

L'ORCHIDÉE

439 ST ETIENNE
LA MALBAIE G5A 2H4
4186651070

MENU

VOUS AVEZ DES ALLERGIES...FAITES-LE
NOUS SAVOIR AVANT LA PRISE DE COMMANDE



CONSTRUISEZ VOTRE TABLE D'HÔTE 3
SERVICES

AJOUTEZ 22 AU PRIX DE VOTRE PLAT ET
OBTENEZ UNE ENTRÉE, UN DESSERT ET LE
BREUVAGE CHAUD

AJOUTEZ 36 ET OBTENEZ EN PLUS UNE DEMI
BOUTEILLE DE VIN SÉLECTIONNÉ



GOÛTEZ NOTRE BOEUF !!!



ENTRÉES ET POTAGES

POTAGE DU JOUR 7

CHAUDRÉE DE L'ORCHIDÉE 12

MESCLUN, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE MAISON 11

SALADE CÉSAR, MAYO MAISON AUX ANCHOIS, PARMESAN 13

PÂTÉ DE FOIE DE LA BOUCHERIE CHEZ JOE, CONFIT D'OIGNONS 13

TRIO DE SAUMONS SAUCE PHILLY ET ÉRABLE 18 (EXTRA TH 3)

BURRATA SUR SALSA DE TOMATES, HUILE OLIVE, BASILIC 20 (EXTRA TH 5)

TARTARE DE SAUMON 3 OZ SUR RÉMOULADE DE CÉLERI RAVE, MAYO AUX
CÂPRES RÔTIS 15

TARTARE DE BOEUF 3 OZ, FROMAGE 1608, CANNEBERGES SÉCHÉES, PIMENT
PEPPADEW 15

NOTRE FONDUE PARMESAN 14

BARQUETTE D'ESCARGOTS, POIREAUX ÉMINCÉ, SAUCE MIGNERON 14

RIS DE VEAU POÊLÉS, POMME DE TERRE AU 1608, PLEUROTÉS,
FEUILLETÉ CROUSTILLANT 18 (EXTRA TH 3)

FLEURMIER FONDANT, NOIX ET FRUITS SÉCHÉS, ÉRABLE, BALSAMIQUE
(POUR 2 OU PAS...) 22 (EXTRA TH 5)

LES PROTÉINES

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

PURÉE P DE TERRE ET CAROTTE, GRECQUES, FOUR, FRITES OU RIZ

NOTRE CÔTE DE BOEUF AU JUS 6 OZ 30 10 OZ 42

MIGNON DE BOEUF CAB AAA (8 OZ) SAUCE POIVRE VERT 49

TERRE ET MER: FILET MIGNON ET ASSIETTE FRUITS DE MER 79

MACREUSE DE BOEUF GRILLÉ, CONFIT D'OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE
PORTO 34

JOUE DE BOEUF BRAISÉ, SAUCE VIN ROUGE 40

MAGRET DE CANARD FERME BASQUE, POMME GLACÉE AU BEURRE ET MIEL
D'ICI 38

JARRET D'AGNEAU CONFIT, LAQUÉ AU MIEL, HERBES DE PROVENCE 38

SUPRÊME DE POULET PARMIGIANA FROMAGE BELLE BRUNE, PENNE AU
PESTO D'ÉPINARD 28

BROCHETTE DE POULET ET LÉGUMES SAUCE VIN ROUGE 28

SAUTÉ DE TOFU GÉNÉRAL TAO, RIZ ET LÉGUMES 25

DEMI RIBS DE PORC AU WHISKY 26 OU COMPLETE 39

FILET DE SAUMON RÔTI, MOULES FAÇON POULETTE, SAUCE CRÈME
ÉCHALOTE 29

PÊCHE DU JOUR DITE À HAUTE VOIX PATR VOTRE SERVEUR 28

ASSIETTE DE FRUITS DE MER (QUEUE HOMARD, CREVETTES, PÉTONCLES)
BEURRE D'AIL, PERSIL ET CITRON 50

LES TAXES ET LE SERVICE NE SONT PAS INCLUS DANS LES PRIX

L'ORCHIDÉE

MENU

VOUS AVEZ DES ALLERGIES...FAITES-LE NOUS
SAVOIR AVANT LA PRISE DE COMMANDE



**CONSTRUISEZ VOTRE TABLE
D'HÔTE 3 SERVICES
AJOUTEZ 22 AU PRIX DE VOTRE
PLAT ET OBTENEZ UNE ENTRÉE,
UN DESSERT ET LE BREUVAGE
CHAUD
AJOUTEZ 36 ET OBTENEZ EN
PLUS UNE DEMI BOUTEILLE DE
VIN SÉLECTIONNÉ**



