

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 7 mai 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE **poulet et orge**

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, patate douce, céleri-rave, panais, oignon, bok choy, herbes de Provence, ail.

P - 6,50\$

G - 9\$

MIJOTÉ **poulet crémeux à la moutarde**

INGRÉDIENTS : poulet, bouillon de poulet, pomme de terre, poivron, oignon, champignon, crème, yogourt, moutarde, origan, ail, poivre.

P - 9\$

G - 12\$

TARTINE **houmous haricot noir et** **choucroute curtido** **(végé)**

INGRÉDIENTS : houmous (haricot noir, jus de citron, huile d'olive, garam masala, ail), choucroute curtido (chou, carotte, oignon, ail, origan, cumin, chili, poivre), pousses de tournesol.

9\$

CHAUSSON **boeuf et épices tandouri**

INGRÉDIENTS : bœuf, pomme de terre, oignon, raisin, jus de lime, épices tandouri, pâte (farine, beurre, vinaigre de cidre, œuf). Servi avec chutney (patate douce, oignon, poivron, vinaigre de cidre, sucre, gingembre, épices pain d'épices, chili).

9\$

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: poulet ([Ferme fée et fougère](#)), pomme de terre, (choucroute : chou, carotte, oignon, ail), céleri-rave, panais ([Ferme aux pleines saveurs](#)), bok choy ([Ferme agricole](#)), pousses de tournesol (Ferme terre à terre), pain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes ([Émile Péloquin](#) <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).