

Menu

BIO - LOCAL

Semaine du 22 janvier 2025

Café des orties



46 rue Principale Ripon

PRIX TAXES INCLUSES

SALADE
croquante hivernale

INGRÉDIENTS : chou rouge, carotte, rutabaga, oignon, vinaigrette (huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de cidre, sirop d'érable), graines de citrouille, herbes de Provence.

6,50\$

POTAGE
parmentier poireau et
champignon
(végé)

INGRÉDIENTS : patate, poireau, champignon, beurre, épices à grillades.

P - 6,50\$

G - 9\$

MIJOTÉ
poulet au beurre

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

P - 9\$

G - 12\$

BRIOCHE SALÉE
garniture
bœuf/tomate/basilic/fromage

INGRÉDIENTS : pâte (farine, sucre, levure), garniture (bœuf, tomate, poivron, oignon, basilic, paprika, ail), fromage, huile d'olive.

9\$

TARTINE
houmous
et garniture oignon poivron
(végé)

INGRÉDIENTS pain au levain (Fille du boulanger), houmous (pois chiche, jus de citron, tahini (non bio), huile d'olive, ail, garam masala), garniture (oignon, poivron, huile d'olive, vinaigre balsamique, poivre), pousses de tournesol, beurre (sur le pain)

9\$

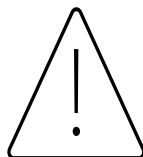
PAIN GRILLÉ

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