

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 17 avril 2024

Café des orties



46 rue Principale Ripon

MIJOTÉ boulettes de bœuf à l'italienne

INGRÉDIENTS : bœuf, tomate, carotte, patate, céleri-rave, panais, champignon, oignon, épinard, bok choy, ail, épices (persil, poivre, chili, coriandre, graine moutarde, paprika, anis, fenouil, cayenne), farine de riz, vin rouge, huile d'olive, sucre.

Petit - 9\$
Grand - 12\$

MIJOTÉ tofu au beurre

INGRÉDIENTS : tofu, patate, carotte, oignon, céleri-rave, panais, crème, tomate, yogourt, beurre, citron, tamari, garam masala, curcuma, paprika, chili, coriandre, gingembre.

Petit - 9\$
Grand - 12\$

SANDWICH frittata

INGRÉDIENTS : frittata (œuf, patate, fromage, épices à grillade), pain au levain de la Fille du boulanger, pousse de pois, véganaïse au poivron grillé (tournesol, poivron, citron, huile d'olive, sirop d'érable, ail).

9\$

GRILLED CHEESE oignons caramélisés

INGRÉDIENTS : pain au levain, fromage cheddar, oignons caramélisés (oignon, sirop d'érable, vinaigre balsamique, épices grillades)

9\$

SALADE de chou

INGRÉDIENTS : chou, carotte, vinaigre de cidre, huile d'olive, sirop d'érable.

6,50\$

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, oeuf ([Ferme fée et fougère](#)), épinards (Ferme terre à terre de Ripon), céleri-rave, panais ([Ferme aux pleines saveurs](#)), bok choy, pousses de pois ([Ferme Agricola](#)).