

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 10 juillet 2024

MIJOTÉ curry de tofu

INGRÉDIENTS : tofu, patate douce, carotte, oignon, haricot jaune, pois mange-tout, lait de coco, tamari, jus de citron, sucre, curry.

Petit 9\$

Grand 12\$

GRILLED CHEESE fromage suisse et chutney figue, fleur d'ail et cumin

INGRÉDIENTS : pain au levain (La fille du boulanger), fromage suisse, chutney (figue, fleur d'ail, vinaigre de cidre, sucre, cumin), beurre. Servi avec un petit bol de taboulé de quinoa.

9\$

TARTINE tartnade de tournesol, légumes grillés marinés, coulis de tomate et fleur d'ail

INGRÉDIENTS : pain au levain (La fille du boulanger), tartnade de tournesol (tournesol, jus de citron, huile d'olive, sirop d'érable, ail), légumes grillés marinés (courgette, tomate, oignon, concombre, vinaigre balsamique, huile d'olive, basilic, origan), coulis (tomate, fleur d'ail, oignon, huile d'olive, sucre).

9\$

SALADE taboulé de quinoa

INGRÉDIENTS : quinoa, concombre, oignon vert, datte, persil, coriandre, menthe, jus de citron, huile d'olive, épices couscous, sirop d'érable.

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: menthe ([Ferme fée et fougère](#)), persil, coriandre, oignon vert ([Ferme Agricola](#)), concombre, courgette, haricot jaune, pois mange-tout, tomate, fleur d'ail ([Racines rurales](#)).