

Menu

BIO - LOCAL

semaine du 8 juillet 2026

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

TARTE SALÉE MEXICAINE ET SALSA

(végé)

INGRÉDIENTS : haricot noir, poivron, maïs, oignon vert, fromage, garam masala. Pâte : farine, beurre, vinaigre de cidre, œuf. Servi avec salsa (tomate, oignon, poivron, vinaigre de cidre, sucre, coriandre, ail, chili, garam masala).

10\$

SANDWICH BRISKET DE BŒUF · PICKLE · MAYO MOUTARDE

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, brisket de bœuf (bœuf, épices grillade, sel), pickle à l'aneth (concombre, aneth, ail, vinaigre de cidre), mayo à la moutarde, laitue.

10\$

SANDWICH AUX TOMATES MAYO PESTO AUX HERBES

(végé)

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, tomate, mayo pesto aux herbes (mayo, fenouil, thym, menthe, coriandre, basilic, citron, huile d'olive), beurre, poivre.

10\$

GRILLED CHEESE DU MOMENT MOZZARELLA · TARTINADE BACON ET RHUBARBE

INGRÉDIENTS : pain de la Fille du boulanger, mozzarella, tartinaide (rhubarbe, bacon, sucre, piment piri piri), 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: bœuf, bacon (porc), rhubarbe, menthe, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), poivron, coriandre, fenouil ([Ferme agricole](#)), tomate, thym, ail [Ferme aux pleines saveurs](#), aneth, oignon vert (Ferme terre à terre), autres légumes bio [Émile](#)