

Menu

LOCAVORE

semaine du 16 septembre 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE
CRÈME DE TOMATES ET MAÏS
(végé)

INGRÉDIENTS : tomates, crème, maïs, carotte, huile d'olive, ail, sucre, poivre.

P 7\$
G 9,50\$

PIZZA VÉGÉ
(végé)

INGRÉDIENTS : pâte (farine de blé, semoule de maïs, herbes, levure, sucre), sauce tomate (tomates, carotte, poivron, oignon, ail, huile d'olive, sucre), poivron, oignon, courgette, tomate, fromage.

10\$

GRILLED CHEESE
MOZZARELLA &
MARMELADE ÉPICÉE ZUCCHINI,
GINGEMBRE ET LIME
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, mozzarella, marmelade (zucchini, sucre, gingembre, lime, piment piri piri), beurre.

P - 10\$

MENU RIPON TRAD – SAMEDI
SEULEMENT

PAIN NAAN GARNI

VÉGÉ : curry de légumes (aubergine, pois chiche, zucchini, oignon, poivron, carotte, lait de coco, coriandre, jus de lime, huile d'olive, curry).

OU

VIANDE : dinde confite et légumes (dinde, carotte, poivron, poireau, courgette, maïs, bouillon poulet, gras de poulet (pour confire la dinde), pomme de terre, ail, herbes de Provence.

Garniture de pikliz : chou, carotte, oignon, vinaigre de cidre, ail, piment de la Jamaïque, piment piri-piri

12\$

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, œuf

Cette semaine : dinde, tomate, zucchini, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), oignon, poivron, ail, patate, chou, aubergine carotte ([Ferme aux pleines saveurs](#)), coriandre ([Ferme agricola](#)).