

Menu

LOCAVORE

semaine du 12 août 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

**SALADE VERTE
VINAIGRETTE CRÉMEUSE AUX
HERBES
(végé)**

INGRÉDIENTS : mesclun, vinaigrette (mayo, jus de citron, huile d'olive, persil, menthe, aneth, basilic, coriandre, sirop d'érable, poivre), graines de tournesol grillées (tamari).

7\$

**MIJOTÉ
CHILI AU BOEUF**

INGRÉDIENTS : bœuf, haricot noir, tomate, oignon, poivron, maïs, ail, garam masala, paprika, origan, huile d'olive, chili.

P 12\$
G 15\$

**PIZZA
SAUCE AU PORC · LÉGUMES**

INGRÉDIENTS : pâte (farine, semoule de blé, sucre, levure, huile d'olive), garniture (fromage, sauce au porc (tomate, porc, herbes italiennes, ail), oignon, tomate, champignon, poivron, courgette).

Servi avec sauce piquante.

P - 10\$

**SANDWICH
À LA DINDE · MAYO À L'AIL**

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, dinde, mesclun, mayo à l'ail (mayo, jus de citron, ail, poivre), beurre.

10\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger et beurre.

3\$



Cuisiné par la [Ferme fée et fougère](#) principalement à partir d'ingrédients biologiques 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 : porc, boeuf, persil, aneth, coriandre, menthe, maïs, tomate, courgette ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), oignon, poivron, ail, mesclun ([Ferme aux pleines saveurs](#)).