



LA BUCHE

EAT AND DRINK

2024 — MENU

NOM/NAME

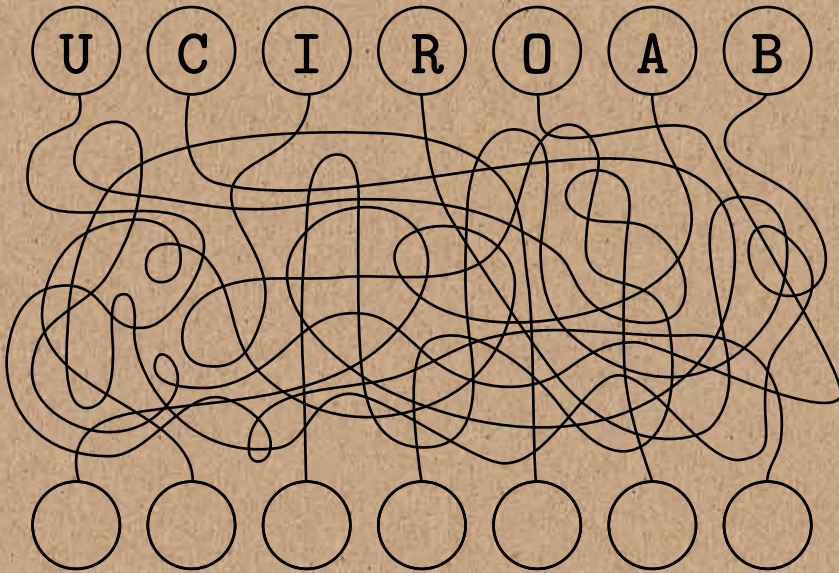
Yanick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

JEUX / GAMES

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



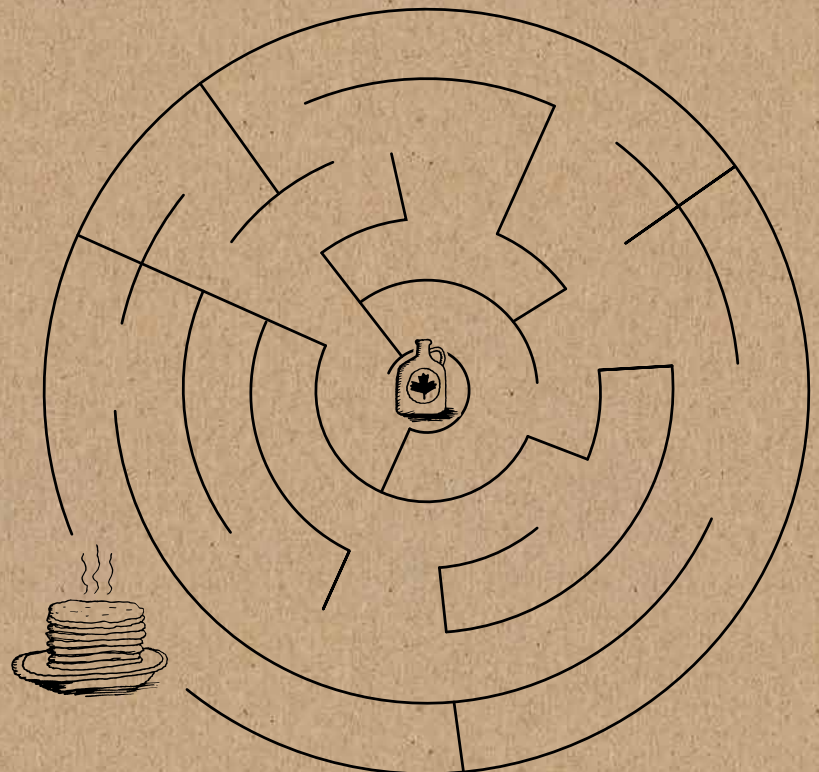
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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 15 h 00 & Served until 3:00 pm

DÉJEUNER

LA BUCHE
10.00\$

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

EXTRA
1 assiette de
fruits / Fruit
Plate
9.00\$

En tout temps
All the time

PLATS

1 PÂTÉ CHINOIS

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
12.00\$

Disponibles sans gluten
/ Available Gluten Free

Végé / Veggie
Noix / Nut

BRUNCH

Servi jusqu'à 15 h 00 & Served until 3:00 pm

PAIN SANS GLUTEN
Gluten Free Bread

EXTRA 3\$

GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE

LE 1^{ER}
VERRE
The 1st
glass

12⁰⁰\$

+

LES VERRES
SUIVANTS
All following
glasses

2⁰⁰\$



GRUAU DU GRAND-PÈRE - LAIT D'AMANDES, FRUITS FRAIS, GRAINES DE CHIA, AMANDES ET SIROP D'ÉRABLE . 16.00\$
Grandpa's Oatmeal - Almond Milk, Fresh Fruit, Chia Seeds, Almonds and Maple Syrup



