

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 11 mars 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE CRÈME DINDE ET POULET

INGRÉDIENTS : bouillon de dinde, poulet, pomme de terre, carotte, poireau, oignon, ail, poivre.

P – 7\$
G- 9,50\$

MIJOTÉ CHILI AU BOEUF

INGRÉDIENTS : bœuf, tomate, haricot noir, poivron, oignon, maïs, lentille rouge, garam masala, origan, paprika, chili.

P - 12\$
G – 15\$

CROQUE-MONSIEUR POIREAU, BACON, FROMAGE ET BÉCHAMEL

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture (poireau, bacon, fromage, béchamel (lait, beurre, farine, moutarde, muscade, poivre)). Caramel balsamique (vinaigre balsamique, sucre).

10\$

GRILLE CHEESE MOZZARELLA & CHUTNEY DE FIGUE SERVI AVEC TABOULÉ DE QUINOA (végé)

INGRÉDIENTS : miche du fermier, mozzarella, chutney de figue (figue, oignon, pomme, citron, sucre, vinaigre de cidre, carvi). Servi avec taboulé de quinoa (quinoa, persil, coriandre, datte, oignon, citron, huile d'olive, épices couscous).

10\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger et beurre.

3\$



Cuisiné par la [Ferme fée et fougère](#)
entièrement à partir d'ingrédients
bio et le plus possible en
provenance de fermes bio locales



ALLERGIES – La nourriture servie au
Café peut avoir été en contact avec
du blé, lait, moutarde, noix,
arachide, oeuf.

Cette semaine, les produits locaux-bio: bœuf, bacon, poulet, dinde, maïs, miche du fermier ([Ferme fée et fougère](#)), pomme de terre, carotte, poireau, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).