

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 17 décembre 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

VACANCES
21 DÉCEMBRE AU 14 JANVIER

POTAGE
À L'OIGNON
(végé)

INGRÉDIENTS : oignon, pomme de terre, beurre, tamari, ail, sirop d'érable, thym, poivre. Garni de croutons de pain de la Fille du boulanger.

P – 7\$
G- 9,50\$

FUSILLI
SAUCE CRÉMEUSE AUX
CHAMPIGNONS
(végé)

INGRÉDIENTS : pâte fusilli de blé, sauce (lait, champignon, oignon, vin blanc, beurre, farine, ail, poivre), garni de fromage

12\$

TARTINE CHAUDE
COURGE, POMME, BACON,
POIREAU, FROMAGE

INGRÉDIENTS : pain au levain de La fille du boulanger, garniture (courge, bacon, pomme, poireau, fromage). Garnie d'oignons marinés (oignon rouge, vinaigre de cidre, sucre).

10\$

SANDWICH
DINDE, TARTINADE
CANNEBERGE ET POUSES

INGRÉDIENTS : pain au levain de La fille du boulanger, dinde (poivre, beurre), tartinade (canneberge, oignon, sucre, raisin), pousses de radis, mayo (non bio).

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 (bacon), dinde ([Ferme fée et fougère](#)), oignon, pomme de terre, ail, poireau ([Ferme aux pleines saveurs](#)), courge ([Ferme Agricola](#)), pousses de radis (Ferme terre à terre), pain ([La fille du boulanger](#)).