

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 6 novembre 2024

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE

parmentier au poireau

(végé)

INGRÉDIENTS : pomme de terre, poireau, céleri-rave, lait, beurre, ail, herbes de Provence, poivre, muscade .

P - 6,50\$

G - 9\$

BRIOCHE SALÉE

**bacon, poireau, pomme,
mozzarella**

INGRÉDIENTS : pâte (farine, sucre, sel, levure), garniture (poireau, bacon, pomme, oignon, épices grillades, herbes de Provence), mozzarella. Servi avec huile d'olive et vinaigre balsamique.

9\$

VÉGÉ BURGER

betterave-arachide

(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain, végé burger (betterave, tofu, arachide, farine de riz, oignon, jus de citron, levure engeviata, tamari, huile d'olive, cinq épice, huile de sésame), légumes, véganaise gingembre et curcuma (tournesol, jus de citron, sirop d'érable, huile d'olive, gingembre, curcuma), beurre.

9\$

MIJOTÉ

bœuf braisé au vin rouge

INGRÉDIENTS : bœuf, patate, panais, carotte, céleri-rave, oignon, poivron, vin rouge, tomate, ail, thym, poivre, féculé de tapioca.

P - 9\$

G - 12\$

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: bœuf, bacon ([Ferme fée et fougère](#)), oignon, ail, patate, carotte, céleri-rave, panais, poireau, poivron, ail, betterave ([Ferme aux pleines saveurs](#)), légumes ([Ferme Agricola](#)), légumes (Ferme terre à terre de Ripon), pain au levain ([La fille du boulanger](#)).