

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 3 décembre 2025

Café des orties

46 rue Principale Ripon



PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE CAROTTE, PANAI S ET CÉLERI-RAVE (végé)

INGRÉDIENTS : carotte, panais, céleri-rave, pomme de terre, oignon, beurre, ail, poivre.

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

FUSILLI SAUCE TOMATE ET BACON

INGRÉDIENTS : fusilli (blé), sauce tomate (tomate, bacon, crème, oignon, carotte, poivron, ail, sucre, huile d'olive), garni de fromage.

12\$

TARTE SALÉE COURGE, POMME, BACON ET FROMAGE

INGRÉDIENTS : courge, pomme, bacon, fromage, poivre. Pâte : farine, beurre, vinaigre de cidre, oeuf. Servie avec salade de chou (chou, oignon rouge, vinaigre de cidre, sirop d'érable, mayonnaise).

10\$

TARTINE CHAUE MEXICAIN (végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de La fille du boulanger, garniture (fromage, haricot noir, oignon, poivron, ail, garam masala, coriandre, huile d'olive), servie avec salsa (tomate, oignon, poivron, vinaigre de cidre, sucre, garam masala, coriandre, ail, chili).

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) ([Ferme fée et fougère](#)), oignon, pomme de terre, panais, carotte, céleri-rave, chou, courge, ail, ([Ferme aux pleines saveurs](#)), coriandre ([Ferme Agricola](#)), poivron (Ferme terre à terre), pain ([La fille du boulanger](#)).