

LA BUCHE



À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2020

EAT AND DRINK

2020 — MENU

NOM/NAME

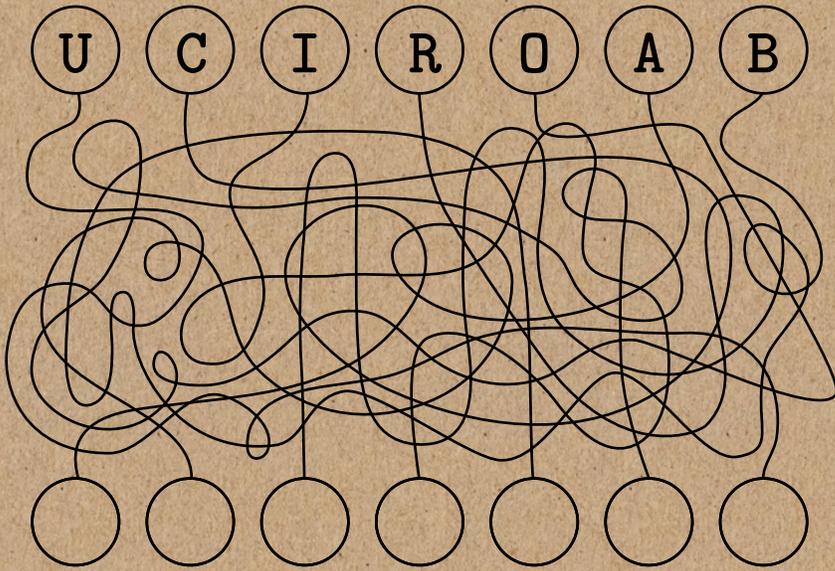
Janick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

JEUX / GAMES

**SAURAS-TU REMETTRE LE MOT EN ORDRE?
FOLLOW THE LINES TO UNSCRAMBLE THE WORD**



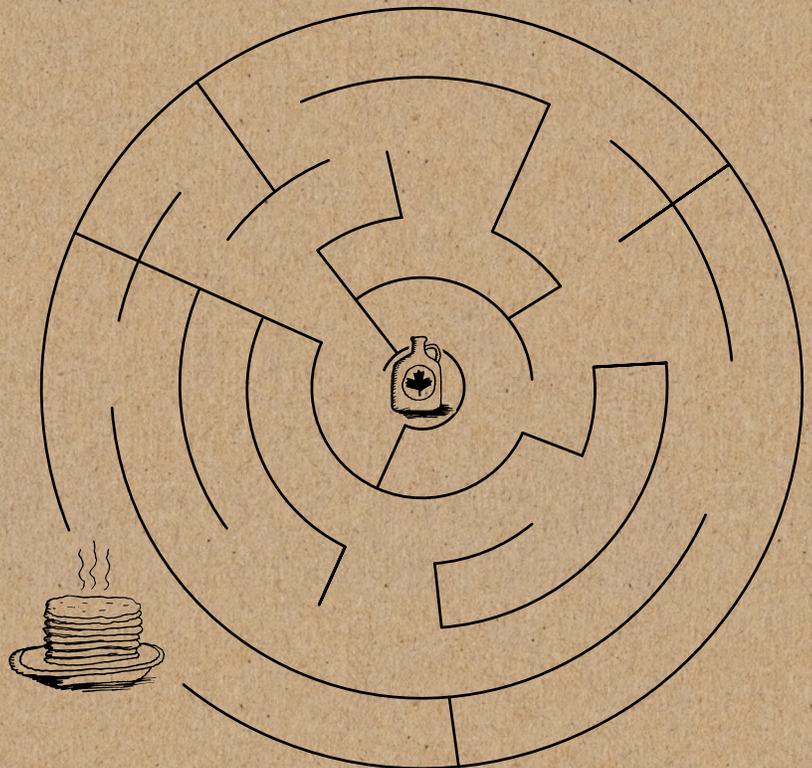
**DESSINE LA FACE DU BÛCHERON!
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE**



