

Menu

LOCAVORE

semaine du 14 octobre 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE BŒUF ET ORGE

INGRÉDIENTS : bouillon de bœuf, carotte, panais, céleri, oignon, orge, tamari, herbes de Provence, poivre.

P 7\$

G 9,50\$

MIJOTÉ POULET CRÉMEUX À LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, poulet, pomme de terre, carotte, céleri, poivron, oignon, crème, kéfir, moutarde, huile d'olive, ail, origan, poivre.

P 12\$

G 15\$

CHAUSSEON STYLE SAMOSA & CHUTNEY COURE/POMME/GINGEMBRE (végé)

INGRÉDIENTS : quinoa, pomme de terre, oignon, carotte, épinard, ail, garam masala, épices couscous, curcuma, chili. Pâte : farine, beurre, vinaigre de cidre, oeuf. Chutney : courge, pomme, sucre, vinaigre de cidre, gingembre, chili.

P - 10\$

TARTINE HOUMOUS · ROQUETTE · LÉGUMES GRILLÉS (végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, houmous (pois chiche, ail, jus de citron, huile d'olive, sirop d'érable), roquette, légumes grillés (aubergine, poivron, oignon, huile d'olive, vinaigre balsamique, poivre), filet d'huile d'olive.

10\$

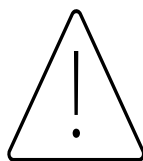
PAIN GRILLÉ

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 : poulet, bœuf, courge, pomme ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), oignon, poivron, ail, carotte, pomme de terre, panais, céleri ([Ferme aux pleines saveurs](#)), aubergine, roquette ([Ferme agricole](#)).