

Menu

LOCAVORE

semaine du 2 septembre 2026

Café des orties



46 rue Principale | Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

**POTAGE
ZUCCHINI**
(végé)

INGRÉDIENTS : zucchini, oignon, pomme de terre, beurre, herbes de Provence.

P 7\$
G 9,50\$

**MIJOTÉ
BŒUF BRAISÉ BBQ**

INGRÉDIENTS : bœuf, pomme de terre, zucchini, oignon, poivron, céleri-rave, pomme, carotte, tomate, vinaigre de cidre, café, sucre, épices à grillades, beurre, fumée liquide.

P 12\$
G 15\$

**GRILLED CHEESE
MOZZARELLA &
BEURRE DE POMME À LA
CARDAMOME**
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, mozzarella, beurre de pomme (pomme, sucre, beurre, cardamome), beurre.

P - 10\$

**GRILLED CHEESE
MOZZARELLA & PESTO**
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, pesto (basilic, persil, tournesol, ail, jus de citron, huile d'olive), 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 : boeuf, persil, basilic, pomme ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), oignon, poivron, ail, céleri-rave ([Ferme aux pleines saveurs](#)).