YOGOURT À L'ÉRABLE, FRUITS FRAIS, CONFITURE ET GRANOLA 15.00\$
Maple Yogurt, Fresh Fruit, Jam and Granola

2 OEUFs, FRUITS FRAIS* 18.00\$
Eggs (2), Fresh Fruits

2 OEUFs, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON* 18.00\$
Eggs (2), Bacon or Sausage or Ham



OMELETTE D'LA GRAND-MÈRE - CHEDDAR FUMÉ, OIGNON VERT, CHAMPIGNONS* 19.00\$
Grandma's Omelette - Smoked Cheddar, green onion, Mushrooms

OMELETTE DU GROS PORC - JAMBON, BACON, OIGNON VERT, SAUCISSE ET CHEDDAR FUMÉ* 21.00\$
Fat Guy's Omelette - Ham, Bacon, green onion, Sausage and smoked cheddar

***SERVI AVEC POMMES DE TERRE ET RÔTIES**



avec ben
du bacon...

CASSOLETTE DU BÛCHERON - OEUFs, BACON, JAMBON, SAUCISSE, CHAMPIGNONS, BÉCHAMEL, POMMES DE TERRE, ÉPINARDS ET FROMAGE EN GRAINS 24.00\$
Lumberjack's casserole - Eggs, Bacon, Ham, Sausage, Mushrooms, Bechamel, Potatoes, Spinach and Cheese Curds

Laiterie
CHARLEVOIX

À
PARTAGER

EXPÉRIENCE CABANE À SUCRE

SOUPe AUX POIS, OEUFs BROUILLÉS ET CHEDDAR FUMÉ, CRÊPE AU SUCRE À LA CRÈME, JAMBON, SAUCISSES, BACON MAISON À L'ÉRABLE, POMMES DE TERRE DÉJEUNER, FÈVES AU LARD, CRETON, PÂTÉ À LA VIANDE, OREILLES DE CRISSE, FRUITS FRAIS ET RÔTIES
Pea Soup, scrambled eggs with smoked cheddar, "cream fudge" crepe, ham, sausage, maple bacon, breakfast potatoes, baked beans, homestyle cretons, meat pie, crispy Pork Rinds, fresh fruits and toast.

***À PARTIR DE 4 PERSONNES**

LA BUCHE
35⁰⁰\$
/PERS.

BRUNCH

ASSIETTE D'LA CABANE

LA TOTALE

Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE
28⁰⁰\$



POULET FRIT ET GAUFRES

Poulet frit, gaufres maison, beurre et caramel épicié
Chicken Waffles, Spice caramel

LA BUCHE
28⁰⁰\$

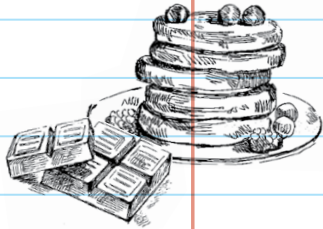
*Comme disait papi:
c't'écœurant
comment c'est bon!*

Revis l'époque du camp de bûcherons!

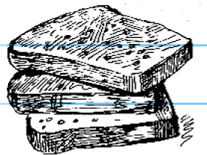
🌿 **PAINS DORÉS - POMMES CARAMELISÉES À L'ÉRABLE AVEC
BEURRE DE POMME ET CARAMEL DE SUC'À CRÈME .. 20.00\$**
French Toast - Maple Caramelized Apples, Apple Butter
and "creme fudge" caramel

EXTRA
foie gras
poêlé
20\$

**CRÊPES QUÉBÉCOISES - SIROP D'ÉRABLE
ET FRUITS FRAIS** 18.00\$
Quebec Crepes - maple syrup and Fresh Fruits



🌿 **CRÊPES SUCRÉES - CARAMEL DE SUC'À CRÈME
AVEC FRUITS FRAIS** 18.00\$
Sweet Crepes - "creme fudge" caramel
with Fresh Fruits



🌿 **GAUFRES DE LA RÉUSSITE - CHOCO-MAISON
ET BANANE** 18.00\$
Waffles - Homemade chocolate spread and Banana

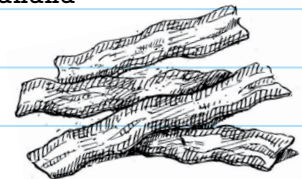
**CRÊPES SALÉES - TRUITE FUMÉ MAISON, FROMAGE
DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET SAUCE BÉCHAMEL** 24.00\$
Homemade smoked trout crepes with goat cheese,
Spinach and Bechamel

CRÊPES - CHOCO-MAISON ET BANANE 18.00\$
Sweet Crepes homemade chocolate spread and Banana

*Juste du
Vrai Sirop!*

Un p'tit extra avec ça?

