

# Menu

**BIO - LOCAL**

semaine du 13 mai 2026

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

## SALADE VERTE

(végé)

*INGRÉDIENTS : mesclun, concombre, radis et vinaigrette crémeuse citron et aneth (mayo, crème sûre, lait, aneth, ail, zeste de citron, poivre), garni de graines de tournesol grillées.*

7\$

## MIJOTÉ CHILI AU BOEUF

*INGRÉDIENTS : bœuf, tomate, haricot noir, oignon, poivron, maïs, garam masala,*

P - 12\$

G - 15\$

## GRILLED CHEESE MOZZARELLA, BRUMOISE DE POMME, OIGNONS MARINÉS ET MOUTARDE

(végé)

*INGRÉDIENTS : miche du fermier, mozzarella, pomme, oignon, vinaigre de cidre, moutarde, sirop d'érable, moutarde, beurre. Servi avec une mini salade verte.*

10\$

## TARTINE CHAUDE À LA MEXICAINE

(végé)

*INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture (haricot noir, fromage, oignon, poivron, maïs, garam masala, jus de lime), salsa (tomate, poivron, oignon, vinaigre de cidre, sucre, ail, coriandre, garam masala, chili)*

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, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), légumes, concombre, radis ([Ferme agricola](#)), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).