z e r s - e n t r é e s

SOUP - vegan

Vadouvan Winter Squash and Coconut Velouté, Curry Oil, Watercress Coulis, Popped Wild Rice

SOUPE – végétalien

***Velouté de courge d'hiver, noix de coco et vadouvan, huile de cari, coulis de cresson,
riz sauvage soufflé***

12

GREENS

**Autumn Greens, Dried Cranberries, Opatika Cheese, Toasted Pecans, Candied Squash,
Sherry Vinaigrette**

LÉGUMES-FEUILLES / MESCLUN

***Légumes-feuilles d'automne, canneberges séchées, fromage d'Opatika, pacanes grillées,
courge confite, vinaigrette au sherry***

18



KALE CAESAR

**Kale Chiffonade, Bannock Croutons, Bacon Cubes, White Anchovy & Garlic Dressing,
Shaved Red Onion, Ontario Pecorino**

CÉSAR AU CHOU FRISÉ

*Chiffonnade de chou frisé, croûtons de bannock, cubes de bacon,
vinaigrette ail et anchois blanc, oignon rouge haché, pecorino de l'Ontario*

19

BEETS

**Salt Roasted Beets, Pickled Beets, Pear, Dried Cranberry, Celtic Blue Cheese, Marcona Almonds,
Watercress, White Balsamic & Lemmon Vinaigrette**

BETTERAVES

*Betteraves rôties au sel, betteraves marinées, poire, canneberges séchées, bleu Celtic,
amandes de Marcona, cresson, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et au citron*

19

BEEF TONGUE

**Beef Tongue Carpaccio, Pastrami Fried Oysters, Smoked Mustard, Celeriac 'Slaw, Dill Pickles,
Radish**

LANGUE DE BŒUF

*Carpaccio de langue de bœuf, huîtres frites au pastrami, moutarde fumée, salade de céleri,
cornichons à l'aneth, radis*

20



LOBSTER SALAD

**Butter Poached Lobster, Pear Glaze, Popped Wild Rice, Shaved Celery & Fennel, Parsley,
Orange Segments, Citrus Gastrique, Salt Cured Egg Yolk**

SALADE DE HOMARD

*Homard poché au beurre, glaçage à la poire, riz sauvage soufflé, copeaux de céleri et de
fenouil, persil, quartiers d'orange, gastrique d'agrumes, jaune d'œuf saumuré*

Market Price

Prix du marché

MUSHROOMS vegan

**Sautéed Mushrooms, Marinated Turnips, Fried Sunchokes, Quinoa, Roasted Garlic & Saffron Oil,
Lebanese 7-spice mix, Porcini Velouté**

CHAMPIGNONS – végétalien

*Champignons sautés, navets marinés, artichauts de Jérusalem frits, quinoa,
huile au safran et ail rôti, mélange de sept épices libanais, velouté de porcini*

20

TROUT TERRINE

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

TERRINE DE TRUITE

*Terrine de truite et saumon fumée et fromage à la crème au raifort,
mayonnaise aux câpres et huître grillée, œuf fumé mariné, cornichons, pain au levain grillé*

22



main courses - plats principaux

GNOCCHI

**Gluten-free Yukon Gold Gnocchi, Tomato Petals, Swiss Chard, Mushrooms,
Roasted Garlic & Saffron Oil, Smoked Eggplant Conserva, Petite Démonne Chèvre Crumble**

GNOCCHI

*Gnocchi de pommes de terre Yukon Gold sans gluten, bettes à carde, champignons,
huile au safran et ail rôti, conserve d'aubergine fumée,
fromage de chèvre Petite Démonne émietté*

31

CHICKEN

**Chicken Supreme, Yogurt & Moroccan Spices Marinade, Apricot, Hot Mustard & Honey Glaze,
Crushed Pistachio, Panko Breaded Eggplant, Creamy Kale Quinoa, Harissa Jus**

POULET

*Suprême de poulet, marinade au yogourt et épices à la marocaine, abricot,
glaçage à la moutarde forte et au miel, pistaches concassées, aubergine panée au panko,
quinoa crémeux au chou frisé, jus à la harissa*

37

DENVER

**48-hour sous-vide Denver steak, Sautéed Mushrooms, Beetroot & Horseradish Risotto,
Wilted Swiss Chard, Red Onion Compote, Burnt Bread & Mushroom Espuma, Red-Wine Jus**

DENVER

*Steak de Denver cuit 48 heures, champignons sautés, risotto à la betterave et au raifort,
bette à carde flétrie, compotée d'oignon rouge, espuma de champignon et pain brûlé,
jus au vin rouge*

49



CARIBOU

**Sous-Vide Caribou Top Sirloin, Whole Wheat Bannock, Roasted Butternut & Cranberries,
Cloves & Birch Syrup Celeriac Purée, Sunchoke Chips, Celtic Blue Cheese, Crab-Apple Jelly,
Coffee & Cocoa Jus**

CARIBOU

*Haut de surlonge de caribou cuit sous vide, pain bannock complet,
courge musquée et canneberges rôties, purée de céleri aux gousses d'ail et sirop de bouleau,
croustilles d'artichauts de Jérusalem, bleu Celtic, gelée de pommettes, jus au café et cacao*

53

RAINBOW TROUT

**Ontario Lake Trout, Pommes Purée, Maple Carrot Purée, Caramelized Fennel, Roasted Turnip,
Watercress, Maple Vinegar & Chives Beurre Blanc**

TRUITE ARC-EN-CIEL

*Truite du lac Ontario, purée de pommes de terre, purée de carotte à l'érable,
fenouil caramélisé, navet rôti, cresson, beurre blanc au vinaigre à l'érable et à la ciboulette*

40

DUCK

**Confit Duck Leg, Wilted Winter Greens, Red Cabbage & Pear Purée, Duck Fat Roasted Carrot,
Saffron Potato, Citrus Gastrique, Caraway & Juniper Jus**

CANARD

*Cuisse de canard confite, légumes d'hiver flétris, purée de chou rouge et poire,
carotte rôtie à la graisse de canard, pomme de terre au safran, gastrique d'agrumes,
jus au carvi et genièvre*

43



TOFU vegan

**Balsamic Grilled Tofu, Celeriac Tagliatelle, Cashew & Miso Crema, Walnut "Parmesan",
Black Pepper, Porcini Gravy**

TOFU - végétalien

*Tofu grillé au vinaigre balsamique, tagliatelle de céleri, crème aux noix de cajou et miso,
« parmesan » de noix, poivre noir, sauce aux porcini*

30

LOBSTER

**Butter Poached Lobster, Gaspésie Shrimp, Sauce Américaine, Green Onion Spätzle,
White Truffle Oil, Red Pepper Brunoise, Caramelized Onion**

HOMARD

*Homard poché au beurre, crevettes de Gaspésie, sauce américaine, spätzlis aux oignons verts,
huile à la truffe blanche, brunoise de poivron rouge, oignon caramélisé*

Market Price

Prix du marché

LAMB NAVARRIN

**Roasted Lamb Chops, Foie Gras & Lamb Shoulder Pajorski, Potato Parisienne, Fall Vegetables,
Sage Chimichurri, Lamb & Potato Skin Brodo, Maple Mustard**

NAVARIN D'AGNEAU

*Côtelettes d'agneau rôties, épaule d'agneau et foie gras en pojarski, pommes parisiennes,
légumes d'automne, chimichurri de sauge, brodo d'agneau et pelures de pommes de terre,
moutarde à l'érable*

60

