

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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



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 David Ivan Bozic
Junior Sous-Chef Beatriz Krich

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 David Ivan Bozic
Junior Sous-Chef Beatriz Krich



appetizers – entrées

SOUP - vegan

**Sweet Potato & Corn Chowder, Red Pepper & Corn Salsa, Smoked Sourdough Croutons,
Vegan Creamed Corn**

SOUPE – végétalien

*Chaudrée de patate douce et maïs, salsa poivron rouge et maïs,
croûtons de pain au levain fumé, crème de maïs végétalienne*

12

GREENS

**Arcadian Lettuce Mix, Lebanese Cucumber, Compressed Celery, Summer Radish,
Toasted Walnut, St-Albert Brie, Maple Cider Vinaigrette**

LÉGUMES-FEUILLES

*Mélange arcadien de laitues, concombre libanais, céleri comprimé, radis d'été, noix grillées,
brie St-Albert, vinaigrette au cidre d'érable*

18



TOMATO

**Heirloom Tomato, Avocado, Tomato Powder, Black Garlic & Mascarpone Whip,
Chives & Basil Oil, Vancouver Island Salt**

TOMATE

*Tomate ancienne, avocat, poudre de tomate, mascarpone fouetté à l'ail noir,
huile à la ciboulette et au basilic, sel de l'île de Vancouver*

19

RAZOR CLAMS

**Pernod Steamed St-Lawrence Razor Clams, Gaspésie Shrimp, Marinated Whelks, Fennel,
Pickled Asparagus, Radish, Parsley & Leek Purée, Smoked Cheddar & Rosemary Scone**

COUTEAUX

*Couteaux du Saint-Laurent cuits à la vapeur au Pernod, crevettes de Gaspésie,
bourgots marinés, fenouil, asperges marinées, radis, purée de poireau et persil,
scone au romarin et cheddar fumé*

25

GARDEN SALAD - vegan

**Grilled & Pickled Summer Squash, Sous-Vide Leek, Smoked Eggplant Conserva,
Zucchini & Sweet Pea Purée, Tomato Chili Jam, Sunflower Seed,
Kricklewood Farms Sunflower Oil, Birch Syrup, Fresh Herbs**

SALADE JARDINIÈRE – végétalien

*Courge d'été grillée et marinée, poireau sous vide, conserve d'aubergine fumée,
purée de courgette et petits pois, confiture à la tomate et au chili, graines de tournesol,
huile de tournesol des Kricklewood Farms, sirop de bouleau, herbes fraîches*

20



GRAVLAX

**Aperol & Gin Cured Atlantic Salmon, Sea Buckthorn Coulis, Pickled Red Onion Fluid Gel,
Espelette Pepper, Sea Asparagus, Smoked Ricotta**

GRAVLAX

*Saumon de l'Atlantique saumuré à l'aperol et au gin, coulis d'argousier, gelée fluide à l'oignon
rouge mariné, piment d'Espelette, salicorne, ricotta fumée*

25

PIG'S EAR

**Fried Pig's Ear, Frisée Lettuce, Pickled Red Onion, Marinated Artichokes, Castelvetrano Olives,
El Tofio de Canarias Cheese, Sherry Vinaigrette**

OREILLE DE PORC

*Oreille de porc frite, laitue frisée, oignon rouge mariné, artichauts marinés,
olives Castelvetrano, fromage El Tofio des Canaries, vinaigrette au sherry*

23

RABBIT & FOIE GRAS TERRINE

**House-Made Terrine of Rabbit, Smoked Pork & Foie Gras, Mrs McGarrigle's Maple Mustard,
Pickled Things, Grilled Sourdough**

TERRINE DE LAPIN ET FOIE GRAS

*Terrine de lapin, porc fumé et foie gras maison, moutarde à l'érable Mrs McGarrigle's,
légumes marinés, pain au levain grillé*

28



main courses - plats principaux

GNOCCHI

**Gluten-Free Yukon Gold Gnocchi, Smoked Ricotta, Zucchini & Green Pea Purée,
Le Coprin Mushrooms, Grenache Braised Shallot, Chives & Basil Oil, Ontario Pecorino**

GNOCCHI

*Gnocchi de pommes de terre Yukon Gold sans gluten, ricotta fumée,
purée de courgette et petits pois, champignons Le Coprin, échalote braisée au grenache,
huile à la ciboulette et au basilic, pecorino de l'Ontario*