**RELIE LES POINTS!
CONNECT THE DOTS!**



**AIDE LES CRÊPES À TROUVER LEUR CHEMIN JUSQU'AU SIROP D'ÉRABLE.
HELP THE CRÊPES TO FIND THEIR WAY TO THE MAPLE SYRUP.**



ENFANTS / KIDS

10
ANS ET MOINS
years and under

Servi jusqu'à 15h30 + Served until 3:30 pm

DÉJEUNER

LA BUCHE
6⁰⁰

1 COCO AVEC FRUITS OU VIANDE
1 Egg with Fruits or Meat

ou

🌿 1 CRÊPE SUCRÉE / Sweet Crepe

ou

1 GAUFRE AU NUTELLA / Nutella Waffle

ou

🌿 1 PAIN DORÉ / French Toast

ou

🍓 1 MINI YOGOURT / Small Yogurt

ou

🌿🚫 1 ASSIETTE DE FRUITS / Fruit Plate

En tout temps
All the time

PLATS

🚫 1 PÂTÉ CHINOIS

ou

🌿 1 MACARONI AU FROMAGE

ou

🌿 1 POUTINE

ou

ASSIETTE DE CROQUETTE DE PÂTÉ À VIANDE
Meat Pie Nugget

et

UN P'TIT SUCRE À CRÈME / Maple Fudge

ou

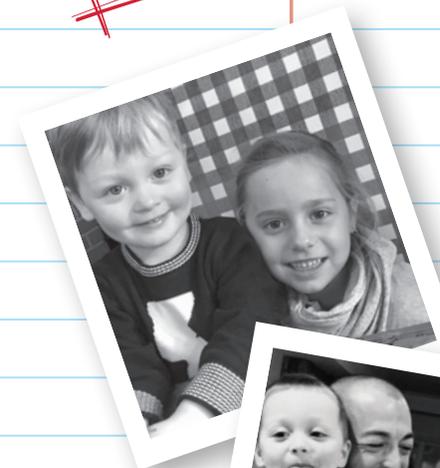
TIRE SUR NEIGE / Maple Taffy on Snow

LA BUCHE
10⁰⁰



🚫 Disponible sans gluten
/ Available Gluten Free

🌿 Végé / Veggie
🍓 Noix / Nut



BRUNCH

Servi jusqu'à 15h 30 + Served until 3:30 pm

PAIN SANS GLUTEN
Gluten Free Bread

EXTRA 1\$

GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE



15\$

9\$

Au verre
Glass

Smoothie du jour / Smoothie of the Day

LA BUCHE
8⁰⁰

 **GRUAU DU GRAND-PÈRE - LAIT D'AMANDES, FRUITS FRAIS, GRAINES DE CHIA, AMANDES ET SIROP D'ÉRABLE** 14.00
Grandpa's Oatmeal - Almond Milk, Fresh Fruit, Chia Seeds, Almonds and Maple Syrup

 **YOGOURT À L'ÉRABLE, FRUITS FRAIS, CONFITURE ET GRANOLA** 13.00
Maple Yogurt, Fresh Fruit, Jam and Granola

1 OEUF, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON 12.00
Egg (1), Bacon or Sausage or Ham

2 OEUFS, POMMES DE TERRE ET FRUITS FRAIS 11.00
Eggs (2), Potatoes and Fresh Fruits

2 OEUFS, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON 14.00
Eggs (2), Bacon or Sausage or Ham

 **OMELETTE D'LA GRAND-MÈRE - CHEDDAR FUMÉ, CHAMPIGNONS** 15.00
Grandma's Omelette - Smoked Cheddar, Mushrooms

OMELETTE DU GROS PORC - JAMBON, BACON, SAUCISSE ET CHEDDAR FUMÉ 18.00
Fat Guy's Omelette - Ham, Bacon, Sausage and Cheese

CASSOLETTE DU BÛCHERON - OEUFS, BACON, JAMBON, SAUCISSE, CHAMPIGNONS, BÉCHAMEL, POMMES DE TERRE, ÉPINARDS ET FROMAGE EN GRAINS 19.00
Lumberjack Casserole - Eggs, Bacon, Ham, Sausage, Mushrooms, Bechamel, Potatoes, Spinach and Cheese Curd

Laiterie
CHARLEVOIX
Fromage
1e 1608



*avec ben
du bacon...*

DÉJEUNER LENDEMAIN DE BROUSSE

POUTINE AU BACON AVEC OEUF ET BEANS

Hangover Breakfast - Quebec Classique

LA BUCHE
20⁰⁰



BRUNCH

ASSIETTE D'LA CABANE

LA TOTALE

Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE
26⁰⁰

LAPIN FRIT ET GAUFRES

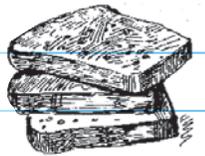
Lapin braisé frit, gaufres maison, beurre et sirop d'érable
Fried Braised Rabbit, Homemade Waffle, Butter and Maple Syrup

LA BUCHE
26⁰⁰

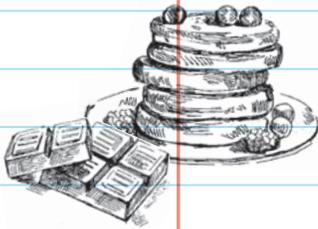
*Écoeurant
comment c'est bon!*

Revis l'époque du camp de bûcherons!

