

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 12 novembre 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE

BOUILLON POULET, RIZ ET KIMCHI

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, riz, kimchi (chou nappa, carotte, radis daikon, ail, gingembre, chili, huile de sésame), carotte, oignon, fève édamame, ail, gingembre, coriandre (garniture)

P – 7\$

G- 9,50\$

MIJOTÉ

POULET AU BEURRE

INGRÉDIENTS : poulet, patate, carotte, panais, oignon, crème, beurre, kéfir, gingembre, coriandre, citron, ail, garam masala, curcuma, chili.

P-12

G-15

GRILLED CHEESE

MOZZARELLA ET OIGNON ROUGE + SALADE DE CHOU AUX PICKLES

(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de La fille du boulanger, mozzarella, oignon rouge, beurre. Accompagné de salade de chou : chou, pickle (concombre, carotte, poivron, oignon, vinaigre de cidre, sucre, moutarde, laurier, baie de genièvre), mayo (non bio), poivre.

9\$

TARTE SALÉE

COURGE, POMME, BACON, POIREAU ET FROMAGE + SALADE DE CHOU AUX PICKLES

INGRÉDIENTS : courge, bacon, pomme, poireau, fromage, poivre. Pâte : farine, beurre, vinaigre de cidre, œuf). Accompagnée de salade de chou : chou, pickle, jus de citron, mayo (non bio), sirop d'érable, poivre.

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: poulet, bacon, fève édamame, kimchi ([Ferme fée et fougère](#)), oignon, carotte, panais, pomme de terre, poireau, ail, chou ([Ferme aux pleines saveurs](#)), coriandre [Ferme agricole](#), pain ([La fille du boulanger](#)).