

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 4 mars 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE BŒUF ET ORGE

INGRÉDIENTS : bouillon de bœuf, bœuf, carotte, panais, céleri-rave, oignon, orge, poivre.

P – 7\$
G- 9,50\$

PÂTES FUSILLI SAUCE AUX CHAMPIGNONS

(végé)

INGRÉDIENTS : fusilli au blé, sauce (crème, vin blanc, champignon, oignon, ail, farine, poivre), garni de fromage.

12\$

TARTINE CHAUDE COURGE, BACON, POIREAU, POMME ET FROMAGE

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture (courge, bacon, fromage, poireau, pomme, poivre), garni d'oignon et poivron marinés.

10\$

VÉGÉ BURGER COURGE ET HARICOTS

(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, végétal burger (courge, haricot noir, haricot blanc, oignon, poivron, farine de riz, jus de lime, huile d'olive, garam masala, ail), moutarde, relish maison (courgette, concombre, oignon, vinaigre de cidre, sucre, graine de céleri, curcuma), servi avec une salade chou (chou, carotte, poivron, oignon, vinaigre de cidre, sirop d'érable, huile d'olive, poivre).

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: bœuf, bacon ([Ferme fée et fougère](#)), panais, céleri-rave, carotte, poireau, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).