

Menu

LOCAVORE

semaine du 7 octobre 2026

Café des orties

46 rue Principale Ripon



PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE

**PANAI, CURRY ET LAIT DE COCO
ET COULIS DE POMME À L'ÉRABLE**
(végé)

INGRÉDIENTS : panais, pomme de terre, oignon, ail, lait de coco, jus de citron, huile d'olive, jus de citron. Coulis de pommes (pommes, sirop d'érable, sucre)

P 7\$
G 9,50\$

SOUPE

DINDE, LÉGUMES ET VERMICELLES

INGRÉDIENTS : bouillon de dinde, dinde, carotte, oignon, panais, vermicelles, edamame, herbes de Provence.

P 7\$
G 9,50\$

TARTINE CHAUDE

MEXICAINE AU FLANC DE PORC

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture (courgette, oignon, poivron, flanc de porc, maïs, fromage, jus de citron, farine, ail, garam masala, origan), servi avec salsa verde (tomate verte, oignon, poivron, ail, chili, vinaigre de cidre, jus de lime, coriandre, sucre, cumin).

P - 10\$

TARTINE CHAUDE

**GRECQUE – LÉGUMES GRILLÉS &
FETA**
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture (courgette, oignon, poivron, feta, tomate, huile d'olive, vinaigre balsamique, origan, thym, aneth, persil), garni de légumes et filet d'huile d'olive.

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 : dinde, porc, courgette, maïs, pomme, persil, aneth ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), oignon, poivron, ail, carotte, pomme de terre, panais ([Ferme aux pleines saveurs](#)), poivron (Ferme terre à terre).