

L'ORCHIDÉE

439 ST ETIENNE
LA MALBAIE G5A 1H4
4186651070

MENU

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



CONSTRUISEZ VOTRE TABLE D'HÔTE
3 SERVICES

AJOUTEZ 25 AU PRIX DE VOTRE PLAT ET
OBTENEZ UNE ENTRÉE, LE DESSERT ET LE
BREUVAGE CHAUD

AJOUTEZ 42 ET OBTENEZ EN PLUS
UNE DEMI BOUTEILLE
DE VIN TABLE D'HÔTE



OPTIONS SANS GLUTEN

GOÛTEZ NOTRE BOEUF !!!



ENTRÉES ET POTAGES

POTAGE DU JOUR - 8

CHAUDRÉE DE L'ORCHIDÉE -13

SALADE DU MARCHÉ, VINAIGRETTE MAISON -12

SALADE CÉSAR, MAYO MAISON AUX ANCHOIS, PARMESAN, CROÛTONS -14

TERRINE DE CANARD FERME BASQUE -15

PARFAIT DE FOIE GRAS DE CANARD PRÉPARÉ PAR NOS SOINS -21 (+5 TH)

TARTARE AUX DEUX SAUMONS, POMMES ET MAYO MAISON 3 OZ -16

TARTARE DE BOEUF 3 OZ, FROMAGE 1608, CANNEBERGES SÉCHÉES -16

BURRATA ET SA SALSAS DE TOMATES & MANGUES -20 (+4 TH)

TRIO DE SAUMONS, SAUCE PHILLY ET ÉRABLE -23 (+7 TH)

NOTRE FONDUE PARMESAN ET 1608 DE LA LAITERIE BAIE-ST-PAUL -15

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS, POIREAUX ÉMINCÉ, SAUCE MIGNERON BSP -15

RIS DE VEAU, FILO, PLEUROTÉS D'ICI, PURÉE PDT AU 1608 -21 (+5 TH)

NOS SALADES REPAS

Choix de protéine: Saumon, Poulet croustillant, Tofu Tempura

Salade du marché -25

Salade César -26

LES PROTÉINES

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX:

PURÉE LÉGUMES RACINES, FRITES PATATE DOUCE, FRITES, RIZ OU DAUPHINOISES

NOTRE CÔTE DE BOEUF AU JUS (6 OZ/170 G) -38 (10 OZ/284 G) -51

MIGNON DE BOEUF AAA (8 OZ/227 G) SAUCE POIVRE VERT -55

TERRE ET MER: FILET MIGNON ET ASSIETTE FRUITS DE MER - 85

MACREUSE DE BOEUF (8 OZ/227G), CONFIT D'OIGNONS, SAUCE PORTO - 38

JOUE DE BOEUF BRAISÉ LONGUEMENT SAUCE VIN ROUGE - 41

MAGRET DE CANARD FERME BASQUE, BEURRE DE POMMES DES VERGERS -40

JARRET D'AGNEAU CONFIT, LAQUÉ AU MIEL, HERBES DE PROVENCE -39

POULET PARMIGIANA, BELLE BRUNE, PENNE PESTO D'ÉPINARDS -32

BROCHETTE DE POULET ET LÉGUMES SAUCE PORTO -31

SAUTÉ DE TOFU GÉNÉRAL TAO, RIZ ET LÉGUMES -30

DEMI-CÔTE LEVÉE DE PORC AU BBQ 26 OU COMPLETE -39

FILET SAUMON, MOULES FAÇON POULETTE, SAUCE CRÈME ÉCHALOTE - 33

PÊCHE DU JOUR SELON L'INSPIRATION DE LA CUISINE -32

ASSIETTE DE FRUITS DE MER (QUEUE D'HOMARD, CREVETTES, PÉTONCLES -55

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 25 AU PRIX DE VOTRE PLAT ET
OBTENEZ UNE ENTRÉE, UN DESSERT ET
LE BREUVAGE CHAUD
AJOUTEZ 42 ET OBTENEZ EN PLUS UNE
DEMI BOUTEILLE DE VIN SÉLECTIONNÉ

