Menu

BIO - LOCAL

semaine du 6 août 2025

Café des orties

46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

Dernier menu avant la pause!
En vacances du 10 au 26 août.

SOUPE FROIDE courgette, concombre, fenouil et garniture de tomate, fenouil (végé)

INGRÉDIENTS : courgette, concombre, crème, fenouil, oignon , ail, pomme, huile d'olive, menthe. Garniture : tomate, fenouil, huile d'olive, vinaigre balsamique, sucre, poivre.

P – 6,50$
G- 9$

PIZZA VÉGÉ (végé)

INGRÉDIENTS : sauce tomate, fromage, fenouil, oignon, poivron, tomate, basilic. Pâte : farine, sucre, levure, semoule de maïs.

9$

PIZZA PORC CORÉEN

INGRÉDIENTS : porc coréen (porc, tomate, gingembre, ail, chili, patate, poivron, oignon), fromage, oignon, poivron. Pâte : farine, levure, sucre, semoule de maïs.

9$

SALADE VERTE (végé)

INGRÉDIENTS : salade mesclun, concombre, carotte, vinaigrette balsamique.

6,50$

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: porc, courgette, concombre, menthe (Ferme fée et fougère), l, tomate, poivron, oignon, fenouil, mesclun, ail. (Ferme aux pleines saveurs), pain (La fille du boulanger), autres légumes (Émile Péloquin https://www.emile-peloquin.com/fr/).