

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 22 avril 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE BŒUF ET ORGE

INGRÉDIENTS : bouillon bœuf (poivre, laurier, thym, os de bœuf, pâte de tomate), orge, carotte, panais, oignon, courgette, bok choy, ail, sel, poivre

P – 7\$

G- 9,50\$

TARTELETTE FORESTIÈRE (CHAMPIGNON)

(végé)

INGRÉDIENTS : champignon, fromage, céleri-rave, poireau, vin blanc, poivre. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre.

10\$

TARTINE CHAUDE DINDE CONFITE, POMME, POIREAUX ET FROMAGE COULIS DE CANNEBERGE

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture dinde confite (laurier, poivre, gras poulet, beurre), oignon, pommes, poireaux, fromage, farine.

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