



**L'équipe du Bistro le 5 a comme mission d'offrir des plats faits à partir des produits de notre terroir, transformés avec passion et respect. Nous cherchons à retransmettre l'amour de la table tout en étant accessibles pour tous. Une cuisine sans prétention, dans une atmosphère conviviale et un décor qui fait écho aux stars d'Hollywood des belles années d'antan.**

**Suivez-nous pour de belles surprises...**



# NOS COCKTAILS / OUR COCKTAILS

<b>Le Pimm's Cup</b> <i>(Pimm's, Grand Marnier, Ginger Ale et Bar Mix Maison)</i>	12\$
<b>Hendrick's Concombre</b> <i>(Gin Hendrick's, Concombre haché, Lime pressée, Soda)</i>	12\$
<b>Le Cin5 Island Ice Tea</b> <i>(rhum, triple sec, gin, vodka, tequila, coke et Bar Mix Maison)</i>	14\$
<b>Chambortini</b> <i>(Vodka, Chambord, jus de canneberge blanche et Bar Mix Maison)</i>	14\$
<b>La Framboisière</b> <i>(Gin Hendrick's, Rhum bacardi blanc, thé glacé maison, écrasé de framboises)</i>	14\$
<b>Lichee L'Orange</b> <i>(Greygoose à l'orange, Soho, Jus de canneberge blanche, jus d'orange et Bar Mix Maison)</i>	16\$
<b>Old Fashioned</b> <i>(Maker's Mark, Angostura à l'orange et régulière, vermouth rouge)</i>	14\$
<b>Mojitos aux bleuets sauvages du Lac St-Jean</b> <i>(menthe Fraîche, Fruits Frais, sirop de canne, rhum blanc, soda et Bar Mix Maison)</i>	14\$
<b>Martini à la Fraîse et Prosecco</b> <i>(Fragoli, Vodka Ketel One, jus de canneberges blanches, Prosecco 9.5)</i>	16\$
<b>Apple Sour</b> <i>(Vodka Absolut Apple, Apflekorn, Sour Apple et Bar Mix Maison)</i>	15\$
<b>Sangria</b> <i>Rouge, Blanche, Rose</i>	V: 14\$ P: 30\$
<i>(Rhum, Triple Sec, Bleuets, Framboises, Vin et Bar Mix Maison)</i>	

*Verre plein je te vide... Verre vide je te plains...*

*- Chester Anthony*



# AU VERRE / BY THE GLASS

## BULLES / BUBBLES

- Prosecco 9.5 Brut, Astoria 12\$
- Prosecco 9.5 Rosé, Astoria 12\$
- Franciacorta Brut, Le Marchesine 21\$
- Franciacorta Rosé 2009, Le Marchesine 25\$

## VINS BLANCS / WHITE WINES

- Chardonnay 2014, Ravanal, Chili 11\$
- Sauvignon Blanc 2014, Finca la Florencia, Argentine 13\$
- Evaos 2013, Soave, Corte Moschina, Italie 14\$
- Riesling 2012, Fürst Löwenstein, Allemagne 16\$  
\*Vin d'exclusivité, Les 31 Jours du Riesling Allemand, Consulter votre serveur pour courir la chance de gagner un voyage à Berlin, Allemagne...\*
- Chardonnay 2012, Beaucanon, U.S.A 20\$

## VINS ROSÉS / ROSE WINES

- Pinot Noir Rosé 2014, Ambo Rosa, Italie 14\$

## VINS ROUGES / RED WINES

- Sangiovese Puglia 2013, IGT, Caldirola, Italie 11\$
- Merlot/Sangiovese 2014, Tenuta Da Mar, Italie 13\$
- Nociolino (barbera, dolcetto, nebbiolo), Moscone 14\$
- Rosso 2010, Leonardo, Italie 15\$
- Shiraz 2013, Byrne Estate Series, Australie 16\$
- Barolo 2009, Moscone, Italie 25\$

## VIN DE DESSERT / DESSERT WINE

- Recioto Di Soave 2010, Incanto, Corte Moschina, Italie 15\$

*A good restaurant is recognized when the wine glasses are larger there than water glasses...*

*- Frédéric Beigbeder*





## BIÈRES/ BEERS

### EN FÛT

- Coors Light 7\$
- Molson Ex 7\$
- Heineken 8\$
- Rickard's Red 8\$

### BOUTEILLES

- Coors Light 6\$
- Molson Ex 6\$
- Heineken 7\$
- Rickard's White 6\$
- Molson Dry 6\$
- Molson Canadian 6\$
- Dos Equis, Cerveza 7\$
- Porter Big Ben (Porter Anglais) 500ml 15\$
- L'infusée (Bière blanche aux trois thés) 500ml 15\$
- Célébrante (Blonde aux levures de Champagne) 750ml 35\$



