Menu

LOCAVORE

semaine du 18 novembre 2026

Café des orties
46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE LÉGUMES (végé)

INGRÉDIENTS : tomate, carotte, céleri-rave, oignon, pâtes, huile d'olive, fenugrec

P 7$
G 9,50$

MIJOTÉ POULET CRÉMEUX À LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, poulet, pomme de terre, carotte, courge, oignon, céleri-rave, poivron, crème, yogourt, huile d'olive, moutarde, origan, poivre.

P 12$
G 15$

GRILLED CHEESE MARMELADE COURGE, GINGEMBRE ET AGRUMES (végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, mozzarella, marmelade (courge, sucre, pomme, gingembre, citron, pamplemousse), beurre.

P - 10$

SANDWICH VÉGÉ PÂTÉ FORESTIER (végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, végé pâté (céleri-rave, tournesol, champignon, farine de riz, huile d'olive, tamari, jus de citron, levure alimentaire, herbes de Provence, poivre), sauce (mayo, yogourt, aneth, ail, poivre), verdures.

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 : poulet, courge (Ferme fée et fougère), pain au levain (La fille du boulanger), oignon, poivron, ail, pomme de terre, carotte, céleri-rave (Ferme aux pleines saveurs), verdures (Ferme coop agricola)