



Inspiration
du Chef

LA CUISINE QUI A DU GOUT

ÉTÉ 2022

CARTE

ENTRÉES & SALADES



CARPACCIO DE BOEUF <i>Salade verte, pétales de parmesan...</i>	15,50 €	TARTARE DE SAUMON (et avocat) <i>Et ses petites crudités...</i>	17,90 €
TERRINE DE CANARD façon Grand-Mère	10,90 €	SALADE TERRE & MER <i>Magret de Canard fumé, Foie Gras, Saumon fumé, Crevettes roses</i>	15,90 € Petite 11,90 €
PLANCHE MIXTE <i>Jambon Cru, Saucisson, Chorizo, Terrine, 3 Fromages</i>	16,90 €	SALADE GOURMANDE DU 5 <i>Canard, Gésiers</i>	16,90 €
Assiette de crudités & Feta	12,90 €	SALADE COMME UNE CÉSAR	14,90 €
POKE BOWL de saumon	14,90 €	SAUMON FUMÉ	15,90 €
GRATIN DE RAVIOLES à la Catalane	10,50 €	TARTARE DE BŒUF <i>Et ses petites crudités....</i>	15,90 €

BURGERS



BURGER DU FOREZ <i>Fourme et Lard croustillant</i>	15,90 € XXL 18,90 €	BURGER DU 5 <i>Au Saint-Marcelin coulant</i>	15,90 €
BURGER AMERICAIN <i>Bacon et Cheddar</i>	14,50 € XXL 17,90 €	BURGER BLACK PEPPER <i>Compotée d'oignons, Cheddar, sauce poivre</i>	16,90 €



PLATS



POISSON DU MARCHÉ <i>Sauce exotique</i>	22,50 €	ANDOUILLETTE BOBOSSE	20,90 €
FILET DE JULIENNE	20,90 €	SOURIS D'AGNEAU en couscous	19,90 €
DORADE <i>Façon Provençale</i>	19,50 €	QUASI DE VEAU sauce Morilles	20,90 € Supp. Menu 29,90€: + 2 €
WOK de la mer <i>Calamars, encornets, ou autre ; selon arrivage</i>	15,90 €	CONFIT DE CANARD	18,90 €
		FILET DE BŒUF	19,90 € Supp. Menu 29,90 €: + 2 €
		FILET DE BŒUF Foie Gras et sauce Morilles	27,90 € Supp. Menu 29,90 €: + 7 €
		WOK DE BŒUF	15,90 €
		ENTRECÔTE BLACK ANGUS 350G	29,90 €

ASSIETTE DE FRITES OU LÉGUMES EN SUPPLÉMENT : + 5 €



MENUS

Menu à 20.90 €

Entrées

Terrine de Canard
ou
Gratin de Ravioles à la Catalane

Plats

Filet de Julienne
ou
Confit de Canard

Desserts

Dessert du jour, Glace 2 boules,
Fromage blanc, Salade de Fruits,
Café Gourmand + 3.50 €
Coupes glacées alcoolisées + 4.50 €

Menu à 29.90 €

Entrées

Huîtres Fines de Claire N°3 (par 6)
ou
Saumon fumé
ou
Terrine de Canard

Plats

Poisson du Marché
sauce exotique
ou
Souris d'Agneau Confite

Desserts

Dessert du jour, Glace 2 boules,
Fromage blanc, Salade de Fruits,
Café Gourmand,
Coupes glacées alcoolisées + 3.50 €

CHOUCROUTES



CHOUCROUTE DU 5 16,90 €

Saucisse de Montbéliard, Saucisse de Morteau,
Knack, Côte de Porc

OCEANE 19,90 €

Langoustines, Crevettes Roses, Moules,
Rouget, Saumon, Lieu fumé

MOULES FRITES



MARINIÈRES 14,90 € la cocotte

POULETTE 14,90 € la cocotte

AU BLEU 14,90 € la cocotte



NOS SUPPLÉMENTS SAUCES VIANDES :

Sauce Morilles + 5€

Sauce au Bleu + 2 €

Sauce Moutarde à l'ancienne + 2 €



Menu Kid's 9,50 € jusqu'à 10 ans MAXIMUM

1 boisson au verre

Steack haché frites
ou

Nuggets de poulet
ou

Filet Fish

et Dessert au choix : Glace 2 boules,
Fromage blanc ou Salade de Fruits

BRASSERIE LE 5

C'est aussi :

Vente à emporter,

Service traiteur pour des dates événements : Saint-Valentin, Fêtes
des Mères ou Fête des pères, Fêtes de fin d'Année...

Chèques Cadeaux (montant de votre choix et valables 1 an)

Privatisation de salles pour événements privés ou professionnels



Séminaires...

Renseignez-vous...

En fonction des livraisons et des disponibilités chez nos Fournisseurs,
certains produits peuvent parfois, être en rupture.



"Fait Maison"

Suivez nous sur :

