

The Courtyard menu changes seasonally to take advantage of using local products at their best. We are certified members of Savour Ottawa, sourcing many of our ingredients from local farmers and producers. Our use of modern cooking techniques helps us to bring out the flavours of our European influenced dishes. We hope you enjoy your meal as much as we enjoy preparing it for you.

- Executive Chef Simon Brière-Audet

## DINNER MENU

### appetizers - hors d'oeuvres

#### soup

**creamy roasted carrot velouté, spiced pistachios, whipped *Folies Bergères* chèvre, carrot top & tarragon oil**

*Velouté de carottes rôties, pistaches épicées, chèvre Folies Bergères fouetté, huile de fane de carotte et d'estragon*

\$9

#### greens

**artisan lettuce mix, cucumber bowl, maple espresso vinaigrette, candied pecans, orange segments, shaved roots**

*Mélange de laitues artisanales, bol de concombre, pacanes confites, segments d'orange, vinaigrette érable et espresso, copeaux de légumes-racine*

\$10

#### Caesar

**crisp romaine, house bacon, traditional dressing, ficelle croutons, grana padano cheese, salt cured yolk**

*Laitue romaine croquante, bacon maison, vinaigrette traditionnelle, croutons de ficelle, Grana Padano, jaune d'œuf saumuré*

\$12

#### cucumber

**local cucumbers, herbed labneh, lemon & za'tar vinaigrette, toum, sesame grissini**  
*Concombres locaux, labneh aux herbes, vinaigrette au citron et za'tar, toum, grissini au sésame*

\$12

#### avocado

**hass avocado, dehydrated tomato, mascarpone mousse, crispy speck, freshly squeezed lemon juice, olive oil**

*Avocat Hass, tomate déshydratée, mousse de mascarpone, Speck croustillant, jus de citron frais, huile d'olive*

\$13

#### duck

**coffee & molasses cured duck, crushed hazelnuts, louis d'or shavings, maple vinegar reduction, arugula**

*Canard mariné au café et à la mélasse, noisettes écrasées, copeaux de Louis d'Or, réduction de vinaigre et sirop d'érable, roquette*

\$16

#### fish mousse

**hot-smoked salmon, petit brûlé sturgeon, marinated mushrooms, tomato conserva, chive blini, sour cream**

*Saumon fumé chaud, esturgeon Petit Brûlé, champignons marinés, conserve de tomate, blini à la ciboulette, crème sûre*

\$13

#### pig's ear salad

**crispy pig ear, bitter lettuces, buttermilk ranch dressing, smokey pickled egg, cornichons, radish**



*Oreilles de porc croustillantes, laitues amères, vinaigrette Ranch au babeurre, œuf fumé mariné, cornichons, radis*

\$14

## main courses - plats principaux

### short rib

**48 hrs beef short rib, fried smashed yukons, Folies Bergères squeaky cheese, aged louis d'or, grilled scallions & asparagus, baby turnip, rosemary red-wine jus**

*Bout de côtes de bœuf 48 heures, Yukons écrasées frites, fromage Folies Bergères « grinçant », Louis d'Or vieilli, échalotes et asperges grillées, jeunes navets, jus au vin rouge et romarin*

\$32

### pork

**Nagano pork tenderloin, dried fruit couscous, ras el-hanout yogurt, char grilled carrots, orange-braised parsnips, paprika dusted chana, harissa and fig jus**

*Filet de porc Nagano, Couscous aux fruits secs, yogourt Ras El-Hanout, carottes grillées, panais braisés à l'orange, chana saupoudré de paprika, jus à la harissa et aux figues*

\$26

### scallops

**seared sea scallops, smoked celeriac purée, celery rib, Le Coprin's shitakes, honey glazed pear, maple vinegar**

*Coquille Saint-Jacques grillée, purée de céleri rave, côte de céleri, shiitakes Le Coprin, poire glacée au miel, vinaigre à l'érable*

\$36

### lamb

**sous-vide lamb belly, buttered flageolet beans, shaved tyrolean ham, tomato conserva, confit potato, godard sauce**

*Ventre d'agneau sous vide, flageolets, flocons de jambon tyrolien, conserve de tomates, confit de pomme de terre, sauce Godard*

\$34

### gnocchi

**hand-rolled ricotta gnocchi, roasted shallot, foraged and farmed mushrooms, asparagus, kale, caramelized onion alfredo**

*Gnocchi à la ricotta roulés à la main, échalote rôtie, champignons sauvages et de culture, asperges, chou frisé, oignon Alfredo caramélisé*

\$19

### ribeye

**grilled 10oz ribeye, beurre maître d'hôtel, seasonal vegetables, pommes purée, red-wine jus**

*Faux-filet 10 oz grillé, beurre maître d'hôtel, légumes de saison, pommes purée, jus au vin rouge*

\$43

### duck

**duck leg confit, red beet & port purée, roasted beet, grilled radicchio, stilton cheese, toasted pine nuts, beluga lentils, duck demi-glace**

*Confit de cuisse de canard, purée de betteraves rouges au porto, betterave rôtie, radicchio grillé, fromage Stilton, pignons grillés, lentilles Beluga, demi-glace de canard*

\$29

### trout

**steelhead trout fillet, pommes purée, braised leek, wilted kale, rainbow carrots, warm tomato concassé, lemon & oregano vinaigrette, tomato powder**



*Truite arc-en-ciel, pommes purée, poireaux braisés, chou frisé flétri, carottes arc-en-ciel,  
concassé de tomates tiède, vinaigrette au citron et à l'origan, poudre de tomate*  
**\$29**

