

# Menu

**BIO - LOCAL**

Semaine du 11 décembre 2024

**Café des orties**



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

## POTAGE

**betterave et carotte**

(végé)

*INGRÉDIENTS : betterave, patate, céleri-rave, carotte, oignon, crème, beurre, ail, sucre, romarin, poivre.*

P - 6,50\$

G - 9\$

## MIJOTÉ

**bœuf braisé au vin rouge**

*INGRÉDIENTS : bœuf, patate, carotte, panais, céleri-rave, oignon, poivron, vin rouge, tamari, sucre, ail, thym, poivre,*

P - 9\$

G - 12\$

## CHAUSSON

**porc, pruneau et romarin  
+ sauce aigre-douce  
canneberge + betterave**

*INGRÉDIENTS : porc, pruneau, vin blanc, oignon, ail, romarin, poivre. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre. Servi avec une sauce aigre-douce canneberge et betterave (canneberge, betterave, vinaigre de cidre, sucre, oignon, épices pain d'épices, poivre, bicarbonate de soude)*

9\$

## TARTINE

**houmous haricots  
blancs/sésame et  
garniture aux trois radis  
et carotte**

(végétalien)

*INGRÉDIENTS : pain au levain, houmous haricots blancs (haricot blanc, jus de citron, huile d'olive, huile de sésame, ail), garniture (radis melon d'eau, radis daikon, radis mauve, carotte, oignon rouge, poivron, jus de citron, huile d'olive, sirop d'érable, origan, basilic, poivre).*

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, oeuf.

Cette semaine, les produits locaux-bio: bœuf, porc ([Ferme fée et fougère](#)), oignon, carotte, céleri-rave, ail, panais, patate, betterave ([Ferme aux pleines saveurs](#)), radis ([Ferme Agricola](#)), pain au levain ([La fille du boulanger](#)).