NOS TARTARES REPAS 6 oz un prix 32
(servi avec frites. salade. croûtons)

SAUMON servi sur rémoulade de céleri rave, mayo maison aux câpres rôtis

BOEUF fromage 1608, canneberges séchées, piment Peppadew

DUO saumon et boeuf

NOS PÂTES

LINGUINES CREVETTES, PÉTONCLES, SAUMON, SAUCE
VIN BLANC ET PARMESAN 28

RAVIOLIS FARCIS À LA COURGE MUSQUÉE SAUCE CRÈME,
CHAMPIGNONS, TOMATES, POIVRONS ET PARMESAN 26

SACCHETTI AUX FILAMENTS DE TRUFFES NOIRES ET
FROMAGE, ÉFFILOCHÉ CÔTE DE BOEUF SAUCE CRÈME 27

LES BURGERS UN SEUL PRIX 20

SERVI AVEC FRITES ET MAYO MAISON

BOEUF :FROMAGE 1608, BACON, OIGNON CUIT, TOMATE, SALADE

POULET CROUSTILLANT: RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET OIGNONS,
FROMAGE BELLE BRUNE

VÉGÉ: TOMATE, SALADE, CHEDDAR DE LA RÉGION

POURQUOI NE PAS ACCOMPAGNER VOTRE PLAT...

QUEUE DE HOMARD 22

5 CREVETTES PAPILLONS 12

CHAMPIGNONS POÊLÉS 6

ASSIETTE DE FROMAGES CHARLEVOISIENS 20

NOS DESSERTS un seul prix 9

NOTRE CRÈME BRÛLÉE LIMONCELLO

LANGUETTE CROQUANTE VANILLE CARAMEL

GÂTEAU MOUSSE FROMAGE ET FRAISE

GÂTEAU MOUSSE TROIS CHOCOLATS

INSPIRATION SUCRÉE DU JOUR

CAFÉ, THÉ, INFUSION / 3

MENU ENFANT 10 ANS ET MOINS

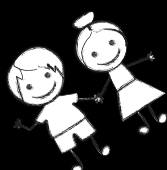
UN SEUL PRIX 12

incluant jus et dessert

Penne sauce à la viande

Émincé de côte de bœuf, riz et légumes

Filets de poulet panés et frites



LES TAXES ET LE SERVICE NE SONT PAS INCLUS DANS LES PRIX

L'ORCHIDÉE

ENGLISH MENU

YOU HAVE ALLERGIES...PLEASE LET US
BEFORE KNOW TAKING OUR ORDER



**BUILD YOUR THREE-COURSE
TABLE D'HÔTE
ADD 22\$ TO YOUR MAIN COURSE AND
GET A STARTER, DESSERT AND HOT
BEVERAGE
WITH HALF BOTTLE OF SELECT WINE
ADD 36\$**



TASTE OUR BEEF !!!



SOUP AND STARTER

- SOUP OF THE DAY 7
- HOMEMADE SEAFOOD CHOWDER 12
- GREEN SALAD, VEGETABLES AND VINAIGRETTE 11
- CESAR SALAD, ANCHOVY MAYO, BACON, CROUTON, PARMESAN 13
- LIVER PATE FROM JOE'S BUTCHER'S ,RED ONION CONFIT 13
- TRIO OF SALMONS (SMOKED, GRAVLAX, CANDIES) CREAMY MAPLE AND PHILLY CHEESE SAUCE 18 (ADD 3 FOR TH)
- BURRATA ON CHERRY TOMATO SALSA, OLIVE OIL AND BASIL 20 (ADD 5 FOR TH)
- SALMON TARTAR ON CELERY ROOT REMOULADE, ROASTED CAPER MAYO 3 OUNCES 15
- BEEF TARTAR WITH 1608 CHEESE, CRANBERRIES AND PEPPADEW PEPPER 15
- HOMEMADE FONDUE PARMESAN 14
- SNAILS & LEEK ON PASTRY SHELL, MIGNERON CHEESE SAUCE 14
- PRESSED SWEETBREADS, 1608 CHEESE PATATOES AND OYSTER MUSHROOMS 18 (ADD 3 FOR TH)
- FOR TWO PERSON OR NOT: FLEURMIER FONDANT CHEESE DRIED FRUITS & HAZELNUTS, BALSAMIC CARAMEL 22 (ADD 5 FOR TH)

