
-1234 DE LA MONTAGNE-



L'édifice situé au 1234 rue de la Montagne fut construit en 1859 pour David R. Wood qui l'utilisa comme résidence familiale. La demeure fut vendue à Alexander T. Galt qui en fit le Manoir Lady Galt. En 1902, la somptueuse propriété fut achetée par la Joseph C. Wray & Bro qui l'utilisa comme salon funéraire jusqu'à la fin de 1977.

En 1978, l'endroit devint une boîte de nuit très courue qui accueillit même le groupe Village People. Selon les témoignages, l'endroit est reconnu comme le théâtre de plusieurs manifestations paranormales: voix, bruits de pas, apparition féminine, boule de lumière traversant la chapelle, etc. Des ouvriers chargés de rénover l'endroit ont même rapporté s'être fait bousculer par une force invisible.

En 1980, l'endroit devint le Club Esprit qui ferma ses portes en 1990. L'immeuble est vendu en 2004 pour devenir le Club 1234. Le restaurant Le Cinq, ouvert en 2013, occupe aujourd'hui cet édifice empreint d'histoire.

The building located at 1234 de La Montagne was constructed for David R Wood in 1859. It first served as the Family's residence and was later sold to Alexander T. Galt who made it the Lady Galt Manor. In 1902, the Mansion was bought and transform into a Funeral home. The company Joseph C Wray & Bro operated it until 1977.

In 1978, the building was changed again but this time into a night Club. Famous groups such as Village People visited the venue. Throughout the years, many witnesses have reported paranormal activities at the 1234 de La Montagne. Whispering voices, footsteps, apparitions and even a light ball crossing the chapel are only some of them. Employees performing renovation work even alleged being pushed by an invisible force.

In the 1980, the building became the CLUB ESPRIT, which closed ten years later. In 2004, it returned to its night Club vocation as the 1234. The restaurant LE CINQ, which opened in 2013, is the new tenant of this very special home.



-LES ENTRÉES- -APPETIZERS-

VELOUTÉ DU MOMENT <i>Velouté of the moment</i>	8
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL <i>Warm goat cheese and honey, salad</i>	12
SUPPLIS AU CHEDDAR ET PROSCIUTTO, SUR SON LIT DE MÂCHE <i>Cheddar and prosciutto supplis, with lamb's lettuce</i>	12
TARTARE DE 2 SAUMONS AUX AGRUMES, MAYONNAISE AU CITRON CONFIT ET AVOCATS <i>Duo of salmon and citrus tartare, confit lemon flavored mayonnaise and avocado</i>	15
PANNACOTTA DE HOMARD AUX LENTILLES VERTES DU PUY <i>Lobster pannacotta with green lentils</i>	16
FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY AUX FRUITS DE SAISON <i>Homemade duck foie gras with seasonable fruits chutney</i>	18



-LES PLATS- -MAIN COURSES-

<p>PÉTONCLES POÊLÉES, BROCHETTES DE GROSSES CREVETTES, HARICOTS VERTS, BACON ET AMANDES GRILLÉES <i>Seared scallops and prawns, green beans, crispy bacon and grilled almonds</i></p>	27
<p>SAUMON GRILLÉ EN CROÛTE DE CHÈVRE, <i>Goat cheese crusted salmon, fresh tagliatelles, sage butter sauce</i></p>	22
<p>RAVIOLES FRAÎCHES DU 5 <i>Le 5 fresh ravioles</i></p>	20
<p>RISOTTO DU MOMENT <i>Chef's risotto</i></p>	20
<p>LINGUINI FRAÎCHES AUX COQUILLAGES ET CRUSTACÉS, ÉMULSION DE MARINIÈRE SAFRANÉE <i>Seafood fresh linguini, saffraned marinière emulsion</i></p>	24
<p>PIÈCE DE BOEUF AVEC CASSOLETTE DE POMME DE TERRE GRELOT, SABAYON MOUTARDÉ ET SON CHOIX DE SAUCES : - ROQUEFORT - FORESTIÈRE - FOIE GRAS POELÉ (SUPPLÉMENT DE 7 \$)</p> <p><i>The beef piece with potato cassalette with mustard sabayon and choice of sauces : - Roquefort blue cheese - mushroom - seared foie gras poelé (additional \$7)</i></p>	24
<p>CÔTE DE BOEUF GRILLÉE, FRITES MAISON ET SALADE VERTE</p>	<p>POUR 1 35 POUR 2 60</p>
<p><i>Grilled beef ribeye, fries and green salad</i></p>	<p><i>for 1 35 for 2 60</i></p>
<p>MAGRET DE CANARD POÊLÉ, GNOCCHIS FRAIS, SAUCE AUX CÈPES ET TRUFFES <i>Seared duck magret, homemade gnocchis, cèpes and truffles sauce</i></p>	24
<p>SUPPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX PRUNEAUX, ÉMULSION DE POMMES DE TERRE AU BEURRE NOISETTE <i>Chicken supreme stuffed with prunes, espuma of potatoes and beurre noisette</i></p>	22

