

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 24 avril 2024

Café des orties



46 rue Principale Ripon

MIJOTÉ

boeuf braisé teriyaki

INGRÉDIENTS : bœuf, bok choy, carotte, panais, poivron, oignon, champignon, gingembre, tamari, vinaigre de cidre, sirop d'érable, huile de sésame, sucre, fécule de tapioca, huile d'olive, ail, coriandre, chili.

Petit - 9\$

Grand - 12\$

POTAGE

parmentier aux champignons

INGRÉDIENTS : patate, céleri-rave, oignon, champignon, beurre, ail, poivre.

Petit - 9\$

Grand - 12\$

VÉGÉ BURGER

patate douce et haricots

INGRÉDIENTS : pain au levain, végé burger (haricot blanc, haricot noir, patate douce, poivron, oignon, farine de riz, jus de lime, huile d'olive, garam masala), chutney (datte, oignon, vinaigre de cidre, sucre, orange, cumin), véganaise (tournesol, jus de citron, huile d'olive, sirop d'érable), légumes.

9\$

TARTINE

purée de noix et aneth, salade de betterave

INGRÉDIENTS : pain au levain, purée de noix (noix du Brésil, tournesol, jus de citron, oignon, aneth, poivre), salade de betterave (betterave, poivron, oignon, vinaigre de cidre, sirop d'érable, huile d'olive, aneth), pousses de tournesol.

9\$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la [Fille du boulanger](#)

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: bœuf ([Ferme fée et fougère](#)), pousses de tournesol, légumes (Ferme terre à terre de Ripon), céleri-rave, panais, patate ([Ferme aux pleines saveurs](#)), bok choy, coriandre ([Ferme Agricola](#)).