

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 9 juillet 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

MIJOTÉ **bœuf braisé à l'orange**

INGRÉDIENTS : brisket de bœuf, patate, bok choy, céleri-rave, oignon, champignon, poivron, carotte, haricot vert, fleur d'ail, orange, gingembre, paprika, sucre, tamari, épices grillades, garam masala, curry, ail.

P - 9\$

G- 12\$

TARTINE **purée haricot blanc, lait de coco et arachide + garniture de salade chou-rave au sésame** (végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, purée haricot blanc (haricot blanc, lait de coco, arachide, lime, gingembre, sucre, chili, levure alimentaire), garniture (chou-rave, radis, carotte, oignon vert, coriandre, menthe, vinaigre de cidre, sirop d'érable, huile de tournesol, huile de sésame grillé, gingembre).

9\$

TARTINE **cretonnade de porc au lait coco + garniture salade de chou-rave au sésame**

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, cretonnade de porc (porc, lait de coco, oignon, gingembre, chili), garniture (chou-rave, radis, carotte, oignon vert, coriandre, menthe, vinaigre de cidre, sirop d'érable, huile de tournesol, huile de sésame grillé, gingembre).

9\$

SALADE **taboulé d'orge** (végé)

INGRÉDIENTS : orge, radis, menthe, coriandre, aneth, persil, oignon vert, citron, huile d'olive, épices couscous, sirop d'érable.

6,50\$



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, porc, menthe, coriandre ([Ferme fée et fougère](#)), patate, céleri-rave, chou-rave, oignon vert, radis. ([Ferme aux pleines saveurs](#)), carotte, haricot vert, persil ([Ferme agricole](#)), fleur d'ail, aneth (Ferme terre à terre), pain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes (Émile Péloquin <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).