THE PROTEINS

SERVED WITH CHOICE:
MASHED POTATOES AND CARROTS, GREEK PATATO, FRENCH FRIES, BAKED POTATO OR RICE

- PRIME RIB SPECIALITY OF HOUSE (6 OZ) 30 (10 OZ) 42
- BEEF FILLET MIGNON CAB (8 OZ) GREEN PEPPER SAUCE 49
- SURF & TURF: BEEF FILLET MIGNON (8 OUNCES) & SEAFOOD PLATE 79
- GRILLED SCOTER STEAK, ONION CONFIT PORTO SAUCE 34
- BRAISED BEEF CHEEK, RED WINE SAUCE 40
- DUCK BREAST FROM LA FERME BASQUE, APPLE GLAZED WITH BUTTER AND CHARLEVOIX HONEY 38
- CONFIT LAMB SHANK , GLAZED WITH HONEY,HERB FLAVOR 38
- PARMIGIANA CHICKEN, BELLE BRUNE CHEESE, PENNE WITH PESTO OF SPANISH, TOMATO SAUCE 28
- CHICKEN KEBAB AND VEGETABLE, RED WINE SAUCE 28
- GENERAL TAO FRIED TOFU, RICE AND VEGETABLE 25
- WHISKY HALF PORK RIB 26 FULL RIB 39
- ROASTED SALMON FILLET, POULETTE MUSSELS STYLE, CREAM AND SHALLOT SAUCE 29
- FISH OF THE DAY SAID BY YOUR SERVER 28
- SEAFOOD PLATE (LOBSTER TAIL , SHRIMPS AND SCALLOPS) GARLIC BUTTER WITH PARSLEY AND LEMON 50

THE PRICE DO NOT INCLUDE TAX AND TIPS

L'ORCHIDÉE

ENGLISH MENU

YOU HAVE ALLERGIES...PLEASE LET US
BEFORE KNOW TAKING OUR ORDER



**BUILD YOUR THREE-COURSE
TABLE D'HÔTE
ADD 22\$ TO YOUR MAIN COURSE AND
GET A STARTER, DESSERT AND HOT
BEVERAGE
WITH HALF BOTTLE OF SELECT WINE
ADD 36\$**



MAIN COURSE TARTARS 6 OUNCES

UN SEUL PRIX 32

(served with salad, french fries and crouton)

SALMON: CELERY ROOT REMOULADE, ROASTED CAPER MAYO

BEEF: WITH 1608 CHEESE, CRANBERRIES, PEPPADEW PEPPER

DUO: SALMON AND BEEF

OUR PASTA

SHRIMPS, SCALLOPS AND SALMON LINGUINE, PARMESAN CHEESE 28

VÉGÉ: SQUASH RAVIOLI WITH CREAM SAUCE, MUSHROOMS, TOMATO, PEPPERS AND PARMESAN 26

SACCHETTI WITH BLACK TRUFFLES AND CHEESES (RICOTTA, MOZZARELLA, PARMESAN, PECORINO) FRAYED SIDE PRIME RIB WITH WHITE WINE SAUCE 27

BURGERS ONE PRICE 20

SERVED WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE MAYO

BEEF BURGER: 1608 CHEESE, TOMATO, SALAD,

CRISPY CHICKEN BURGER: MUSHROOMS AND ONION COOKED,
MIGNERON LOCAL CHEESE

VÉGÉ BURGER: GARNISHED WITH SALAD, TOMATO AND LOCAL
CHEDDAR CHEESE

ADD TO YOUR MAIN COURSE

LOBSTER TAIL / 22

5 BIG SHRIMPS / 12

ROASTED MUSHROOMS / 6

ENJOY CHARLEVOIX CHEESE PLATE / 20

DESSERTS ONE PRICE 9

OUR LIMONCELLO CREME BRULEE

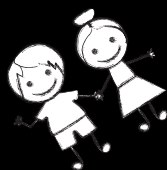
VANILLA AND CARAMEL FINGER

CHEESE MOUSSE CAKE WITH STRAWBERRY COULIS ON TOP

THREE MOUSSE CHOCOLATE CAKE

SUGAR INSPIRATION OF THE DAY

COFFEE, TEA, HERBAL TEA / 3



CHILD MENU ONE PRICE 12

JUICE AND DESSERT INCLUDED

LINGUINE WITH MEAT SAUCE

MINCED BEEF PRIME RIB SERVED WITH RICE AND VEGETABLES

BREADED CHICKEN FILLET WITH FRENCH FRIES

THE PRICE DO NOT INCLUDE TAX AND TIPS