Menu

BIO - LOCAL

semaine du 2 juillet 2025

Café des orties

46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

CROQUE-MONSIEUR
oignon, porc fumé et pomme

INGRÉDIENTS : focaccia au pesto (farine, sel, sucre, levure, pesto (basilic, tournesol, jus de citron, huile d'olive), garniture (oignon, porc fumé, pomme, béchamel (lait, beurre, farine, moutarde, muscade, ail), fromage, carvi. Garni d'un trait de caramel balsamique.

9$

CROQUE-MONSIEUR
légumes grillés

(végé)

INGRÉDIENTS : focaccia au pesto (farine, sel, sucre, levure, pesto (basilic, tournesol, jus de citron, huile d'olive), garniture (courgette, oignon, poivron, fenouil, béchamel (lait, beurre, farine, moutarde, muscade, ail), fromage, pesto. Garni d'un trait de caramel balsamique.

9$

CHAUSSON
burrito avec salsa
(végé)

INGRÉDIENTS : haricot noir, oignon, poivron, fromage, jus de lime, garam masala, coriandre, huile de tournesol. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre. Servi avec salsa (tomate, poivron, oignon, vinaigre de cidre, sucre, coriandre, garam masala, chili)

9$

SALADE
de chou pickle à l'aneth
(végé)

INGRÉDIENTS : chou, concombre, oignon, vinaigre de cidre, huile d'olive, mayonnaise, aneth, ail, sirop d'érable, poivre.

6,50$

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 (Ferme fée et fougère), concombre (Ferme aux pleines saveurs), courgette, fenouil (Ferme agricola), basilic, aneth (Ferme terre à terre), pain (La fille du boulanger), autres légumes (Émile Péloquin https://www.emile-peloquin.com/fr/).