## BULLES / BUBBLES

### ITALIE / ITALY

- Prosecco 9.5 Brut, Astoria 55\$
- Prosecco 9.5 Rosé, Astoria 55\$
- Prosecco Luxury Gold Brut, Astoria 75\$
- Prosecco Luxury PinK, Astoria 89\$
- Franciacorta Brut, Le Marchesine 105\$
- Franciacorta Rosé 2009, Le Marchesine 135\$
- Franciacorta Saten 2010, Le Marchesine 175\$
- Franciacorta Blanc de Blanc 2008, Le Marchesine 195\$

### FRANCE / FRANCE

- G.H. Mumm et Cie, Cordon Rouge 185\$
- Moët & Chandon Brut Impérial, Moët & Chandon 200\$
- Moët & Chandon Brut Impérial Rosé, Moët & Chandon 220\$
- Dom Pérignon Brut 2004, Moët & Chandon 500\$
- Veuve Clicquot Brut, Veuve Clicquot Ponsardin 205\$
- Veuve Clicquot Rosé, Veuve Clicquot Ponsardin 230\$
- Cristal 2006, Louis Roederer 650\$

*I could not live without Champagne - in victory I deserve it, in defeat I need it.*

- Napoléon Bonaparte





# VINS BLANCS / WHITE WINES

## ALLEMAGNE / GERMANY

- **Riesling 2012, Fürst Löwenstein, Allemagne** 65\$

\*Vin d'exclusivité, Les 31 Jours du Riesling Allemand, Consulter votre serveur pour courir la chance de gagner un voyage à Berlin, Allemagne...\*

## ITALIE / ITALY

### *Vénétie*

- **Pinot Grigio 2014, Tenuta Da Mar** 42\$
- **Evaos 2013, Soave, Corte Moschina** 55\$
- **I Tarai 2012, Vendange Tardive, Corte Moschina** 90\$

## CHILI / CHILE

- **Chardonnay 2014, Ravanal** 39\$

## ÉTATS-UNIS / U.S.A

- **Chardonnay 2012, Beaucanon Estate** 82\$

## ARGENTINE / ARGENTINA

- **Sauvignon Blanc 2014, Finca la Florencia, Familia Cassone** 48\$

## FRANCE

### *Alsace*

- **Riesling 2012, Vieilles vignes, Frey-Sohler** 76\$

# VINS ROSÉ / ROSE WINES

## ITALIE

- **Pinot Noir Rosé 2014, Ambo Rosa** 55\$

# VIN DE DESSERT / DESSERT WINE

## ITALIE / ITALY

- **Recioto Di Soave 2010, Incanto, Corte Moschina** 90\$

*Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle.*

*- Alexandre Dumas*



# VINS ROUGES / RED WINES

## ITALIE / ITALY

### *Abruzzes*

- Montepulciano 2013, Barone Di Valforte 45\$
- Montepulciano Riserva 2010, Barone Di Valforte 85\$

### *Toscane*

- Sangiovese Puglia IGT 2013, Caldirola 35\$
- Bolgheri rosso 2012, Varvara, Castello Di Bolgheri 99\$
- Bolgheri Superiore 2011, Castello Di Bolgheri 185\$
- Rosso Di Montalcino 2008, Castello Di Velona 119\$
- Brunello Di Montalcino 2004, Castello Di Velona 225\$
- Brunello Di Montalcino 2007, Castello Di Velona 235\$
- Brunello Di Montalcino Riserva 2007, Castello Di Velona 250\$

### *Piémont*

- Nocciolino (barbera, dolcetto, nebbiolo), Moscone 52\$
- Rosso 2010, Leonardo 67\$
- Barolo 2009, Moscone 118\$
- Barbera D'Alba 2009, La Cresta, Rocche Dei Manzoni 115\$
- Bricco Manzoni 2006, Rocche Dei Manzoni 165\$
- Quatro Nas 2008, Rocche Dei Manzoni 215\$
- Barolo Riserva 2007, "Vigna D'la Roul", Rocche Dei Manzoni 450\$
- Barolo Riserva 2008, "Vigna Cappella", Rocche Dei Manzoni 499\$

### *Vénétié*

- Merlot/Sangiovese 2014, Tenuta Da Mar 42\$
- Cabernet-Merlot 2008, Corin 50, Ghirardo 69\$
- Merlot 2008, Corin 170, Ghirardo 90\$
- Ripasso 2011, Corte Moschina 75\$
- Amarone 2012, Corte Moschina 150\$

