

# Menu

**BIO - LOCAL**

Semaine du 12 février 2025

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

## POTAGE

**légumes racines et épices  
tandouri**  
(végé)

*INGRÉDIENTS : carotte, panais, patate, oignon, beurre, raisin, jus de lime, épices tandouri.*

P - 6,50\$

G - 9\$

## MIJOTÉ

**poulet crémeux à la moutarde**

*INGRÉDIENTS : poulet, patate, carotte, oignon, poivron, crème, yogourt, moutarde, origan, poivre.*

P - 9\$

G - 12\$

## PIZZA

**Style flammekueche**

*INGRÉDIENTS : pâte à pizza (farine, levure, sucre, sel, semoule de maïs), garniture (poireau, pomme, porc fumé, crème sûre, sirop d'érable, huile de tournesol, carvi), fromage (mozzarella, cheddar), poivre.*

9\$

## SANDWICH

**Végépâté forestier, choucroute  
curtido et crème sûre**  
(végé)

*INGRÉDIENTS pain au levain (Fille du boulanger), végépâté forestier (champignon, céleri-rave, graine de tournesol, oignon, levure engevita, tamari, huile de tournesol, herbes de Provence, poivre), garni de crème sûre et choucroute curtido (chou, carotte, oignon, ail, origan, cumin, chili).*

9\$

## PAIN GRILLÉ

*Pain au levain de la [Fille du boulanger](#), 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, porc ([Ferme fée et fougère](#)), carotte, ail, panais, patate, céleri-rave, chou ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes (Émile Péloquin <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).