

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 3 juin 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SALADE VERTE
vinaigrette crémeuse à l'aneth
(végé)

INGRÉDIENTS : mesclun, concombre, radis, graines de tournesol, vinaigrette (mayonnaise, kéfir, lait, jus de citron, sirop d'érable, aneth, ail, poivre)

7\$

MIJOTÉ
PORC EFFILOCHÉ INSPIRATION
CORÉENNE

INGRÉDIENTS : porc, bouillon de porc, pomme de terre, panais, oignon, poivron, maïs, bok choy, tomate, gingembre, chili, ail, cayenne, épices à grillades, sucre, paprika, fumé liquide. Garniture légumes marinés : chou nappa, gingembre, ail, vinaigre de cidre, , huile de sésame, sucre).

P - 12\$

G - 15\$

SANDWICH
VÉGÉ PÂTÉ FORESTIER
(CHAMPIGNON) · MAYO AUX
POUSSES DE SAPIN
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, végété pâté forestier (champignon, céleri-rave, tournesol, farine de riz, oignon, ail, tamari, jus de citron, huile d'olive, levure alimentaire, herbes de Provence), laitue, mayonnaise (mayo, pousses de sapin, jus de citron).

10\$

GRILLED CHEESE
MOZZARELLA · FIGUE · BACON

INGRÉDIENTS : miche du fermier, mozzarella, tartinade (figue, bacon, sucre), beurre.

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: porc, bacon, maïs, miche du fermier, pousses de sapin ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), bok choy, mesclun, concombre, radis, ail, oignon vert, chou nappa ([Ferme agricola](#)), pomme de terre, panais, céleri-rave ([Ferme aux plaines saveurs](#)),