

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 27 août 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

MIJOTÉ PORC CORÉEN

INGRÉDIENTS : porc, pomme de terre, carotte, oignon, poivron, céleri-rave, tomate, gingembre, ail, huile de sésame, chili, poivre.

P – 12\$

G- 15\$

CHAUSSON GARNITURE PÂTÉ CHINOIS & KETCHUP MAISON

INGRÉDIENTS : bœuf, pomme de terre, maïs, oignon, ail, tamari, herbes de Provence, poivre – Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre. – Ketchup maison (tomate, poivron, oignon, concombre, vinaigre de cidre, sucre, épices pains d'épice, chili).

10\$

SANDWICH COURGETTES GRILLÉES, TOMATES, SAUCE POIVRON ET AIL (végé)

INGRÉDIENTS : 2 tranches de pain au levain de la Fille du boulanger, courgettes grillées (courgette, vinaigre balsamique, huile d'olive, poivre), tomate jaune, sauce (mayonnaise, poivron rouge, ail, basilic, poivre, cayenne)

10\$

SALADE CHOU CHINOIS, CONCOMBRE ET SÉSAME (végé)

INGRÉDIENTS : chou nappa, concombre, carotte, oignon, poivron, vinaigre de cidre, huile de sésame grillé, huile d'olive, sirop d'érable, épices à grillades.

7\$



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, concombre, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), tomate, poivron, oignon, chou nappa, carotte, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes (Émile Péloquin <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).