🍷 **PAINS DORÉS - POMMES CARAMELISÉES À L'ÉRABLE AVEC
BEURRE DE POMME ET CAMEL DE SUC' À CRÈME ... 16.00**
French Toast - Maple Caramelized Apples, Apple Butter
and "sucre à la crème" Caramel



🍷 **CRÊPES SUCRÉES - CAMEL DE SUC' À CRÈME
AVEC FRUITS FRAIS ... 16.00**
Sweet Crepes - "sucre à la crème" Caramel
with Fresh Fruits



🍷 **GAUFRES DE LA RÉUSSITE - NUTELLA ET BANANE ... 16.00**
Homemade Waffles - Nutella and Banana

**CRÊPES SALÉES - SAUMON FUMÉ MAISON, FROMAGE
DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET SAUCE BÉCHAMEL ... 18.00**
Homemade Smoked Salmon and Goat Cheese,
Spinach and Bechamel Sauce Crepes

Un petit extra avec ça?

Bacon!

EXTRA 5\$



*Juste du
Vrai Sirop!*

FÈVES AU LARD
Baked Beans

EXTRA 3\$

CRETONS
Homestyle Cretons

EXTRA 3\$

OREILLES DE CRISSE
Crispy Pork Rinds

EXTRA 3\$

SAUCISSES
Sausage

EXTRA 5\$

JAMBON
Ham

EXTRA 5\$

**CHANGEZ VOS PATATES
EN POUTINE**

Switch your potatoes
for poutine

EXTRA 6\$

MENU

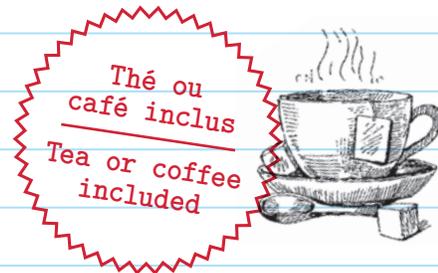
DU JOUR / LUNCH MENU

Servi jusqu'à 15h 30 & Served until 3:30 pm



VIN DU MIDI

VERRE DE ROUGE, BLANC OU ROSÉ
..... 7.00



ENTRÉE / STARTER

SOUPE AUX POIS 9.00
Pea Soup

 POÊLÉE DE L'ÎLE D'ORLÉANS .13.00
Orleans Island Skillet

 SALADE VERTE 10.00
Green Salad

 SAUMON FUMÉ 16.00
Smoked Salmon

CROQUETTES DE PÂTÉ
À VIANDE 11.00
Meat Pie Nuggets

FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON -
OS À MOELLE 16.00
Famous Onion Soup - Bone Marrow

AILES DE LAPIN... 3/11.00
6/20.00
Rabbit Wings

TARTARE DE SAUMON 17.00
Salmon Tartar

*Rappeler
B.Love
929-7794*

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

POUTINE MAISON 16.00
Homemade Poutine

 SALADE DE LA BUCHE 23.00
Buche's Salad

GRILLED CHEESE 18.00
Grilled Cheese

TOURTIÈRE 26.00
Tourtière (Meat Pie)

MACARONI AU FROMAGE -
SAUCISSE ET BACON 22.00
Cheese Macaroni - Sausage and Bacon

 TARTARE DE SAUMON 27.00
Salmon Tartar

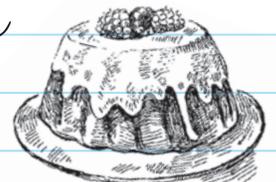
 PÂTÉ CHINOIS 22.00
Shepherd's Pie

BAVETTE DE BISON 34.00
Bison Skirt Steak

SUCRÉ / SWEET

PETS-DE-SOEUR MAISON 1.00/CHAQUE

*Bon dans
le bedon!*



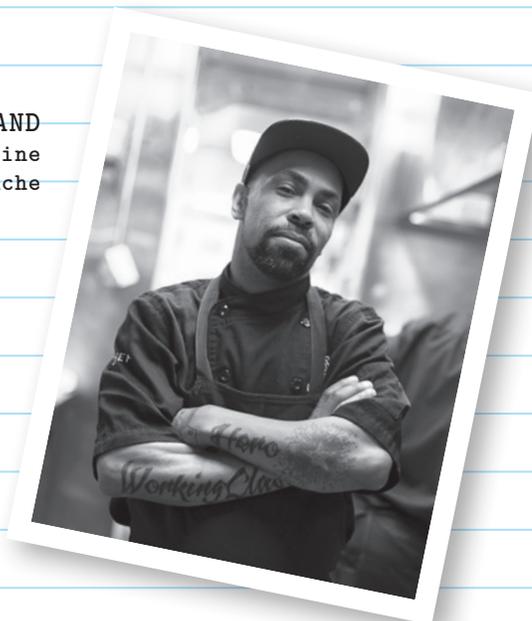


Un rêve devenu réalité !

