

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 28 janvier 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE DINDE, LÉGUMES ET ORGE

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, dinde, orge, carotte, poireau, céleri-rave, panais.

P - 7\$
G - 9,50\$

MIJOTÉ BŒUF BRAISÉ AUX LÉGUMES ET VIN ROUGE

INGRÉDIENTS : bœuf, pomme de terre, carotte, poivron, oignon, céleri-rave, panais, vin rouge, tomate, huile d'olive, beurre, ail, thym, poivre.

P - 12\$
G - 15\$

GRILLED CHEESE MOZZARELLA et CHUTNEY DE FIGUE servi avec choucroute (végé)

INGRÉDIENTS : miche du fermier (farine intégrale, farine blanche non blanchie, huile d'olive, sucre, levure), mozzarella, chutney figue (oignon, figue, sucre, vinaigre de cidre). Choucroute (chou, carvi, baie de genévrier).

10\$

TARTINE HOUMOUS CAROTTE SAUCE PIMENT, CHOUCRUTE, POUSSES DE TOURNESOL (végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain (Fille du boulanger), houmous (haricot blanc, carotte, sauce piment (piment, poivron, carotte, oignon, vinaigre de cidre, ail, sucre), choucroute (chou, graine de carvi, baie de genévrier), pousses de tournesol.

10\$
3\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger et beurre.



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, dinde, poulet, miche du fermier, choucroute ([Ferme fée et fougère](#)), poireau, carotte, panais, céleri-rave, pomme de terre, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pousses de tournesol (Ferme terre à terre), pain au levain ([La fille du boulanger](#)).