

RESTAURANT



NAT ET KEV





Bienvenue à L'Orchidée.

Derrière ce lieu se cache avant tout une histoire de famille, de passion et de partage.

Kevin Frontera Simonin est né dans l'univers de la restauration. Petit-fils de traiteur, fils de cuisinier, il grandit au rythme des services, des produits de qualité et du plaisir de recevoir. Après avoir enrichi son savoir-faire au sein de maisons reconnues de la région, il construit son expérience jusqu'à devenir chef de cuisine.

C'est également derrière les fourneaux qu'il rencontre Natacha. Passionnée par l'accueil, le service et les vins, elle partage les mêmes valeurs de convivialité et d'authenticité.

De leur rencontre naît un projet de vie : créer un lieu qui leur ressemble.

En 2013, ce rêve devient réalité avec l'ouverture du Resto Kev, une maison familiale qui séduira pendant plus de douze ans par sa cuisine généreuse, son accueil chaleureux et son esprit de partage.

Aujourd'hui, Kev et Nat écrivent une nouvelle page de leur histoire avec la reprise de L'Orchidée à Heyrieux.

Ils y proposent une cuisine sincère et gourmande où se rencontrent les saveurs italiennes, quelques inspirations espagnoles, les grands classiques lyonnais et le plaisir des belles tables.

Vous pourrez y déguster des pizzas artisanales, des pâtes généreuses, des spécialités inspirées du terroir, une sélection de viandes maturées choisies avec soin ainsi que les suggestions du chef au fil des saisons.

En salle, Natacha partage sa passion pour le vin à travers une cave composée de découvertes, de coups de cœur et de belles références soigneusement sélectionnées pour accompagner chaque moment à table.

À L'Orchidée, chacun apporte sa signature : Kevin dans l'assiette, Natacha dans le verre et l'accueil.

Leur ambition est restée la même depuis le premier jour : faire plaisir, recevoir avec sincérité et créer des souvenirs autour d'une bonne table.

Bienvenue chez vous.



« Bien manger est
l'un des plus
grands plaisirs de
la vie. »

Auguste Escoffier



LES MENUS

MENU EXPRESS 16,50€

(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI)

Entrée du jour ou dessert

+

Pizza ou plat du jour

MENU DU JOUR 19,00€

(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI)

Entrée du jour

+

Pizza ou plat du jour

+

Dessert

+

Café

MENU DECOUVERTE 24,00€

Salade lyonnaise ou salade chèvre chaud ou
oeuf mayonnaise

+

Pizza ou pâtes ou raviole

+

Dessert ou glace 2 boules

MENU GOURMANDS 28,00€

Salade italienne ou salade fromagère ou
terrinerie orchidée

+

onglet de boeuf ou milanaise ou poisson du
marché ou raviole

+

Dessert ou glace 2 boules

MENU BAMBINO 11,00€

Lasagnes au four ou steak haché frites ou
pizza au choix

+

Dessert ou glace 2 boules

+

Boisson

Prix net , service compris



LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade lyonnaise 12,00

Salade verte , croûtons de pain , poitrine de cochon , oeuf poché, vinaigrette maison

Salade de chèvre chaud 12,50

Salade verte, nems de chèvre miel et noix , vinaigrette maison

Salade italienne 14,00

Salade verte , toast tomate et mozzarella pesto maison, chiffonnade de jambon cru

Salade fromagère 14,00

Salade verte , tomate , assortiment de toast chèvre , reblochon , bleu , camembert

Oeufs mayonnaise 9,00

Oeufs cuits durs , mayonnaise du moment , assortiments de pickles , chapelure croustillante

Terrine Orchidée 11,00

Terrine maison , confiture du moment , pickles de moutarde , cornichon

Assiette de charcuterie 16,00

Sélection de charcuterie du moment , beurre , cornichon

LES PATES ET RAVIOLES

Penne all arrabbiata 17,00€

Penne 200g , sauce tomate piquante , burrata , pesto maison

Lasagne au four 15,00€

Lasagne 250g , bolognaise béchamel maison , gratinée au four , salade verte

Gratin de ravioles sauce homardine 18,00€

Gratin de ravioles aux morilles 18,00€

Gratin de ravioles au st Marcellin 18,00€

LES PLATS

Escalope milanaise 25,00€

Escalope de veau panée 180g , penne sauce tomate

Onglet de boeuf 24,00€

Onglet de boeuf 250g , sauce au choix

Tartare de bœuf 20,00€

Tartare de boeuf coupé au couteau 180g , assaisonné par le chef, frites et salade verte

Tartare de boeuf italien 22,00€

Tartare de boeuf coupé au couteau 180g , pesto maison , grana padano , anchois , olive , frites et salade verte

Carpaccio de boeuf 20,00€

Carpaccio de boeuf 180g , pesto maison , parmesan , citron , frites et salade verte