*Merci à toute mon équipe et à mes associés qui ont cru en mon projet.
Depuis, La Buche est clairement une destination incontournable,
un restaurant québécois unique en plein milieu du Vieux-Québec où
les touristes et les Québécois sont nombreux à venir déguster nos plats
d'antan revisités.*

Janick

FRANCIS BÉCOTTE MARCHAND
Chef de cuisine
La Buche



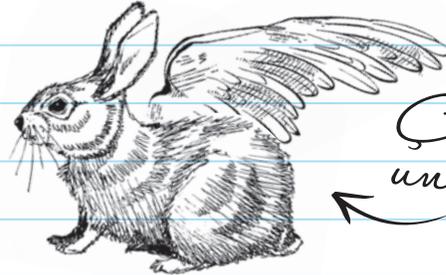
LUC STE-CROIX
Chef - propriétaire
La Buche / Bello / Peppe / Don

ENTRÉE / STARTER

Servi à partir de 15 h 30 + Served from 3:30 pm

AILES DE LAPIN

Rabbit Wings



*Ça vole
un lapin?*

3 / 11.00\$ 6 / 20.00\$

~~NO~~ PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE

Sauce Coureur des Bois, crème et bacon

Magdalen Islands Scallops, Coureur Des Bois
Sauce, Creme and Bacon

LA BUCHE
22 00

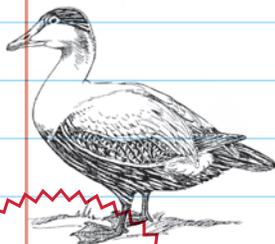
ANTIPASTO DE LA BUCHE

Hors-d'oeuvre variés à partager
pour 2 ou plusieurs personnes (+ 20.00\$ / pers. suppl.)

Appetizers to Share
for 2 or more persons (+ \$20.00 / additional person)

LA BUCHE
40 00

*→
Pas sûr que
tu y'arrives
tout seul*



Du Québec
From Québec

FOIE GRAS POÊLÉ ET POUNDING CHÔMEUR AU BACON

Pan-Fried Foie Gras and Poor Man's Pudding and Bacon

LA BUCHE
24 00

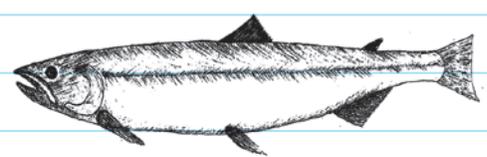
ENTRÉE / STARTER

Fais-la goûter
à ta grand-mère!



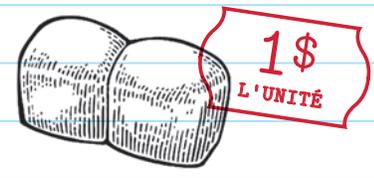
- 🚫🌿 **SOUPE AUX POIS - BACON, POIS FRITS, CAROTTES GLACÉES À L'ÉRABLE** 9.00
 Pea Soup - Bacon, Fried Peas, Maple Glazed Carrots
- 🌿🚫 **SALADE VERTE** 10.00
 Green Salad
- CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE** 11.00
 Meat Pie Nuggets
- 🌿🚫🍎 **POÊLÉE DE L'ÎLE D'ORLÉANS - LÉGUMES FLAMBÉS AVEC AMANDES** 13.00
 Orleans Island Skillet - Flambéd Vegetables with Almonds
- 🌿🚫🍎 **ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES** 15.00 / PERS.
 Quebec Cheese Platter and Garnishes
- FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON - OS À MOELLE** 16.00
 Famous Onion Soup - Bone Marrow

LA BUCHE
16.00



🚫 **SAUMON FUMÉ MAISON**
Homemade Smoked Salmon

Pain de ménage
House bread



🚫🍎 **TARTARE DE SAUMON CÂPRES, SAUCE PIQUANTE "FIREBARNS", ÉCHALOTTES, JUS DE CITRON, PERSIL**
 Capers, Spicy Sauce "Firebarns", Shallots, Lemon Juice, Parsley

17.00\$

🚫🍎 **TARTARE DE CERF VINAIGRETTE À L'AIL NOIR ET BACON, NOIX CARAMELISÉES, SARRIETTE FRAÎCHE ET BEURRE D'ÉRABLE**
 Deer Tartar, Black Garlic and Bacon Dressing, Caramelized Walnuts, Fresh Savory and Maple Butter

18.00\$

entrée / starter



FIREBARNS
HOT SAUCE
firebarns.com



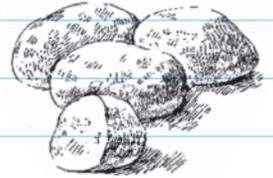
PLAT / MAIN

Servi à partir de 15 h 30 & Served from 3:30 pm

Y'a pas plus québécois! **PÂTÉ CHINOIS** Quebec at its best!