33

QUINOA - vegan

**Roasted Sweet Potato, Black Garlic Hummus, Preserved Lemon & Apricot Purée,
Smoked Paprika Tofu Crumble, Moroccan Spiced Quinoa, Barral Black Olives, Dried Cranberries,
Quinoa Crackers, Pistachio Persillade**

QUINOA – végétalien

*Patate douce rôtie, hummus à l'ail noir, purée de citron et abricot en conserve,
crumble de tofu au paprika fumé, quinoa aux épices à la marocaine, olives noires Barral,
canneberges séchées, craquelins au quinoa, persillade aux pistaches*

30



CHICKEN

Oven Roasted Chicken Supreme, Shish Taouk Marinade, Roasted Carrots,
Zucchini & Tomato Farro, Pickled Turnips, Spicy PX & Carrot Gastrique, Burnt Onion Soubise

POULET

*Suprême de poulet rôti au four, marinade shish-taouk, carottes rôties,
farro aux courgettes et tomates, navets marinés,
gastrique épicée aux carottes et au vinaigre PX, sauce soubise à l'oignon brûlé*

38

SCALLOPS

Seared East Coast Scallops, Crispy Pig's Ear, Hominy Grits & Sweet Pea Succotash,
Sea Asparagus, Heirloom Tomato, Kricklewood Farms Sunflower Oil, Aerated Corn

PÉTONCLES

*Pétoncles de la côte Est pûelés, oreille de porc croustillante,
grau hominy et succotash aux petits pois, salicorne, tomate ancienne,
huile de tournesol des Kricklewood Farms, maïs aéré*

49

BEEF

Bourgots in Garlic Butter, Wild Mushrooms, Parsley & Leek Purée,
Green Beans with Bell Pepper & Anchovy, Pommes Purée, Laphroaig Whiskey Bordelaise

Grilled 48-hour Sous-Vide Denver Steak – 56

Cast-iron Seared Ribeye – 76

BOEUF

*Bourgots au beurre à l'ail, champignons sauvages, purée de poireau et persil,
haricots verts avec poivron et anchois, purée de pommes de terre,
sauce bordelaise au whisky Laphroaig*

Steak de Denver grillé 48 heures sous vide - 56\$

Faux-filet grillé – 76\$



FISH

Buttered Quebec Walleye, Gaspésie Shrimp, Razor Clams, Seared Scallop,
Tomato & Fino Sherry Fish Fumet, Heavy Cream, Shaved Fennel, Sous-Vide Leek,
Saffron Potato, Chives & Basil Oil, Pecorino Sourdough Crouton, Espelette Rouille

POISSON

*Doré jaune du Québec au beurre, crevettes de Gaspésie, couteaux, pétoncle grillé,
fumet de poisson à la tomate et au sherry Fino, crème épaisse, copeaux de fenouil,
poireau sous vide, pommes de terre au safran, huile à l'échalote et au basilic,
croûtons de pain au levain au pecorino, rouille au piment d'Espelette*

43

PORK SHOULDER

Gaspor Farms Milk-Fed Piglet Sous-Vide Picnic Steak, Apple & Birch Glaze,
Appenzeller Cheese Croquettes, St-Albert Cheese Curds, Yukon Gold Wedges,
Charred Scallions, Wild & Farmed Mushrooms, Bleu Bénédicte Cream Sauce

ÉPAULE DE PORC

*Steak de pique-nique sous vide de cochon de lait de la ferme Gaspor,
glaçage à la pomme et au bouleau, croquettes à l'appenzeller, fromage en grains St-Albert,
Yukon Gold en quartiers, échalotes grillées, champignons sauvages et cultivés,
sauce à la crème au Bleu bénédicte*

44

STEAK & FRITES

Enright Cattle's Cut of the Week, Champagne Marinade, Yukon Gold Fries,
Grenache Braised Shallot, Smoked Tomato Ketchup, Sauce au Poivre

Market Price

STEAK FRITES

*Coupe de la semaine de chez Enright Cattle, marinade au champagne, frites Yukon Gold,
échalote braisée au grenache, ketchup à la tomate fumée, sauce au poivre
Prix du marché*

