

# Menu

**BIO - LOCAL**

Semaine du 26 mars 2025

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

## SOUPE

**crème de poulet et légumes**

*INGRÉDIENTS : bouillon de poulet maison, pomme de terre, poireau, carotte, céleri-rave, beurre, herbes de Provence.*

P - 6,50\$

G - 9\$

## MIJOTÉ

**curry de tofu au lait de coco**  
(végé)

*INGRÉDIENTS : tofu, courge, carotte, oignon, céleri-rave, poivron, lait de coco, figue, jus de citron, tamari, sucre, curry.*

P - 9\$

G - 12\$

## SANDWICH

**longe de porc, choucroute  
curtido et mayo maison**

*INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, beurre, longe de porc (saumure : sel de mer, sirop d'érable, sucre), choucroute curtido (chou, carotte, oignon, ail, cumin, origan, poivre, chili), mayo maison (huile de tournesol, moutarde, œuf, sirop d'érable, jus de citron)*

9\$

## GRILLED CHEESE

**mozzarella et garniture de  
poireau et champignon**  
(végé)

*INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, beurre, mozzarella, garniture (poireau, champignon, vin blanc, beurre).*

9\$

## PAIN GRILLÉ

*Pain au levain de la [Fille du boulanger](#), 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, œuf.

Cette semaine, les produits locaux-bio: porc, poulet ([Ferme fée et fougère](#)), carotte, céleri-rave, oignon, patate, chou ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes (Émile Péloquin <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).