

# Menu

**BIO - LOCAL**

**semaine du 3 décembre 2025**

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

**POTAGE  
CAROTTE, PANAIS  
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 CHAUDE  
MEXICAINE**  
(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](#)).