LA BUCHE
22⁰⁰

~~☞~~ Purée de Yukon Gold,
crémeuse de maïs aux lardons,
boeuf braisé au vin rouge et ketchup aux fruits



Quebec Shepperd's Pie
Yukon Gold Mashed Potatoes, Creamy Corn,
Bacon, Red-Wine-Braised Beef and Fruit Ketchup

**GRILLED CHEESE - CHEDDAR FUMÉ,
MOZZ, MARMELADE DE BACON .. 18.00**
Grilled Cheese - Smoked Cheddar,
Mozz, Bacon Marmalade *Servi avec
poutine/Served with Poutine + 5\$*

**POUTINE MAISON
- GARNITURE DU MOMENT 18.00**
Homemade Poutine - Topping of the Day

~~☞~~ **SALADE DE LA BUCHE SAUMON
FUMÉ, OEUF POCHÉ ET BACON .. 24.00**
Smoked Salmon Salad with Poached
Egg and Bacon

**PÂTÉ AU SAUMON VERSION 4.0,
PAVÉ DE SAUMON, PÂTE FEUILLETÉE
ESTRAGON, VINAIGRE DE VIN BLANC,
ÉCHALOTTES 26.00**
Salmon Pie, Version 4.0,
Salmon Filet, Puff pastry, tarragon,
white wine vinegar, shallots

**SAUCISSES "ILS EN FUMENT DU BON"
ET SAUCE AUX 3 MOUTARDES .. 26.00**
Sausage dish "Ils en fument du bon"

**LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU
CERF DU QUÉBEC PORC NAGANO,
BOEUF "AAA" SERVI AVEC SALADE
À CRÈME ET KETCHUP AUX FRUITS
..... 26.00**
Tourtière (Meat Pie) Quebec Venison,
Nagano Pork, "AAA" Beef, served with
Creamy Salad and Fruit Ketchup

**RIBS DE PORC DU QUÉBEC,
SAUCE BBQ LA BUCHE,
FRITES ET SALADE DE CHOU**
Pork Ribs from Quebec,
Laquered BBQ Sauce La Buche,
Fries, Coleslaw

1/2 : 22.00
COMPLET : 32.00

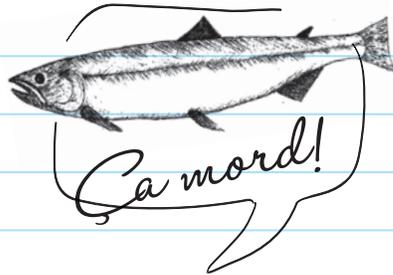
**BAVETTE DE BISON PREMIÈRE
NATION SAUCE KARIBOO
AUX CHAMPIGNONS ET BACON FUMÉ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
ET LÉGUMES 34.00**
First Nation Bison Skirt Steak,
Mushrooms, Smoked Bacon and Kariboo
Sauce, Served with Vegetables and
Mashed Potatoes

**MACARONI AU FROMAGE
DE LA BUCHE AVEC SAUCISSE
ET BACON 22.00**
Cheese Macaroni, La Buche Style,
with Sausage and Bacon

**ILS EN
FUMENT
DU BON**



PLAT / MAIN

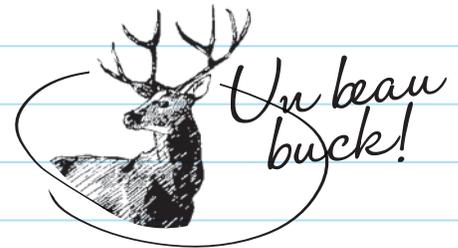


  **TARTARE DE SAUMON**
CÂPRES, SAUCE PIQUANTE
"FIREBARNs", ÉCHALOTTES,
JUS DE CITRON, PERSIL
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

Capers, Spicy sauce "Firebarns",
Shallots, Lemon Juice, Parsley
Served with Fries and Salad



27.00\$



  **TARTARE DE CERF**
VINAIGRETTE À L'AIL NOIR
ET BACON, NOIX CARAMELISÉES,
SARRIETTE FRAÎCHE
ET BEURRE D'ÉRABLE
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

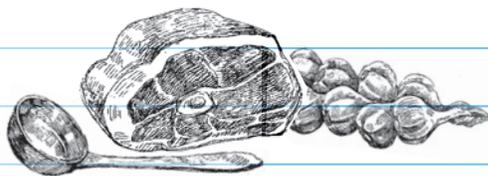
Deer Tartar, Black Garlic and Bacon
Dressing, Caramelized Walnuts, Fresh
Savory and Maple Butter,
Served with Fries and Salad

