

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 17 juillet 2024

Café des orties



46 rue Principale Ripon

MIJOTÉ **poulet au beurre**

INGRÉDIENTS : poulet, patate, carotte, rabiole, oignon, fenouil, courgette, crème, yogourt, pâte de tomate, beurre, jus de citron, huile d'olive, garam masala, paprika, curcuma, cardamome, ail, gingembre, coriandre, chili.

Petit 9\$
Grand 12\$

CHAUSSON **bœuf et épices tandouri**

INGRÉDIENTS : bœuf, patate, oignon, raisin, épices tandouri, jus de lime. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre. Servi avec un chutney : oignon, raisin, vinaigre de cidre, sucre, épices tandouri, chili.

9\$

TARTINE **houmous de haricot noir** **et garniture** **fenouil/tomate**

INGRÉDIENTS : pain au levain (La fille du boulanger), houmous haricot noir (haricot noir, jus de citron, huile d'olive, ail), garniture fenouil/tomate (fenouil, tomate, oignon, huile d'olive, poivre, sirop d'érable).

9\$

SALADE **pâtes et légumes grillés**

INGRÉDIENTS : orzo, courgette, fenouil, tomate, oignon, huile d'olive, vinaigre balsamique, sirop d'érable, ail, basilic, organ, poivre.

P – 6,50\$

PAIN GRILLÉ

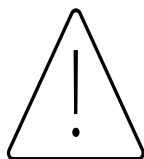
Pain au levain de la [Fille du boulanger](#), beurre

3\$

PRIX TAXES INCLUSES



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: poulet, boeuf ([Ferme fée et fougère](#)), fenouil, courgette, tomate, oignon, ail, patate, rabiole ([Ferme aux pleines saveurs](#)).