# 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 -14

SALADE DU MARCHÉ, VINAIGRETTE MAISON -13

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

TERRINE DE CANARD À L'ORANGE DE CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE-15

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE EN VERRINE, GELÉE DE FIGUES ET BLEUETS -15

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

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

FLEURMIER FONDANT, POMMES, CANNEBERGES, NOIX, CARAMEL -22 (+6 TH)

TRIO DE SAUMONS, SAUCE PHILLY ET ÉRABLE -25 ( +9 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, PLEUROTES D'ICI, PURÉE PDT AU 1608 -21 ( +5 TH)

## 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, CRUMBLE AU SUCRE D'ÉRABLE ET SAFRAN CHARLEVOIX - 34

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

## NOS PÂTES

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

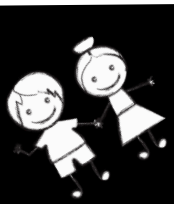
ASSIETTE DE FROMAGES CHARLEVOISIENS 20

## NOS DESSERTS un seul prix 10

NOTRE CRÈME BRÛLÉE LIMONCELLO
CHEESE CAKE POMMES CARAMEL
GÂTEAU REINE ELISABETH DE FRANCE
NOISETTE CAFÉ CHOCOLAT BLANC
DÉLICE BLEUETS CHOCOLAT
GÂTEAU FORÊT NOIRE

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 COURS E 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 -14

GREEN SALAD, VEGETABLES AND VINAIGRETTE -13

CESAR SALAD, ANCHOVY MAYO, BACON, CROUTON, PARMESAN -14

ORANGE DUCK TERRINE FROM CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE -15

CHICKEN LIVER PÂTÉ SERVED IN A SMALL GLASS, JELLY -15

TWO SALMON TARTAR 3 OUNCES, APPLE AND HOMEMADE MAYO -16

BEEF TARTAR WITH 1608 CHEESE, CRANBERRIES, PEPPADEW -16

MELTED FLEURMIER CHEESE WITH APPLES, CRANBERRIES, CANDIED NUTS AND CARAMEL -22 (ADD 6 FOR TH)

TRIO OF SALMONS (SMOKED, GRAVLAX, CANDIES) CREAMY MAPLE AND PHILLY CHEESE SAUCE -25 (ADD 9 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)

## 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, MAPLE CRUMBLE WITH CHARLEVOIX SAFFRAN, CITRUS SAUCE -34

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 truffe & 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,

**CRYSPY 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

APPLE AND CARAMEL CHEESE CAKE

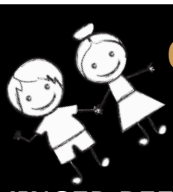
HOME-MADE QUEEN ELISABETH CAKE

HAZELNUTS COFFEE AND WHITE CHOCOLATE

BLUEBERRY CHOCOLATE DELIGHT

FORÊT NOIRE CAKE

COFFEE, TEA, HERBAL TEA / 4



## CHILD MENU ONE PRICE 14

JUICE AND DESSERT INCLUDED

LINGUINE WITH MEAT SAUCE

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

BREADED CHICKEN FILLET WITH FRENCH FRIES

**TAXES AND GRATUITY EXTRA**