28.00\$

LA BUCHE
35.00

JAMBON À BIÈRE MAISON SUR POUTINE

Ham Cooked in Home Brewed Beer Served on Poutine



LA COCHONNE (ASSIETTE POUR 4)

JAMBON À BIÈRE, PILON DE DINDE CONFIT,
SAUCISSE "ILS EN FUMENT DU BON",
RIBS DE PORC SUR POUTINE

Ham Cooked In Beer, Turkey Drumstick Confit,
Sausage "Ils en fument du bon",
Porc Rib on Poutine

120.00\$



L'ASSIETTE (POUR 2) DU TEMPS DES FÊTES

PILON DE DINDE CONFIT,
CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE,
CHUTNEY DE CANNEBERGES
ET PURÉE DE YUKON GOLD

Christmas Plate, Turkey Drumstick
Confit, Meat Pie Nuggets,
Cranberry Chutney and Yukon Gold
Mashed Potatoes

48.00\$

*Comme
chez mami!*

LA TOTALE D'LA BUCHE

Des plats, des plats et encore PLUS de plats!
(Minimum pour 4 personnes)

Dishes, dishes and still MORE dishes!
(For 4 or More)

*Et toute la
table embarque*

50.00\$/P.



BREUVAGES / BEVERAGES

Y fait soif & Thirsty?

4.00\$

BREUVAGES SANS ALCOOL

Limonade maison, 7up, Pepsi, Pepsi diet,
thé glacé, jus de pomme, jus d'orange,
jus d'ananas, jus de canneberge,
verre de lait, lait au chocolat

MOÛT DE POMME

6.50

MOÛT DE POMME ROSÉ

Cidrerie du St-Laurent
6.50

EAU

Eska gazeuse, Eska plate



BULL'S HEAD 6.50
Root Beer



BIÈRE AU GINGEMBRE 1642 (ÉPICÉE)

6.00

COLA 1642 À L'ÉRABLE

6.00

TONIC 1642

6.00

SODA DE YUZU 1642

6.00

SODA À L'ORANGE 1642

6.00

1642
cola



BIÈRES / BEERS

Pour les vrais Québécois!

EN FÛT / DRAFT

Petite	Moyenne	Grosse
10oz	20oz	30oz
6.50	9.00	14.00

La Buche (blonde), Griffon rousse,
Cheval blanc, Moosehead Radler,
St-Ambroise IPA, St-Ambroise noire

SPÉCIALITÉS EN FÛT / DRAFT SPECIALITIES

Petite	Moyenne	Grosse
10oz	20oz	30oz
7.00	9.50	14.50

Double IPA Death Valley,
St-Ambroise érable (en saison)
St-Ambroise Scotch Ale

BOUTEILLES / BOTTLES

Bière sans alcool
(blonde/ blanche) - 6.00
Belgian Moon - 6.00
Coorslight - 6.50
Contrebande blanche - 6.00
Sol (blonde) - 6.50 ou 20.00 pour 4
Glutenberg IPA - 7.00
Glutenberg Goose (en saison) - 7.00
Laurentide 710ml - 8.50

Grosse Unibroue
(Éphémère Pomme, Raftman,
Maudite, La fin du monde,
Don de Dieux, Trois Pistoles)
750ml - 16.50

Brasseur de Montréal
L'Amer IPA (Québec) 6.8%
La Chi (Blanche non filtré) 4,5%
Loxley (Rousse Anglaise brassé à Québec) 4%
473ml - 8.50



Unibroue

Microbrasserie →

SUCRÉ / SWEET

Un petit dessert & Our Sweet Tooth Menu

18⁰⁰
750ml

Sirop d'érable
La Buche

La Buche Maple Syrup



Produit au Québec par :
La Coulée de l'Érable
s.e.n.c.
Qualité : Grade A (Doré)

EN VENTE ICI !

*Extra bacon
sur tous les desserts
+ 3\$*



9.00\$

POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

SUCRE À CRÈME 8.00
Maple Fudge

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE 10.00
Maple Syrup Pie

GÂTEAU CHOCO 10.00
Chocolate Cake

LA PALETTE DE TIRE SU'À NEIGE



Venez vous bourrer à face de tire d'érable à l'année!
On vous donne une palette de bois après votre lunch.
Garochez-vous aux bacs à neige pour vous sucrer le bec!

Maple Taffy on Snow
Eat it no matter the Season!

4.00\$

Achètes-toi en!

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC
ET LEURS GARNITURES

Quebec Cheese Platter and Garnishes
15.00 / pers.

