

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 29 juillet 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SALADE VERTE VINAIGRETTE CRÉMEUSE À L'ANETH

INGRÉDIENTS : mesclun, vinaigrette crémeuse à l'aneth (mayonnaise, jus de citron, kéfir, aneth, ail, sirop d'érable, poivre), tomate.

7\$

PÂTES SAUCE À LA VIANDE (PORC)

INGRÉDIENTS : pâtes de blé (spaghetti), sauce (tomate, porc, oignon, poivron, carotte, courgette, épices spaghetti, huile d'olive, paprika, anis), garnies de fromage

12\$

TARTINE CHAUDE LÉGUMES ET BOEUF BBQ-FROMAGE

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, bœuf, oignon, aubergine, poivron, courgette, fenouil, fromage, sauce BBQ (ketchup maison, sauce piquante, tamari, sucre, fumé liquide), huile d'olive, farine, épices à grillades.

10\$

SANDWICH AUX TOMATES · MAYO BALSAMIQUE (végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, tomate, mesclun, mayo balsamique (mayo, vinaigre balsamique, sirop d'érable, poivre,)beurre.

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: porc, bœuf, aneth, coriandre ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), fenouil, carotte, aubergine, courgette, oignon vert ([Ferme agricole](#)), oignon vert, poivron([Ferme terre à terre](#)), oignon, tomate, aubergine, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#))