 OPTIONS SANS GLUTEN



NOS TARTARES REPAS 6 oz un prix 32

(servi avec frites. salade. croûtons)

SAUMON: saumon frais et fumé, pommes, mayo maison

BOEUF: fromage 1608, canneberges séchées, piment Peppadew

DUO saumon et boeuf

Linguine: crevettes, pétoncles, saumon sauce vin blanc -33

Ravioli: farci courge musquée, champignons, tomates, poivrons -31

Sacchetti: truffes noires et fromages, boeuf effiloché -32

• Parmesan supplémentaire -3

LES BURGERS UN SEUL PRIX 22

BOEUF :FROMAGE LOCAL, 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 D'HOMARD 22

5 CREVETTES PAPILLONS 15

CHAMPIGNONS POÊLÉS 6

ASSIETTE DE FROMAGES CHARLEVOISIENS 20

NOS DESSERTS un seul prix 10

NOTRE CRÈME BRÛLÉE LIMONCELLO 

GÂTEAU MOUSSE FROMAGE AGRUMES ET FRAISE 

GÂTEAU REINE ELISABETH DE FRANCE

DÉCADENT PISTACHE FRAMBOISE, CHOCOLAT BLANC

DÉLICE BLEUETS CHOCOLAT

CHEESE CAKE CARAMEL, PACANE, BISCOFF, CAFÉ

CAFÉ, THÉ, INFUSION / 4

MENU ENFANT 10 ANS ET MOINS

UN SEUL PRIX 14

incluant jus et dessert

Penne sauce à la viande

Émincé de côte de bœuf et légumes (riz ou frites)

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 25\$ TO YOUR MAIN COURSE
AND GET A STARTER, DESSERT AND
HOT BEVERAGE
WITH HALF BOTTLE OF SELECT WINE
ADD 42\$**



GLUTEN-FREE OPTIONS

TASTE OUR BEEF !!!



SOUP AND STARTER

- SOUP OF THE DAY -8
- HOMEMADE SEAFOOD CHOWDER -13
- GREEN SALAD, VEGETABLES AND VINAIGRETTE -12
- CESAR SALAD, ANCHOVY MAYO, BACON, CROUTON, PARMESAN -14
- DUCK TERRINE FROM LA FERME BASQUE -15
- HOME-MADE DUCK FOIE GRAS PARFAIT -21 (ADD 5 FOR TH)
- TWO SALMON TARTAR 3 OUNCES, APPLE AND HOMEMADE MAYO -16
- BEEF TARTAR WITH 1608 CHEESE, CRANBERRIES, PEPPADEW -16
- BURRATA WITH TOMATO & MANGO SALSA -20 (ADD 4 FOR TH)
- TRIO OF SALMONS (SMOKED, GRAVLAX, CANDIES) CREAMY MAPLE AND PHILLY CHEESE SAUCE -23 (ADD 7 FOR TH)
- HOMEMADE FONDUE PARMESAN & 1608 CHEESE BAIE-ST-PAUL -15
- SNAILS & LEEK ON PASTRY SHELL, MIGNERON CHEESE SAUCE -15
- VEAL SWEETBREADS, WITH LOCAL PLEUROTES, 1608 CHEESE MASHED PURÉE, CRISPY PHYLLO -21 (ADD 5 FOR TH)

OUR MEAL SALAD

- Choice of protein: Salmon, Crispy chicken, Tempura Tofu
- Green salad -25
- César salad -26