### *Pouilles*

- Primitivo Di Manduria 2011, Byzanthium, Feudo Santa Croce 59\$

### *Calabre*

- Nerone Di Calabria 2010, Crisera 125\$



*He who knows how to taste does not drink wine but savors secrets.*

*- Salvador Dali*



# VINS ROUGES / RED WINES

## FRANCE

- Bordeaux Supérieur 2009, Marius, Château Haut-D'Arzac 56\$
- Biodynamic Syrah 2010, Vin Nature, Château Maris 98\$
- Saint-Émilion Grand Cru 2011, Château Vieux Larmande 115\$

## ÉTATS-UNIS / U.S.A

- Cabernet Sauvignon 2013, Bliss 59\$
- Pinot Noir 2010, La Cruz Vineyard, Keller Estate 89\$
- Cabernet Sauvignon 2012, Dutcher Crossing 99\$

## AUSTRALIE / AUSTRALIA

- Shiraz 2013, Byrne Estate Series, Adelaide Hills 58\$

## ESPAGNE / SPAIN

- Tempranillo 2013, Real Compania De Vinos, Tierra De Castilla 53\$



*He who knows how to taste does not drink wine but savors secrets.*

*- Salvador Dali*



# ENTRÉES / APPETIZER

<b>Verdures / Seasonal greens</b>	<b>9\$</b>
<i>Inspiration du moment</i> <i>Inspired daily</i>	
<b>Tartare de boeuf classique / Classic beef tartar</b>	<b>15\$</b>
<i>Préparé au couteau, aïoli maison</i> <i>Prepared by knife, homemade aïoli</i>	
<b>Flanc de Porc / Pork Belly</b>	<b>12\$</b>
<i>Braisé, servit avec Jalapeno farci, nectarines</i> <i>Braised, served with stuffed Jalapeno, nectarines</i>	
<b>Gravlax</b>	<b>14\$</b>
<i>Saumon, yaourt et pamplemousse</i> <i>Salmon, yogurt and grapefruit</i>	
<b>Charcuteries</b>	<b>1 - 14\$</b>
<i>« Les Cochons tout ronds » et trouvaille du chef</i> <i>Cold cuts of « Les Cochons tout ronds » and</i> <i>Chef's selection</i>	<b>2 - 28\$</b>
<b>Pieuvre Grillé / Grilled Octopus</b>	<b>15\$</b>
<i>Gastrique à l'orange, salade de fenouil et fraises</i> <i>Orange Gastric, fennel and strawberries salad</i>	
<b>Mini Burgers</b>	<b>15\$</b>
<i>Boeuf Kobe/ effiloché de porc Nagano</i> <i>Kobe beef/ Nagano pulled pork</i>	
<b>Huîtres / Oysters</b>	<b>6H - 18\$</b>
<i>Sélection saisonnière</i> <i>Seasonal selection</i>	<b>12H - 35\$</b>
<b>Foie Gras Torchon</b>	<b>19\$</b>
<i>Purée de pommes, compote d'échalotes et lardons</i> <i>Applesauce, stewed shallots and smoked pork belly</i>	

*Nothing replaces these moments when friends find themselves,  
their ideas, their dreams, their meals share...*

*– Amin Maalouf*



# PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

<b>Côte de Porc Nagano / Nagano pork chop</b> <i>Écrasé de pomme de terre à l'ail, sauce charcutière</i> <i>Crushed garlic potatoes, charcutière sauce</i>	28\$
<b>Filet mignon de Boeuf / Beef tenderloin</b> <i>Ragoût de Shiitakes, sauce bordelaise</i> <i>Shiitake ragout, bordelaise sauce</i>	35\$ Extra Foie Gras +15\$
<b>Pintade / Guinea fowl</b> <i>Purée de carottes, ail confit, gratin dauphinois, verdure</i> <i>Carrots puree, confied garlic, gratin dauphinois, greens</i>	28\$
<b>Pétoncles / Scallops</b> <i>À l'unilatéral, risotto aux tomates confites</i> <i>Top seared, confied tomatoes risotto</i>	32\$
<b>Morue Noire (charbonnière) / Black Cod (Sablefish)</b> <i>Poêlée, salade tiède façon Romesco, sauce vierge</i> <i>Pan seared, Romesco inspired salad, virgin sauce</i>	33\$
<b>Poutine Traditionnelle</b> <i>Sauce demi-glace au bourbon</i> <i>Bourbon demi-glace sauce</i>	16\$
<b>Burger de Bœuf Kobe / Kobe Beef Burger</b> <i>Oignons caramélisés, gruyère de grotte</i> <i>Caramelized onions, cave aged gruyère</i>	23\$
<b>Plat pour 2 / Plate for 2</b> <i>Inspiration du chef</i> <i>Chef inspiration</i>	55\$ / personnes

