

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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



a p p e t i z e r s – e n t r é e s

SOUP - vegan

Winter Squash & Miso Soup, Ginger & Pear Compote, Togarashi Spice Mix, Matsusake Shoyu

SOUPE – végétalien

*Soupe à la courge d'hiver et au miso, compote de poire au gingembre,
mélange d'épices togarashi, matsusake shoyu*

12

GREENS

Autumn Greens, Dried Cranberries, Petite Démonne Chèvre, Spicy Pepitas, Sherry Vinaigrette

LÉGUMES-FEUILLES / MESCLUN

*Légumes-feuilles d'automne, canneberges séchées, fromage de chèvre Petite Démonne,
pépites épicées, vinaigrette au xérès*

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 & Lemon Vinaigrette, Maple Vinegar Reduction**

BETTERAVES

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

19



TROUT MOUSSELINE

Smoked Trout Mousse, Buckwheat & Chives Blini, Cornichons, Chives & Tarragon Oil,
Salmon Roe

MOUSSELINE DE TRUITE

*Mousse de truite fumée, blini ciboulette et sarrasin, cornichons,
huile à la ciboulette et à l'estragon, œufs de saumon*

23

MUSHROOMTART

Puff Pastry, Smoked Ricotta, Red Onion Chutney, Sage & Sherry Mushrooms,
Appenzeller Cheese, Watercress & Spinach Salad, Pickled Shallot

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS

*Pâte feuilletée, ricotta fumée, chutney d'oignon rouge, champignons à la sauge et au
xérès, appenzeller, salade cresson et épinards, échalote marinée*

21

SCALLOPS

Kombu Smoked Scallops, Maple Carrot Purée, Tokyo Turnips, Edamame, Pink Grapefruit,
Shoyu Glazed Japanese Mushrooms, Popped Wild Rice, Yuzu & Sake Beurre Blanc, Salmon Roe

PÉTONCLES

*Pétoncles fumés au kombu, purée de carottes à l'érable, navets de Tokyo, edamame,
pamplemousse rose, champignons japonais glacés au shoyu, riz sauvage soufflé,
beurre blanc au yuzu et saké, œufs de saumon*

33



main courses - plats principaux

DENVER

48-hour sous-vide Denver steak, Bell Pepper & Tomato Ratatouille, Red Onion Compote, Smoked Eggplant Conserva, Saffron Potato, Basil & Pepitas Pesto, Harissa Jus

DENVER

Steak de Denver cuit 48 heures sous vide, ratatouille poivron et tomate, compote d'oignon rouge, conserve d'aubergine fumée, pomme de terre au safran, pesto au basilic et pépites, jus à la harissa

50

CHICKEN

Sumac & Parsley Baked Supreme, Lentils & Mushrooms Stew, Sunchoke & Celeriac Purée, Sesame & Ginger Broccoli, Roasted Carrots, Crushed Pistachio, Aji Amarillo Sauce

POULET

Suprême de poulet cuit au sumac et persil, lentilles et champignons mijotés, purée d'artichauts de Jérusalem et de céleri, brocoli au sésame et au gingembre, carottes rôties, pistaches concassées, sauce à l'aji amarillo

38

GNOCCHI

Gluten-Free Potato & Squash Gnocchi, Brown Butter Leek, Baby Spinach, Sautéed Mushrooms, Smoked Ricotta, Pecorino Verona, Pepitas, Watercress, Birch Syrup

GNOCCHI

Gnocchi de pommes de terre et courge sans gluten, poireau au beurre noisette, jeunes pousses d'épinard, champignons sautés, ricotta fumée, pecorino verona, pépites, cresson, sirop de bouleau

32



DUCK

**Confit Quebec Duck Leg, Rigatoni, Kale, White Kidney Beans, Tomato Passata, Basil,
Black Pepper, Ontario Pecorino, Red-Wine Jus**

CANARD

*Cuisse de canard du Québec confite, rigatoni, chou frisé, haricots blancs, purée de
tomate, basilic, poivre noir, pecorino de l'Ontario, jus au vin rouge*

42

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*

31

TROUT

**Seared Rainbow Trout, Green Onion Spätzle, Roasted Beets, Champagne Pickled Apple,
Celtic Blue Cheese, Citrus Gastrique, Buttermilk & Watercress Sauce**

TRUITE

*Truite arc-en-ciel grillée, spätzlis aux oignons verts, betteraves rôties,
pomme marinée au champagne, bleu Celtic, gastrique d'agrumes, sauce babeurre et
cresson*

41



RIBEYE

Cast-iron 10oz Ribeye, Pommes Purée, Maple Carrot Emulsion, Roasted Carrots & Turnip,
Fried Sunchokes, Creamed Spinach with Bacon, Mushroom & Port Jus

FAUX-FILET

Faux-filet 10 oz grillé, purée de pommes, émulsion de carotte à l'érable, carottes et navet rôtis, artichauts de Jérusalem frits, crème d'épinard au bacon, jus au porto et champignons

74

LAMB NAVARIN

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

NAVARIN D'AGNEAU

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

60