THE PROTEINS

SERVED WITH CHOICE:
MASHED POTATOES AND CARROTS, SWEET PATATO FRIES, FRIES, DAUPHINOISE PATATOES OR RICE

- PRIME RIB SPECIALITY OF HOUSE (6 OZ/170G) -38 (10 OZ/284G) -51
- BEEF FILLET MIGNON AAA (8 OZ/227G) PEPPERCORN SAUCE -55
- SURF & TURF: BEEF FILLET MIGNON (8 OZ/227G) & SEAFOOD PLATE -85
- SCOTER STEAK (8 OZ/227G), ONION CONFIT PORTO SAUCE -38
- BRAISED BEEF CHEEK, RED WINE SAUCE -41
- DUCK BREAST "LA FERME BASQUE" GLAZED WITH APPLE BUTTER FROM VERGEAULT PEDNEAULT, RASPBERRY AND BLANCHON SAUCE -40
- CONFIT LAMB SHANK , GLAZED HONEY AND PROVENCE HERBS -39
- PARMIGIANA CHICKEN, BELLE BRUNE CHEESE, PENNE PESTO OF SPINACH, TOMATO SAUCE -32
- CHICKEN AND VEGETABLE KEBAB, PORTO SAUCE -31
- GENERAL TAO FRIED TOFU, RICE AND VEGETABLE -30
- BBQ HALF PORK RIB -26 FULL RIB -39
- ROASTED SALMON FILLET, POULETTE MUSSELS STYLE, CREAM AND SHALLOT SAUCE -33
- FISH OF THE DAY SAID BY YOUR SERVER -32
- SEAFOOD PLATE (LOBSTER TAIL , SHRIMPS AND SCALLOPS) -55

TAXES AND GRATUITY EXTRA

L'ORCHIDÉE

ENGLISH MENU

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



**BUILD YOUR THREE-COURSE
TABLE D'HÔTE
ADD 25\$ TO YOUR MAIN COURSE AND
GET A STARTER, DESSERT AND HOT
BEVERAGE
WITH HALF BOTTLE OF SELECT WINE
ADD 42\$**



GLUTEN-FREE OPTIONS



MAIN COURSE TARTARS 6 OUNCES

UN SEUL PRIX 32

(served with salad, french fries and crouton)

SALMON: FRESH AND SMOKED SALMON, APPLE AND HOMEMADE MAYO

BEEF: WITH 1608 CHEESE, CRANBERRIES, PEPPADEW PEPPER

DUO: SALMON AND BEEF

OUR PASTA

served with Parmesan shavings

Linguine: Shrimps, scallops and salmon, white wine sauce -33

Ravioli: squash, cream sauce, mushrooms, tomato, pepper -31

Sacchetti: black truffle & cheese, prime rib, cream sauce -32

*Extra parmesan -3

BURGERS ONE PRICE 22

SERVED WITH FRENCH FRIES AND HOMEMADE MAYO

BEEF: LOCAL CHEESE, TOMATO, SALAD,

CRISPY CHICKEN: MUSHROOMS & ONION COOKED, MIGNERON CHEESE

VÉGÉ: GARNISHED WITH SALAD, TOMATO & LOCAL CHEDDAR CHEESE

ADD TO YOUR MAIN COURSE


LOBSTER TAIL / 22

5 BUTTERFLY SHRIMPS / 15

ROASTED MUSHROOMS / 6

ENJOY CHARLEVOIX CHEESE PLATE / 20

DESSERTS ONE PRICE 10

OUR LIMONCELLO CREME BRULEE 

STRAWBERRY AND LIME CHEESE MOUSSE CAKE 

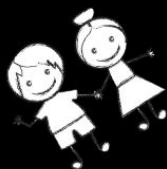
HOME-MADE QUEEN ELISABETH CAKE

DECADENT PISTACHIO, RASPBERRY AND WHITE CHOCOLATE

BLUEBERRY CHOCOLATE DELIGHT

CARAMEL PECAN BISCOFF COFFEE CHEESECAKE

COFFEE, TEA, HERBAL TEA / 4



CHILD MENU ONE PRICE 14

JUICE AND DESSERT INCLUDED

LINGUINE WITH MEAT SAUCE

MINCED BEEF PRIME RIB & VEGETABLES (rice or french fries)

BREADED CHICKEN FILLET WITH FRENCH FRIES

TAXES AND GRATUITY EXTRA