

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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 2020, The Courtyard Restaurant celebrated 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 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 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.



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 Kyle Snell
Junior Sous-Chef Beatriz Krich

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 Kyle Snell
Junior Sous-Chef Beatriz Krich



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

8.85

Kombucha

7.25



WEEKEND BRUNCH

COURTYARD BREAKFAST

Mascarpone & Chives Soft Scrambled Eggs, Sherry Glazed Mushrooms, Home Fries, Green Salad

PETIT-DÉJEUNER AU COURTYARD

Œufs brouillés au mascarpone et à la ciboulette, champignons glacés au sherry, frites maison, salade verte

18

BENEDICT

Rosemary Buttermilk Biscuit, Soft Poached Eggs, Champagne Hollandaise Home Fries, Green Salad

Thick-Cut Bacon – 22

Hot Smoked Salmon – 23

Baby Arugula - 19

ŒUFS BÉNÉDICTINE

Biscuit au babeurre et romarin, œufs pochés mollets, hollandaise au champagne, frites maison, salade verte

Tranche de bacon épaisse - 22

Saumon fumé épicé - 23

Pousses de roquette - 19

TOFU TOAST

Shawarma Spiced Tofu, Black Garlic Hummus, Toasted Sourdough, Lemon & Tahini Drizzle,

Home Fries, Green Salad

RÔTIE AU TOFU

Tofu épicé façon « Shawarma », hummus à l'ail noir, pain au levain grillé, filet de citron et tahini, frites maison, salade verte

21



BEETS

Warm Roasted Beets, Buttered Kale, Pickled Shallots, Toasted Hazelnuts, Poached Eggs, Baby Arugula, Preserved Lemon Chermoula, Olive Oil

BETTERAVES

Betteraves rôties chaudes, chou frisé au beurre, échalotes marinées, noisettes grillées, œufs pochés, pousses de roquette, chermoula au citron confit, huile d'olive

22

LUMBERJACK

Fried Eggs, Wild Boar Bacon, Duck & Suckling Pig Sausage, Foie Gras Torchon, Bacon & Molasses Baked Beans, Buttermilk Pancake, Maple Syrup, Home Fries, Smoked Tomato Ketchup

LUMBERJACK

Œufs au plat, bacon de sanglier, saucisse de canard et cochon de lait, foie gras au torchon, fèves au lard à la mélasse, crêpe américaine au babeurre, sirop d'érable, frites maison, ketchup de tomate fumé

32

PANCAKES

Buttermilk & White Chocolate Pancakes, Apple Sauce, Sour Cherry Compote, Maple Syrup, Toasted Walnut

CRÊPES AMÉRICAINES

Crêpes au babeurre et au chocolat blanc, compote de pommes, compote de cerises aigres, sirop d'érable, noix grillées

19



GRAVLAX TOAST

Grilled Sourdough, Sun-Dried Tomato Whipped Boursin, Pink Peppercorn & Fennel Cured Atlantic Salmon, Baby Arugula, Home Fries, Green Salad

RÔTIE AU GRAVLAX

Pain au levain grillé, boursin fouetté aux tomates séchées au soleil, saumon de l'Atlantique saumuré au poivre rose et fenouil, pousses de roquette, frites maison, salade verte

27

PORK SAMMY

Sliced Pork Shoulder, Smoked Tomato Ketchup, Yellow Mustard, Dill Pickles, Brioche Bun, French Fries, Green Salad

PORC SAMMY

Tranches d'épaule de porc, ketchup de tomate fumé, moutarde jaune, cornichons à l'aneth, petit pain brioché, frites maison, salade verte

22

BURGER

House-ground Chuck Patty, Thick Cut Bacon, 5-year old Cheddar, Kimchi Jam, Brioche Bun, French Fries, Green Salad

HAMBURGER

Bœuf haché maison, tranche épaisse de bacon, cheddar 5 ans d'âge, confiture de kimchi Jam, petit pain brioché, frites maison, salade verte

23



Sides
À-côtés

Toasted Sourdough & Crab Apple Jelly
Pain au levain grillé et gelée de pommettes
7

Home Fries, Smoked Tomato Ketchup and & Red Pepper Mayo
Frites maison, ketchup de tomate fumé
Mayonnaise au poivron rouge
7

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 glacée à l'érable et au sriracha
8

French Fries with Smoked Tomato Ketchup
Frites et ketchup aux tomates fumées
9

