

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 By 1837, much of the original building was gone, and like many of the wooden shanties of the early city, it had been replaced by a structure made of locally quarried limestone.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 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 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 Kyle Snell
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 Kyle Snell
Junior Sous-Chef Beatriz Krich



appetizers – entrées

SOUP - vegan

Locally Farmed Mushrooms, Wild Mushrooms, Fermented Garlic, Oat Milk, Smoked Mushrooms, Popped Wild Rice

SOUPE végétalien

Champignons cultivés localement, champignons sauvages, ail fermenté, lait d'avoine, champignons fumés, riz sauvage soufflé

13

GREENS

Sensei Farms Lettuce Blend, Radicchio, Red Grapes, Shaved Celery, Toasted Walnut, Compressed Apple, 5 Year-Old St-Albert Cheddar, Sherry Vinaigrette

LÉGUMES-FEUILLES

Mélange de salades des Sensei Farms, radicchio, raisins rouges, céleri râpé, noix grillées, pomme comprimée, cheddar St Albert 5 ans d'âge, vinaigrette au sherry

19



BEETS

**Thick-Cut Beets, Celtic Blue Reserve, Toasted Hazelnuts, Baby Arugula, Seabuckthorn
Coulis, Solera Sherry Vinegar, Chianti Olive Oil**

BETTERAVES

*Betteraves en tranches épaisses, Celtic Blue Reserve, noisettes grillées, pousses de roquette,
coulis d'argousier, vinaigre de xérès Solera, huile d'olive du Chianti*

22

KALE SALAD

**Baby Kale, Arugula, Pear, Maple Candied Pecans, Amazing Grey Aged Goat Cheese,
Smoked Crab-Apples & Espelette Vinaigrette**

SALADE DE CHOU FRISÉ

*Jeune chou frisé, roquette, poire, pacanes confites à l'érable,
fromage de chèvre vieilli Amazing Grey,
vinaigrette aux pommets fumées et piment d'Espelette*

20

SUCKLING PIG

**Sous-Vide Porchetta, Tonnato Sauce, Green Olives, Shaved Red Onion, Red Pepper Coulis,
Olive Oil, Cracked Peppercorn, Baby Arugula, Sunchoke Chips**

COCHON DE LAIT

*Porchetta sous vide, sauce tonnato, olives vertes, oignon rouge haché,
coulis de poivron rouge, huile d'olive, poivre concassé, pousses de roquette,
croustilles d'artichauts de Jérusalem*

25



GRAVLAX

**Pink Peppercorn & Fennel Cured Atlantic Salmon, Sun-Dried Tomato Whipped Boursin,
Cheesy Polenta Cake, Toasted Pine Nuts, Fennel Pollen**

GRAVLAX

*Saumon de l'Atlantique saumuré au poivre rose et fenouil,
boursin fouetté aux tomates séchées au soleil, gâteau de polenta au fromage, pignons grillés,
pollen de fenouil*

26

SWEETBREADS

**Crispy Fried Enright Cattle Sweetbreads, Miso Butter, Kimchi Jam, Brioche, Aged Cheddar,
Grilled Green Onion**

RIS DE VEAU

*Ris de veau Enright frits et croustillants, beurre de miso, confiture de kimchi, brioche, cheddar
vieilli, oignon vert grillé*

19

POTATO CROQUETTES

**Yukon Gold, Charred Leek & Aged Cheddar Croquettes, Panko & Paprika Breading,
Smoked Cheddar and Broccoli Purée, Crispy Chicken Skin, Red Pepper Mayo**

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

*Croquettes de pommes de terre Yukon Gold, poireau grillé et cheddar vieilli,
panure panko et paprika, purée de brocoli et cheddar fumé, peau de poulet croustillante,
mayonnaise au poivron rouge*

19



main courses - plats principaux

CHICKEN

Lemon & Espelette Marinated Chicken, Frico Friulano, Roasted Carrots, Caramelized Fennel, Smoked Cheddar & Broccoli Purée, Marsala Sauce

POULET

Poulet mariné au citron et au piment d'Espelette, Frico Friulano, carottes rôties, fenouil caramélisé, cheddar fumé et purée de brocoli, sauce Marsala

40

GNOCCHI

Gluten-Free Potato Gnocchi, Pear & Blue Cheese Cream, Spanish Onion, Radicchio, Smoked Mushrooms, Grapes, Celtic Blue Reserve Crumble

GNOCCHI

Gnocchi de pomme de terre sans gluten, crème au fromage bleu et poire, oignon espagnol, radicchio, champignons fumés, raisins, Celtic Blue Reserve émietté

33

TOFU

"Shawarma" Spiced Tofu, Black Garlic Hummus, Baby Arugula, Pickled Turnips, Cherry Tomato, Arbequina Olive Oil, Quinoa Crisps, PX Vinegar and Carrot Gastrique

TOFU



Tofu épicé façon « Shawarma », houmous à l'ail noir, pousses de roquette, navets marinés, tomates cerises, huile d'olive Arbequina, croustilles au quinoa, gastrique aux carottes et au vinaigre PX

31

BEEF RAGU

Grilled 48-Hour Sous-Vide Short-Rib, House Ground Chuck, Pancetta, Egg Tagliatelle, Tomato Passata, Pecorino Romano, Shaved Fennel, Red-Wine Jus

RAGU DE BŒUF

Côte de bœuf grillée 48 heures sous vide, paleron haché maison, pancetta, tagliatelles aux œufs, passata de tomates, pecorino romano, copeaux de fenouil, jus au vin rouge

52

PAELLA CHASSEUR

Bomba Rice, Duck Stock, Wild Mushrooms, Buttered Peas, Wild Boar Bacon, Venison Rack, Rabbit, Duck & Suckling Pig Sausage, Pickled Shallot, Balsam Fir Syrup

PAELLA CHASSEUR

Riz bomba, bouillon de canard, champignons sauvages, petits pois au beurre, bacon de sanglier, carré de chevreuil, saucisse de lapin, de canard et de cochon de lait, échalote marinée, sirop de sapin baumier

61

PORK

Gaspor Farms Suckling Pig Shoulder, Duck Fat Fried Brussels Sprouts, Roasted Carrots,



Kale & Roasted Garlic Colcannon, Red Pepper Coulis, Roasted Vegetable Butter Sauce

PORC

Épaule de cochon de lait Gaspor Farms, choux de Bruxelles frits à la graisse de canard, carottes rôties, colcannon de chou frisé et ail rôti, coulis de poivrons rouges, sauce légumes rôtis au beurre

41

DUCK

Confit Quebec Duck Leg, Grilled Radicchio, Warm Lentil & Orange Salad, Foie Gras Torchon, Cherry Balsamic Mostarda, Spiced Orange Jus

CANARD

Cuisse de canard confit du Québec, radicchio grillé, salade de lentilles tièdes et d'oranges, torchon de foie gras, Mostarda balsamique aux cerises, jus d'orange épicé

57

SALMON

Moroccan Spiced Chinook Salmon, Honey Glazed Carrots, Sunchoke Purée, Caraway Braised Red Cabbage, Sherry Glazed Beluga Lentils, Preserved Lemon Chermoula

SAUMON

Saumon Chinook aux épices marocaines, carottes glacées au miel, purée de sunchoke,



chou rouge braisé au carvi, lentilles béluga glacées au xérès, chermoula au citron confit

47