Bacon!
EXTRA 6\$



FÈVES AU LARD

Baked Beans

EXTRA 5\$

CRETONS

Homestyle Cretons

EXTRA 5\$

OREILLES DE CRISSE

Crispy Pork Rinds

EXTRA 5\$

GAUFFRE

Homemade Waffles

EXTRA 6\$

CRÊPE

Crepes

EXTRA 6\$

SAUCISSES

Sausages

EXTRA 6\$

JAMBON

Ham

EXTRA 6\$

CHANGEZ VOS PATATES EN POUTINE

Switch your potatoes
for poutine

EXTRA 6\$

PAIN DORÉ

French Toast

EXTRA 8\$

FRUITS

Fruits

EXTRA 9\$

MENU

DU JOUR / LUNCH MENU

Servi jusqu'à 15h00 & Served until 3:00 pm



VIN DU MIDI

VERRE DE ROUGE,
BLANC OU ROSÉ 8.00\$

Thé ou
café inclus
Tea or coffee
included



ENTRÉE / STARTER

SOUPE AUX POIS 11.00\$
Pea Soup

 SALADE VERTE 10.00\$
Green Salad

CROQUETTES DE PÂTÉ
À VIANDE 12.00\$
Meat Pie Nuggets

AILES DE COCHON 3/15.00\$
6/28.00\$
Pig Wings

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Disponible
entre
15h et 17h

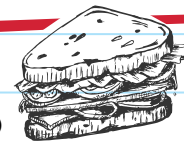
POUTINE MAISON 18.00\$
Homemade Poutine

PÂTÉ CHINOIS, PURÉE DE YUKON
GOLD, CRÉMEUSE DE MAÏS AUX
LARDONS, BOEUF BRAISÉ AU
VIN ROUGE ET KETCHUP
AUX FRUITS 25.00\$
Quebec Shepherd's Pie Yukon Gold
Mashed Potatoes, Creamy Corn, Bacon,
Red-Wine-Braised Beef and Fruit
Ketchup

SALADE DE LA BUCHE TRUITE
FUMÉ, OEUF POCHÉ, FROMAGE
DE CHÈVRE ET BACON 25.00\$
Smoked Trout Salad with Poached
Egg, goat cheese and bacon

LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU
CERF DU QUÉBEC, PORC NAGANO,
BOEUF "AAA" SERVI AVEC SALADE
À CRÈME ET KETCHUP
AUX FRUITS 29.00\$
Tourtière (Meat Pie) Quebec Venison,
Nagano Pork, "AAA" Beef, served with
Creamy Salad and Fruit Ketchup

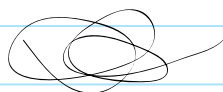
SANDWICH DU
PATRON (BLT)
Boss's sandwich (BLT)



LA BUCHE
21.00\$

Bacon, laitue, tomate, mayonnaise
maison et oeuf, servit avec pomme
de terre déjeuner

Bacon, lettuce, tomatoes, homemade
mayonnaise, egg served with potatoes



Rappeler
B. Love
929-7794



*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

GUILLAUME CARTIGNY
 Chef - propriétaire
 La Buche / La Buchette / Genco



MYCHAEAL BLOUIN
 Copropriétaire
 La Buche / La Buchette



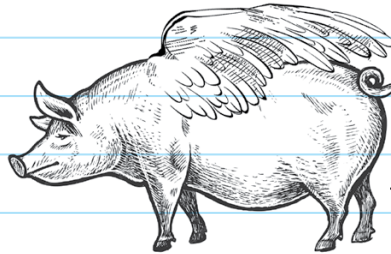
LUC STE-CROIX
 Chef - propriétaire
 La Buche / Bello / Don

ENTRÉE / STARTER

Servi à partir de 17h 00 & Served from 5:00 pm

AILES DE COCHON

Pig Wings



*Ça vole
un cochon?*

3 / 15.00\$ 6 / 28.00\$

PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

sauce crémeuse au coureur des bois et bacon

Scallops, creamy whisky sauce and bacon

LA BUCHE
26⁰⁰\$

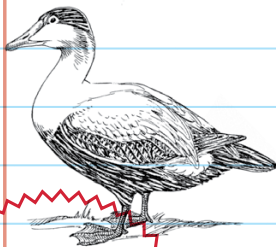
ANTIPASTO DE LA BUCHE

Hors-d'oeuvre variés à partager
pour 2 ou plusieurs personnes (+ 25.00\$ / pers. suppl.)