Gambas flambées 21,00€

Gambas (5pièces) flambée aux cognac

Tartare de poisson 21,00€

Tartare de poisson 180g selon arrivage , assaisonné par le chef, frites et salade verte

CAVE A VIANDE ET SUGGESTION

Consultez l'ardoise

Prix net , service compris



LES PIZZAS

BASE TOMATE

Magherita	11,00
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, olive	
Napolitaine	13,50
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive	
Reine	13,00
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, olive	
Romaine	14,50
Sauce tomate, mozzarella, spianata, poivrons, oignon, olive	
Orientale	14,50
Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, oeuf, olive	
Charolaise	14,50
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée persillée, olive	
Primavera	14,50
Sauce tomate, mozzarella, poivron, artichaut, champignons frais, olive	
Raclette	15,00
Sauce tomate, mozzarella, fromage à raclette, jambon cru, olive	
4 fromages	15,00
Sauce tomate, mozzarella, bleu, chèvre, reblochon, olive	

BASE CRÈME

Marine	14,50
Crème fraîche, mozzarella, fruits de mer persillés, olive	
Norvégienne	15,00
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, olive	
Tartiflette	15,00
Crème fraîche, mozzarella, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, olive	
Carbonara	14,50
Crème fraîche, mozzarella, lardons, oeuf, grana padano, olive	

LES SPÉCIALES

Burger	15,00
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, cornichon, cheddar, moutarde américaine	
Italienne	15,00
Sauce tomate, mozzarella, mortadelle, burrata, roquette, pesto, olive	
Orchidée	15,50
Sauce tomate, mozzarella, 5 ingrédients au choix	

LES EXTRAS

Oeuf 1,00€ / légumes, lardons, jambon blanc, mortadelle, chorizo 1,50 € / jambon cru 2,00 € / saumon fumé 2,00 € / burrata 125g 3,50 € (plus de suppléments disponibles sur demande)

Prix net, service compris



LA CAVE DE LA "PATRONNE"

**"Le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus cher,
mais celui qu'on partage..."**

Georges BRASSENS

VIN ROUGE

"MAS DE LUNES 1936" AOP LANGUEDOC	19,00€
GRÈS DE MONTPELLIER 2023 BIO	
VIGNOBLES JEANJEAN	
"L'EXTREME" AOP TERRASSES DU	22,00€
LARZAC 2023 BIO VIGNOBLES	
JEANJEAN	
"SANCTO LUPO" AOP PIC-SAINT-LOUP	24,00€
2024 BIO VIGNOBLES JEANJEAN	
"LE CAILLOU" AOC CÔTES DU RHÔNE	18,00€
2025 BIO CLOS DU CAILLOU	
"BOUQUET DES GARRIGUES" AOC	23,00€
CÔTES DU RHÔNE 2024 BIO CLOS DU	
CAILLOU	
"LES QUARTZ" AOC CÔTES DU RHÔNE	32,00€
2024 BIO CLOS DU CAILLOU	
"LA RÉSERVE" AOC CÔTES DU RHÔNE	46,00€
2023 BIO CLOS DU CAILLOU	
"LE TRADITION" AOC CHÂTEAUNEUF-	49,00€
DU-PAPE 2024 BIO CLOS DU CAILLOU	
"SYRAHVISSANTE" VIN DE FRANCE	15,00€
2024 LOUIS CHEZE	
"RO-RÉE" AOP SAINT JOSEPH 2024	30,00€
LOUIS CHEZE	
"LES PIERRES SÈCHES" AOP SAINT-	30,00€
JOSEPH 2024 YVES CUILLERON	
"AMPHORE D'ARGENT" AOP CROZES-	25,00€
HERMITAGE 2023 VIN DE VIENNE	

VIN BLANC

"DOMAINE DES TERRES BLANCHES"	17,00€
AOP PICPOULDE PINET 2025 BIO	
VIGNOBLES JEANJEAN	
"LE CAILLOU" AOC CÔTES DU RHÔNE	18,00€
2025 BIO CLOS DU CAILLOU	
"BOUQUET DES GARRIGUES" AOC	23,00€
CÔTES DU RHÔNE 2024 BIO CLOS DU	
CAILLOU	
"AMPHORE D'ARGENT" AOP SAINT-	26,00€
PÉRAY 2024 VIN DE VIENNE	

VIN ROSÉ

"ESQUISSE DES MARQUETS" AOP	15,00€
CÔTES DE PROVENCE 2025 LES	
VIGNERONS DU PLAN DE LA TOUR	
"SAINT-M" AOP CÔTES DE PROVENCE	23,00€
2025 CHÂTEAU SAINT-MAUR	

**La patronne connaît les secrets de la cave mieux que personne...
Osez les lui demander !**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

RESTAURANT



NAT ET KEV