-A PARTAGER OU PAS- -TO SHARE OR NOT TO SHARE-

ASSIETTE BISTRO DU 5 <i>The 5 bistro plate, selection of french charcuteries and québec cheese</i>	22
CALAMARS FRITS AU SIROP D'ÉRABLE <i>Deep fried maple syrup calamaris</i>	15
3 MINI BURGER <i>Mini burgers trilogy</i>	12
POUTINE REVISITÉE AU FOIE GRAS POELÉ <i>Revisited poutine, confit potatoes and seared foie gras</i>	18
CASSOLETTE DE CAMEMBERT RÔTI AUX FRUITS SECS <i>Overbaked camembert, dry fruits</i>	12



-LES DESSERTS- -DESSERTS-

TARTE AU CHOCOLAT <i>Chocolate tart</i>	6
CŒUR COULANT <i>Melting heart chocolate</i>	6
CRÈME BRÛLÉE <i>Creme brulee</i>	6
TARTE TATIN <i>Tatin pie</i>	6
TARTE CITRON <i>Lemon pie</i>	6
VERRINE CHOCOLAT BLANC <i>White chocolate jar</i>	6
VERRINE CITRON MERINGUÉE <i>Lemon meringue jar</i>	6
PROFITÉROLES <i>Profiteroles</i>	6
GROS MACARON <i>Large macaroon</i>	6



-LE MENU À 34\$- -\$34 MENU-

SUPPLIS AU CHEDDAR ET PROSCIUTTO, SUR SON LIT DE MÂCHE
Cheddar and prosciutto supplis with lamb's lettuce

OU - OR

TARTARE DE 2 SAUMONS AUX AGRUMES, MAYONNAISE AU CITRON
CONFIT ET AVOCATS

*Duo of salmons and citrus tartare, confit lemon flavored mayonnaise
and avocado*

OU - OR

VELOUTÉ DU MOMENT

Velouté of the moment

—

PIÈCE DE BOEUF AVEC CASSOLETTE DE POMME DE TERRE
GRELOT, SABAYON MOUTARDÉ ET SON CHOIX DE SAUCES :

- ROQUEFORT
- FORESTIÈRE
- FOIE GRAS POELÉ (SUPPLÉMENT DE 7 \$)

*The beef piece with potato cassalette with mustard sabayon
and choice of sauces :*

- Roquefort blue cheese
- mushroom
- seared foie gras poelé (additional \$7)

OU - OR

RISOTTO DU MOMENT

Chef's risotto

OU - OR

SAUMON GRILLÉ EN CROÛTE DE CHÈVRE,
TAGLIATELLES FRAÎCHES, BEURRE BLANC À LA SAUGE

Goat cheese crusted salmon, fresh tagliatelles, sage butter sauce

—

TARTE AU CHOCOLAT

Chocolate tart

OU - OR

CRÈME BRÛLÉE

Creme brulee

OU - OR

VERRINE CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue jar