

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 12 mars 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

POTAGE

**carotte, agrumes et
gingembre**
(végé)

INGRÉDIENTS : carotte, patate, oignon, beurre, orange, citron, gingembre, anis.

P - 6,50\$
G - 9\$

MIJOTÉ

poulet au beurre

INGRÉDIENTS : poulet, patate, carotte, céleri-rave, panais, oignon, poivron, crème, tomate, beurre, kéfir, gingembre, coriandre, garam masala, citron, curcuma, cardamome, ail, chili.

P - 9\$
G - 12\$

CHAUSSON

**burrito aux haricots noir
et salsa**

INGRÉDIENTS : haricot noir, maïs, poivron, oignon, garam masala, ail, huile de tournesol, huile d'olive. Pâte : farine, beurre, œuf, vinaigre de cidre. – Servi avec une salsa : tomate, oignon, poivron, coriandre, ail, vinaigre de cidre, sucre, garam masala, chili.

(végé)

9\$

TARTINE

**Garniture porc
fumé/pomme/poignon +
choucroute curcuma
gingembre + pousses de
tournesol**

INGRÉDIENTS : pain au levain de la Fille du boulanger, garniture porc fumé (porc fumé, oignon, pomme, moutarde, sirop d'érable, poivre), choucroute (chou, curcuma, gingembre), pousses de tournesol, filet d'huile d'olive.

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: porc, poulet, maïs ([Ferme fée et fougère](#)), patate, carotte, céleri-rave, panais, oignon, chou (choucroute) ([Ferme aux pleines saveurs](#)), pousses (Ferme terre à terre), pain au levain ([La fille du boulanger](#)), autres légumes (Émile Péloquin <https://www.emile-peloquin.com/fr/>).