

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 19 mars 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE
tomate et orge
(végé)

INGRÉDIENTS : tomate, orge, carotte, oignon, céleri-rave, haricot noir, huile d'olive, sucre, épices spaghetti, origan, ail, cumin, chili, poivre.

P - 6,50\$

G - 9\$

MIJOTÉ
chili au boeuf

INGRÉDIENTS : bœuf, haricot noir, tomate, oignon, poivron, maïs, huile d'olive, garam masala, origan, ail, paprika.

P - 9\$

G - 12\$

CHAUSSON
bœuf et épices tandouri +
chutney épicé à la courge

INGRÉDIENTS : bœuf, patate, oignon, raisin, jus de lime, épices tandouri. Pâte : farine, beurre, vinaigre de cidre, oeuf. Servi avec un chutney épicé à la courge (courge, oignon, poivron, vinaigre de cidre, sucre, canneberge, orange, gingembre, chili, épices pain d'épices.)

9\$

TARTINE
Tapenade de tournesol,
champignon et olive +
légumes racines confits
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, beurre, tapenade (tournesol, champignon, olive noire, persil, huile d'olive, citron, tamari), légumes racines confits (carotte, panais, oignon, huile d'olive, sirop d'érable, jus de citron, gingembre, poivre), garni de pousses de radis.

9\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la [Fille du boulanger](#), 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: bœuf, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), carotte, céleri-rave, panais, oignon, patate ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pousses (Ferme terre à terre), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes (Émile Péloquin <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).