Menu

LOCAVORE

semaine du 28 octobre 2026

Café des orties

46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE
FENOUIL ET POIREAU
(végé)

INGRÉDIENTS : fenouil, poireau, pomme de terre, crème, beurre, persil, jus de citron, miel, huile d'olive, poivre.

P 7$
G 9,50$

MIJOTÉ
PORC, LÉGUMES ET MIL-TTEOK

INGRÉDIENTS : courge, porc, mil-tteok (pâte coréenne (fécule de tapioca, farine, farine de riz), bok choy, céleri, tamari, sucre, vinaigre de riz, gingembre, ail, huile de sésame, chili.

P 12$
G 15$

GRILLED CHEESE
MOZZARELLA ET MARMELADE
COURGE, AGRUMES ET GINGEMBRE
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger mozzarella, marmelade (courge, sucre, gingembre, pomme, citron, lime, cayenne), beurre.

P - 10$

TARTE SALÉE
COURGE, POMME, BACON

INGRÉDIENTS : garninture (courge, pomme, fromage, bacon, poireau), pâte (farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre).

10$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger et beurre. *3$*

Cuisiné par la Ferme fée et fougère principalement à partir d'ingrédients biologiques 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 : porc, bacon, courge, pomme, persil (Ferme fée et fougère), pain au levain (La fille du boulanger), oignon, poivron, ail, céleri, pomme de terre (Ferme aux pleines saveurs), bok choy (Ferme coop agricola).