Menu

LOCAVORE

semaine du 11 novembre 2026

Café des orties

46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SOUPE
POULET ET ORGE

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, bouillon dinde, poulet, carotte, céleri-rave, oignon, orge.

P 7$
G 9,50$

MIJOTÉ
POULET AU BEURRE

INGRÉDIENTS : bouillon de poulet, poulet, pomme de terre, carotte, oignon, céleri-rave, rutabaga, poivron, crème, tomate, beurre, gingembre, citron, coriandre, garam masala, curcuma, chili.

P 12$
G 15$

GRILLED CHEESE
CHEDDAR ET CHUTNEY AUX FIGUES
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, cheddar, chutney (figue, oignon, sucre, vinaigre de cidre, carvi), beurre.

P - 10$

TARTINE
GARNITURE DE COURGE GRILLÉE ET RICOTTA, LÉGUMES MARINÉS
(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garninture (courge, ricotta, tournesol, épices tandouri, huile d'olive, jus de lime, sirop d'érable), légumes marinés (chou, carotte, vinaigre de cidre, herbes de Provence), pousses de tournesol, filet d'huile d'olive.

10$

PAIN GRILLÉ

Pain au levain de la Fille du boulanger et beurre. *3$*

Cuisiné par la Ferme fée et fougère principalement à partir d'ingrédients biologiques 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 : poulet, dinde (bouillon), courge (Ferme fée et fougère), pain au levain (La fille du boulanger), oignon, poivron, ail, pomme de terre, carotte, céleri-rave, poireau (Ferme aux pleines saveurs)