

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 10 juin 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

**SALADE
TABOULÉ D'ORGE
(végé)**

INGRÉDIENTS : orge, concombre, persil, coriandre, menthe, oignon vert, citron, huile d'olive, épices couscous, sirop d'érable.

7\$

**TARTINE CHAUDE
BŒUF SAUTÉ · OIGNON · POIVRON ·
CHAMPIGNON · KALE · FROMAGE**

INGRÉDIENTS : pain de la fille du boulanger, garniture (bœuf, poivron, oignon, poivron, champignon, kale, fromage, ail, bouillon bœuf, vin rouge, thym, féculé de tapioca), pickle de radis et chou-rave (radis, chou-rave, vinaigre de cidre, sucre, sumac).

10\$

**PIZZA
SAUCISSES DE PORC**

INGRÉDIENTS : sauce (tomate, épices spaghetti, anis, sucre, ail), saucisse de porc (porc, tomate, basilic, ail, paprika, farine de riz), fromage (mélange mozzarella et cheddar médium). Pâte : farine, semoule de blé, levure, sucre.

10\$

**GRILLED CHEESE DU MOMENT
MOZZARELLA · PESTO ORTIE ET
POUSSES DE SAPIN
(végé)**

INGRÉDIENTS : pain de la Fille du boulanger, mozzarella, pesto (ortie, tournesol, sapin, citron, huile d'olive, vinaigre de cidre), 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, ortie, pousses de sapin, boeuf, menthe ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), concombre, coriandre, radis, ail, oignon vert, chou-rave ([Ferme agricola](#)), persil, kale (Ferme terre à terre), autres légumes bio [Émile Péloquin biologique](#).