Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 14 mai 2025

Café des orties

46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

MIJOTÉ
chili au boeuf

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

P - 9$
G – 12$

VÉGÉ BURGER
champignon et orge
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain, végé burger (champignon, orge, oignon, tournesol, tamari, levure alimentaire, jus de citron, huile d'olive, herbes de Provence), garni de choucroute gingembre et curcuma.

9$

CROQUE-MONSIEUR
porc fumé, figue,moutarde, oignon

INGRÉDIENTS : pain au levain, garniture (fromage, oignon, porc fumé, figue, moutarde forte), huile d'olive.

9$

SALADE
taboulé de quinoa

INGRÉDIENTS : quinoa, concombre, poivron, oignon, datte, coriandre, menthe, jus de citron, huile d'olive, épices couscous, sucre.

6,50$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger , 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: porc, bœuf, maïs, menthe (Ferme fée et fougère), chou (choucroute) (Ferme aux pleines saveurs), concombre, coriandre (Ferme agricola), pain (La fille du boulanger), autres légumes (Émile Péloquin https://www.emile-peloquin.com/fr/).