

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 25 février 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE
CAROTTE, ANIS ÉTOILÉ ET
MIEL
(végé)

INGRÉDIENTS : carotte, pomme de terre, poireau, beurre, ail,

P – 7\$
G – 9,50\$

MIJOTÉ
BŒUF À L'ORANGE ET AUX
ÉPICES

INGRÉDIENTS : bœuf, carotte, panais, pomme de terre, céleri-rave, poireau, orange, paprika, gingembre, garam masala, curry, ail, poivre.

P – 12\$
G – 15\$

SANDWICH
FRITTATA BACON, LÉGUMES
ET FROMAGE

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, frittata (œuf, lait, bacon, poireau, poivron, champignon, fromage, poivre, basilic), mayo. Servi avec choucroute (chou, carvi, baie de genièvre)

10\$

CHAUSSON
STYLE SAMOSA AVEC SAUCE
AIL, ANETH ET MIEL
(végé)

INGRÉDIENTS : pois chiche, carotte, pomme de terre, poireau, citron, épices à couscous, levure alimentaire, miel. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre. Servi avec sauce ail, aneth et miel (mayo, crème sûre, miel, ail, aneth)

10\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger et 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, bacon, œuf, choucroute ([Ferme fée et fougère](#)), panais, céleri-rave, carotte, pomme de terre, poireau, ail ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)).