*Idéal avec
l'Hydromel*



CAFÉS / COFFEES

Fait avec Nespresso

Cafés alcoolisés & Alcoholic Coffees

CAFÉ LA BUCHE

12.00\$



Rhum Chic Choc, crème Coureur des Bois, sirop d'érable, café et crème fouettée

HOT-SHOT 4.00

Galiano, espresso, crème fouettée

CAFÉ NORDIQUE 12.50

Frangellico, crème Coureur des bois, café crème fouettée

CAFÉ LE BARBU 5.00

Sambucca et espresso

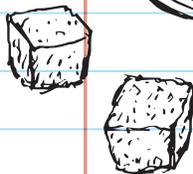
LE BERNARD CAFÉ 12.00

Sirop d'érable, rhum Chic Choc, Kahlua, café

CAFÉ BOIS 12.00

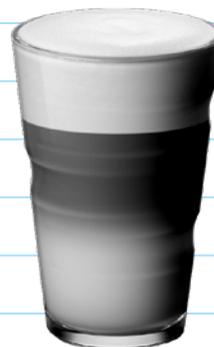
Whisky Coureur des Bois, crème Coureur des Bois, café, crème fouettée

NESPRESSO®



5.00

ESPRESSO
ET ALLONGÉ



LATTÉ

7.00



6.00

CAPPUCINO

CAFÉ RÉGULIER 3.50 - THÉ 5.00



COCKTAILS

Un petit coup c'est agréable & Have a drink... or two!

Pour le gars
de bois qui a
ben soif!

BLOODY D'LA BUCHE

BOCK

15⁰⁰

Vodka bacon, crevette, bacon et sauce à Bloody maison



LE GASPÉSIEN

(rhum & coke Québécois) 14.00

Rhum Chic Choc, Cola 1642 à l'érable, bitter à l'orange, zeste d'orange et jus de lime

LE GRAND SOUCY

(old fashion Québécois) 14.00

JP Wiser's, bitter à l'orange, jus de lime, sirop d'érable, zeste d'orange brûlé et bacon maison

LE FRONTENAC

12.00

Mousseux, Belle de brillet, jus d'ananas et jus de lime

LE NEGRONI

12.00

Gin Ungava, Campari et Vermouth Kayak rouge

TONIC BORÉAL

12.00

Gin Ungava, Tonic 1642 et pamplemousse

MANHATTAN À QUÉBEC

12.00

Whisky Lot40, Vermouth Kayak rouge et sirop d'érable

LE MOJITO ÉRABLÉ

11.00

Rhum Chic Choc, sirop d'érable, menthe et lime

ESCUMINAC MULE

11.00

Vodka Quartz, sirop d'érable, gingembre, lime et soda

LE DON

12.00

Vodka Quartz, Yuzu 1642 (275ml), jus de lime et combombe frais

LE CHIC BUCHE

12.00

Rhum Chic Choc, Coureur des bois, bitter, sirop d'érable, jus d'ananas et citron

LE BELLO

12.00

Apérol, vin blanc, soda et Amer à l'orange

MOTO-NEIGE

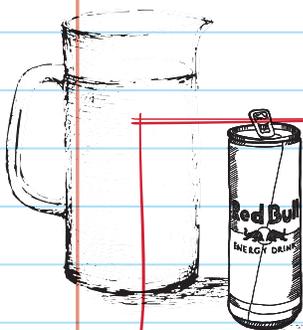
12.00

Sirop d'érable, Cidre Première Neige, mousseux, lime et menthe

LE VODKA RED BULL

10.00

Vodka Kamouraska, lime et Red Bull



LA SANGRIA RED BULL

Vodka, Abricot Brandy, vin blanc, lime, ananas,
1x Red Bull Summer Édition et Beach Breeze
(Coconut et fruits tropical)