*Après mon dernier repas Je veux que l'on m'installe Assis seul comme un roi  
Accueillant ses vestales Dans ma pipe je brûlerai Mes souvenirs d'enfance Mes  
rêves inachevés Mes restes d'espérance Et je ne garderai Pour habiller mon âme  
Que l'idée d'un rosier Et qu'un prénom de femme.*

- Jacques Brel



# DESSERTS ET FROMAGES

<b>Crème Brulée</b>	<b>8\$</b>
<b>Fondant au Chocolat</b>	<b>9\$</b>
<b>Gâteau au Fromage New-York / New York Cheesecake</b>	<b>8\$</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>7\$</b>
<b>Sorbet</b>	<b>6\$</b>
<i>Au parfum de saison</i> <i>Seasonal fruits</i>	
<b>Fromages / Cheese plate</b>	<b>1 - 14\$</b>
<i>Assortiment de fromages québécois</i> <i>Assorted Quebec's cheeses</i>	<b>2 - 24\$</b>



*L'Amour c'est un Dessert: après que le gâteau est mangé, il reste toujours des miettes dans l'assiette.*

*- Patrick Caivin*



# MENU LUNCH

Disponible de 12H00 à 17H00

15\$

## Pulled Pork Sandwich

effiloché de porc BBQ, salade de chou crémeuse,  
poireaux frits  
BBQ pulled pork, creamy coleslaw, fried leeks

## Fish Cake

Morue, pommes de terre, mayonnaise anchois et citron  
Cod, potatoes, anchovy & lemon mayonnaise

## Tataki de Saumon

Haricots, oignons marinés, vinaigrette au sésames  
Beans, marinated onions, sesame vinaigrette

## FlatBread

Boeuf, mozzarella, tomates, basilic, pesto de kale  
Beef, mozzarella, tomatoes, basil, kale pesto

## Pollo con frutos secos

Poulet, pistaches, amandes, abricots, raisins thompson,  
pommes de terre rattes  
Chicken, pistachios, almonds, apricots, thompson  
raisins, fingerling potatoes

Les Midis  
**CUISINE DE RUE**  
pour 15\$

SOYEZ SERVIS EN  
**5 MINUTES**

**5 CHOIX DE PLAT**  
avec salade

**LE CINQ**  
Bistro • Terrasse

DU MARDI AU VENDREDI DE 12H À 17H

WWW.LECINQ.CA  
1234 de la Montagne, Montréal

# SPIRITUEUX / SPIRITS

## VODKA

• Absolut	7\$
• Absolute Apple	9\$
• Absolute Peach	9\$
• Greygoose	12\$
• Greygoose à l'Orange	12\$
• Greygoose au Citron	12\$
• Greygoose à la Poire	12\$
• Greygoose au Cherry	12\$

## SCOTCH & Whiskey

• Jameson	7\$
• Canadian Club	7\$
• Jack Daniel's	7\$
• Maker's Mark	12\$
• Crown Royal	12\$
• Johnnie Walker Red	10\$
• Johnnie Walker Black	14\$
• Glenlivet 12 Ans	12\$
• Glenfiddich 12 Ans	12\$
• Lagavulin 16 Ans	18\$
• Highland Park 18 Ans	40\$
• Chivas Regal 12 Ans	12\$
• Chivas Regal 18 Ans	22\$
• RedBreast 12 Ans	18\$

## Cognac

• Couvoisier VS	10\$
• Courvoisier VSOP	14\$
• Remy Martin VS	12\$
• Remy Martin VSOP	16\$
• Remy Martin XO	28\$
• Grand Marnier Cordon Rouge	12\$
• Grand Marnier Cent Cinquantenaire	45\$

## Tequila

• Sauza Silver	7\$
• Patron Silver	16\$
• Patron Anejo	20\$
• Patron XO Café	14\$
• Los Arango Reposado	14\$

## Rhum

• Bacardi Blanc	7\$
• Bacardi Gold	8\$
• Captain Morgan Spiced	7\$

## Grappa

• Poli Bassano	12\$
• Jacopo Poli Vespaiolo 1998	35\$
• Grappa Alexander	10\$

## Gin

• Bombay	8\$
• Hendrick's	12\$



*"Happiness is having a rare steak, a bottle of whisky, and a dog to eat the rare steak." - Johnny Carson*

