

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 1^{er} avril 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE POMME DE TERRE & BACON

INGRÉDIENTS : pomme de terre, bacon, carotte, poireau, herbes de Provence, poivre.

P – 7\$

G- 9,50\$

MIJOTÉ CHILI AU BOEUF

INGRÉDIENTS : bœuf, tomate, haricot noir, poivron, oignon, maïs, lentille rouge, ail, garam masala, origan.

P - 12\$

G- 15\$

GRILLED CHEESE MOZZARELLA ET TARTINADE FIGUE, POMME, OIGNON

INGRÉDIENTS : miche du fermier, mozzarella, chutney (figue, oignon, pomme, beurre, vinaigre balsamique), beurre.

Servi avec une salade de chou (chou, carotte, mayonnaise (non bio), jus de citron, huile d'olive, épices grillades, ail, sucre).

(végé)

10\$

VÉGÉ BURGER COURGE ET HARICOTS

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, végétal burger (courge, haricot blanc, haricot noir, farine de riz, poivron, oignon, jus de lime, huile d'olive, garam masala, ail. Garniture : relish maison (courgette, concombre, vinaigre de cidre, sucre, curcuma, graines de céleri), sauce mayo-moutarde forte.

Servi avec salade de chou (chou, carotte, mayonnaise, jus de citron, huile d'olive, épices grillades, ail, sucre).

(végé)

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), bœuf, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), pomme de terre, carotte, poireau ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).