

Since 1827, the building at 21 George Street has been a witness to history – and for much of it’s 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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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 es 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 2020, le restaurant Courtyard célèbre son 40^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



LUNCH

Déjeuner

appetizers or light fare
entrées ou repas léger

SOUP vegan

Sweet Potato & Corn Chowder, Red Pepper & Corn Salsa, Smoked Sourdough Croutons
SOUPE - végétalien

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

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

RABBIT & FOIE GRAS TERRINE

House-Made Rabbit, Smoked Pork & Foie Terrine, 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, marinade,
pain au levain grillé*

28

HUSH PUPPIES

Smoked Salmon & Gaspésie Shrimp Fritters, Red Pepper & Corn Salsa, Curly Endive, Cajun Dusting,
Cornichons, Espelette Pepper Dip

HUSH PUPPIES

*Beignets au saumon fumé et aux crevettes de Gaspésie, salsa au poivron rouge et maïs, chicorée frisée,
saupoudrage cajun, cornichons, trempette au piment d'Espelette*

19



handheld, toasts & bowls
à manger à la main, rôties et bols

QUINOA BOWL vegan

Tri-Colour Quinoa, Sherry Vinaigrette, Black Garlic Hummus, Avocado, Heirloom Tomato,
Pickled Red Onion, Barral Black Olives

BOL DE QUINOA végétalien

*Quinoa tricolore, vinaigrette au sherry, hummus à l'ail noir, avocat, tomate ancienne,
oignon rouge mariné, olives noires Barral*

18

PIG'S EAR POUTINE

Yukon Gold Wedges, Pickled Red Onion, Crispy Pig's Ear, St-Albert Cheese Curds,
Shredded Appenzeller, Red Wine Jus

POUTINE À L'OREILLE DE PORC

*Yukon Gold en quartiers, oignon rouge mariné, oreille de porc croustillante,
fromage en grains St-Albert, appenzeller râpé, jus au vin rouge*

21

FISH MOUSSELINE

House Smoked Fish Mousse, Grilled Sourdough, Sea Asparagus, Lebanese Cucumber,
Pickled Red Onion, French Fries, Green Salad

MOUSSELINE DE POISSON

*Mousse de poisson fumé maison, pain au levain grillé, salicorne, concombre libanais,
oignon rouge mariné, frites, salade verte*

22



SEAFOOD ROLL

Gaspésie Shrimp, Steamed Razor Clam, Honey & Old Bay Mayo, Compressed Celery, Brioche Roll,
French Fries, Green Salad

ROULEAU DE FRUITS DE MER

*Crevettes de Gaspésie, couteau à la vapeur, mayonnaise Old Bay et miel, céleri comprimé, brioche,
frites, salade verte*

27

BLT

Thick-cut Bacon, Heirloom Tomato, Frisée, Espelette Rouille, Challah, French Fries, Green Salad

BLT

*Tranche de bacon épaisse, tomate ancienne, frisée, rouille au piment d'Espelette, pain challah, frites,
salade verte*

18

HOT RABBIT

Confit Rabbit, Herbed Rabbit Gravy, Green Peas, Brioche Roll, French Fries, Green Salad

HOT RABBIT

Confit de lapin, sauce lapin aux herbes, petits pois, brioche, frites, salade verte

22

BURGER

House-ground Chuck Patty, Tomato & Chili Jam, Sheep's Milk Gouda, Dill Pickles, Brioche Bun,
French Fries, Green Salad

HAMBURGER

*Bœuf haché maison, confiture de tomate et chili, gouda au lait de brebis, cornichons à l'aneth, brioche,
frites, salade verte*

23



PORK SAMMY

Picnic Roast, Crispy Pig's Ears, Thick Cut Bacon, Smoked Mustard, Red Onion Compote,
Brioche Bun, French Fries, Green Salad

PORC SAMMY

*Rôti de pique-nique, oreilles de porcs croustillantes, tranche de bacon épaisse, moutarde fumée,
compotée d'oignon rouge, brioche, frites, salade verte*

21

MUSHROOM QUICHE

Wild Mushrooms, Oyster Mushroom, Leeks, Appenzeller & Tête à Papineau Egg Filling, Flaky Crust,
Summer Radish & Frisée Salad, Buttermilk Ranch

QUICHE AUX CHAMPIGNONS

*Champignons sauvages, pleurotes, poireaux, appareil aux œufs, appenzeller et Tête à Papineau,
pâte feuilletée, salade frisée et radis d'été, vinaigrette Ranch au babeurre*

22

COBB SALAD

Shish Taouk Marinated Chicken, Thick-cut Bacon, Smokey Pickled Egg, Avocado, Tomato, Blue
Cheese, Frisée Lettuce, Radish, Buttermilk Ranch, Quinoa Crackers

SALADE COBB

*Poulet mariné shish-taouk, tranche de bacon épaisse, œuf fumé mariné, avocat, tomate, fromage bleu,
frisée, vinaigrette Ranch au babeurre, craquelins au quinoa*

28

Steak Frites

48 hour Sous-Vide Denver Steak, Yukon Gold French Fries, Espelette Rouille,
Summer Radish & Frisée Salad, Buttermilk Ranch, Red-Wine Jus

STEAK FRITES

*Steak de Denver cuit 48 heures sous vide, frites Yukon Gold, rouille au piment d'Espelette,
salade frisée et radis d'été, vinaigrette Ranch au babeurre, jus au vin rouge*

43