15\$

Grosse/Large
20 oz

10\$

Petite/Small
10 oz

LA SANGRIA KARIBOO

Kariboo, 7up, jus d'orange et agrumes

15\$

Grosse/Large
20 oz

SHOOTERS

C'pas pour les doux & It's not for wimps

LE BUCHERON

7.00\$

Absinthe "La Courailleuse" 72%, crème Coureur des Bois et liqueur de café



KARIBOO - 4.00

PETIT SOUCY - 5.00

J.P. Wiser's Whiskey, sirop d'érable, lime et bitter

JAGER BOMB - 6.00

GROSSES BOULES - 4.00

Abricot brandy et Jack Daniel's

JAGERMEISTER - 4.00

FORÊT NOIR - 4.00

Chambord et Frangelico

BELLE DE BRILLET - 6.00

JACK DANIEL'S - 4.00

HENNESSY V.S. - 6.00

JACK DANIEL'S AU MIEL - 4.00

TOURNEVIS - 6.00

Jameson et bacon

JAMESON - 4.00

HOT SHOT - 4.00

Galliano, espresso et crème fouettée

VODKA - 4.00

LE PEPPE - 4.00

Crème de menthe blanche et cognac

WHISKY COUREUR DES BOIS - 6.00

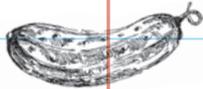
VODKA & CORNICHON - 4.00

Vodka bacon et cornichon

BRANDY DE POMME - 12.00

WHISKY LOT40 - 4.00

Tu vas en redemander



CIDRES / CIDERS

PÉTILLANTS

CIDRE URBAIN MCADAM

9.00 / 473ml

CIDRERIE LA POMME
DU ST-LAURENT CIDRE ROSÉ

9.00 / Lady Geneva

CIDRE HOPLA
POMME ET HOUBLON

9.00

DE GLACE

PREMIÈRE NEIGE

40.00 / La bouteille

NEIGE NOIR

10.00 / Verre

DOMAINE LABRANCHE

9.00 / Verre

35.00 / La bouteille 375ml

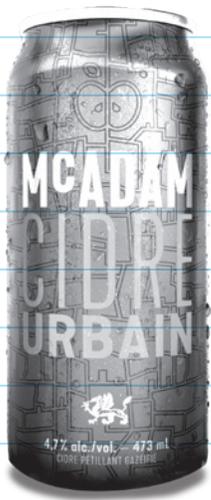
(St-Isidore, Québec)

9.00

DOMAINE LABRANCHE / CIDRE DE FEU

35.00 / La bouteille 375ml

(St-Isidore)



KARIBOO

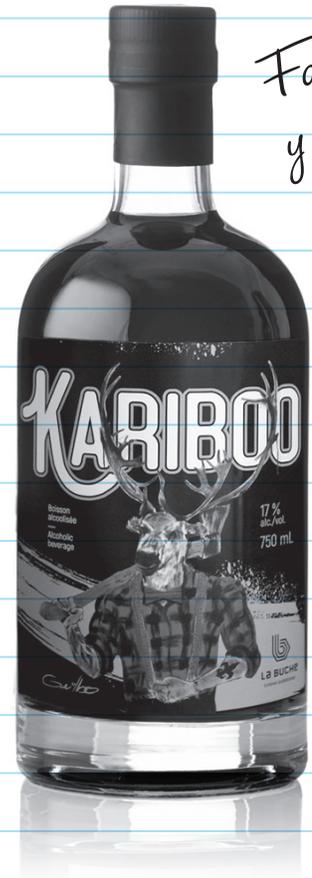
*La boisson du folklore québécois &
A legendary Quebec Alcoholic Beverage*

La légende raconte que ce serait les coureurs des bois qui auraient inventé cette boisson emblématique. On dit qu'ils buvaient le sang du caribou, mais que pour en améliorer le goût qu'on imagine douteux, ils le mélangeaient avec de l'alcool.

Par chance, de nos jours il n'est plus question de sang, mais bien d'un mélange d'alcool, de vin et d'épices. Vous y goûtez?

Legend has it that this emblematic drink was invented by the coureurs des bois. It's said that they drank caribou blood, but mixed it with alcohol to make the taste more palatable.

Today, you'll be happy to know that we've ditched the blood for a mix of alcohol, wine, and spices. Ready to give it a whirl?



Faut tu y goûtes!

SHOOTER



VERRE



BOUTEILLE



SANGRIA AU KARIBOO

Kariboo Sangria



KARIBOO

UNIBROUÉ



LE BELLO

Apérol, vin blanc,
soda, Amer à l'orange

12,00\$



LE DON

Vodka Quartz, Yuzu 1642 (275ml),
jus de lime et concombre frais

12,00\$



**CAFÉ
LA BUCHE**

Rhum Chic Choc,
Coureur des Bois crème,
sirop d'érable, café
et crème fouettée

11,00\$

**ESSAYEZ AUSSI
NOS CLASSIQUES**

CIDRE DE GLACE

CIDRE DE GLACE
À L'ÉRABLE

RÉSERVE 1859
(cidre de glace,
vieilli et fortifié)





La BUCHE

CUISINE QUÉBÉCOISE

49 rue Saint-Louis, Québec / 418.694.7272

restolabuche.com 

DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT

sandwicherie

PEPPE



bar à jus

47 A, RUE SAINT-LOUIS, QUÉBEC / 418 431-0088

PEPPE.CA 

DON

VÉGANE

97, RUE DU SAULT-AU-MATELOT, QUÉBEC / 418 800-9663

DONRESTO.COM 

Bello

RISTORANTE.

73, RUE ST-LOUIS, QUÉBEC / 418 694 0030

BELLORISTORANTE.COM 