

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 10 septembre 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

MIJOTÉ CHILI AU BOEUF

INGRÉDIENTS : bœuf, tomate, haricot noir, oignon, poivron, maïs, lentille rouge, garam masala, huile d'olive, origan, ail, chili.

P – 12\$

G – 15\$

CROQUE-MONSIEUR OIGNON ROUGE, POMME, PORC FUMÉ SUR FOCACCIA

INGRÉDIENTS : oignon rouge, pomme, fromage, béchamel (lait, beurre, farine, moutarde, muscade, poivre), porc fumé, vinaigre balsamique, sirop d'érable, huile d'olive, focaccia (farine blé, origan, ail, huile d'olive, sucre, levure, semoule de maïs), caramel balsamique (sucre, vinaigre balsamique).

10\$

PIZZA (végé)

INGRÉDIENTS : sauce (tomate, oignon, poivron, fenouil, huile d'olive, épices spaghetti, anis, vinaigre balsamique), fromage, courgette, oignon rouge, basilic, pâte à pizza (farine blé, origan, ail, chili, huile d'olive, sucre, levure, semoule de maïs),

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: porc, courgette, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), tomate, poivron, oignon rouge, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain ([La fille du boulanger](#)).