

# Menu

**BIO - LOCAL**

semaine du 11 février 2026

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

**POTAGE**  
**PANAIS ET GINGEMBRE**  
(végé)

*INGRÉDIENTS : panais, céleri-rave, pomme de terre, oignon, beurre, ail, gingembre, sirop d'érable.*

P - 7\$  
G - 9,50\$

**PÂTES**  
**SAUCE SATAY AUX**  
**ARACHIDES, LÉGUMES ET**  
**ŒUF MARINÉS**

*INGRÉDIENTS : sauce satay (bouillon poulet et dinde, arachide, oignon, tamari, oignon, gingembre, jus de lime, sucre, huile de sésame, huile d'olive, coriandre, chili), légumes marinés (chou, carotte, radis daikon, oignon, coriandre, jus de lime, sirop d'érable, huile de sésame), œuf mariné (œuf, tamari, vinaigre de cidre, sucre, ail), garnies d'arachides et graines de tournesol.*

P - 12\$  
G - 15\$

**TARTINE**  
**CHUTNEY OIGNON, BACON,**  
**ÉRABLE + ŒUF MARINÉ +**  
**POUSSES DE TOURNESOL**

*INGRÉDIENTS : pain au levain de la fille du boulanger, chutney (oignon, bacon, sirop d'érable, vinaigre de cidre, farine), œuf mariné (œuf, vinaigre de cidre, sucre), pousses de tournesol et huile d'olive.*

10\$

**TARTE SALÉE**  
**AUX HARICOTS NOIRS ET**  
**SALSA**  
(végé)

*INGRÉDIENTS : haricot noir, fromage, oignon, poivron, garam masala. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre. Servi avec salsa (tomate, oignon, poivron, coriandre, ail, vinaigre de cidre, sucre, garam masala, chili).*

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: poulet et dinde (bouillon), œuf, bacon ([Ferme fée et fougère](#)), panais, céleri-rave, radis daikon, pomme de terre, chou, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), pousses de tournesol (Ferme terre à terre).