Appetizers to Share
for 2 or more people (+ \$25.00 / additional person)

LA BUCHE
50⁰⁰\$

*Pas sûr que
tu y'arrives
tout seul*



Du Québec
From Québec

FOIE GRAS POÊLÉ ET POUDING CHÔMEUR AU BACON

Pan-Fried Foie Gras and Poor Man's Pudding with bacon

LA BUCHE
28⁰⁰\$

ENTRÉE / STARTER

Fais-la goûter
à ta grand-mère!

 **SOUPE AUX POIS - BACON, POIS FRITS,
CAROTTES GLACÉES À L'ÉRABLE** 11.00\$
Pea Soup - Bacon, Fried Peas, Maple Glazed Carrots

 **SALADE VERTE** 10.00\$
Green Salad

CROQUETTES DE PÂTE À VIANDE 12.00\$
Meat Pie Nuggets

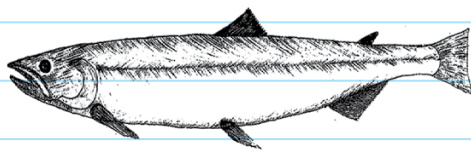
  **ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC
ET LEURS GARNITURES** 20.00\$ / PERS.
Quebec Cheese Platter and Garnishes

**FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON, BOUILLON AU VIN ROUGE,
GRATINÉ AU FROMAGE** 16.00\$
Famous Onion Soup, red wine broth, cheese gratin

Laiterie
CHARLEVOIX

**FOIE GRAS POÊLÉ PAIN GRILLÉ, GRANOLA, MARMELADE DE
BACON, VINAIGRE D'ÉRABLE** 28.00\$
Pan-fried foie gras on grilled bread, granola, bacon
marmalade, maple vinegar

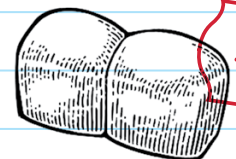
LA BUCHE
19.00\$



 **TRUITE FUMÉ MAISON**

**GRAVLAX DE TRUITE FUMÉE
AU BOIS D'ÉRABLE**
Maple wood Smoked trout gravlax

Pain de ménage
House bread



2.50\$
L'UNITÉ

  **TARTARE DE SAUMON
CÂPRES, SAUCE
PIQUANTE, ÉCHALOTTES,
JUS DE CITRON, PERSIL**
Capers, Spicy Sauce, Shallots,
Lemon Juice, Parsley

22.00\$

  **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

24.00\$

entrée / starter

PLAT / MAIN

Servi à partir de 17h 00 & Served from 5:00 pm

Y'a pas plus québécois!

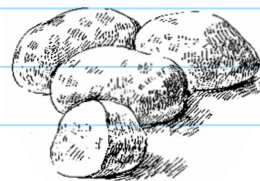
PÂTÉ CHINOIS

Quebec at its best!

LA BUCHE
25⁰⁰\$

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

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



POUTINE MAISON 18.00\$
Homemade Poutine

**SALADE DE LA BUCHE TRUITE
FUMÉ, OEUF POCHÉ, FROMAGE DE
CHÈVRE ET BACON** 25.00\$
Smoked Trout Salad with Poached
Egg, goat cheese and Bacon

**LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU CERF DU
QUÉBEC, PORC NAGANO, BOEUF "AAA"
SERVI AVEC SALADE
À CRÈME ET KETCHUP**
AUX FRUITS 29.00\$
Tourtière (Meat Pie) Quebec Venison,
Nagano Pork, "AAA" Beef, served with
Creamy Salad and Fruit Ketchup

**ÉCHINE DE PORC DU QUÉBEC
LAQUÉ À L'ÉRABLE, RÔSTI DE
POMME DE TERRE, CAROTTES** .. 36.00\$
Maple-glazed Québec pork loin,
potato rösti, carrots

**LE SANDWICH DU BÛCHERON, RÔTI
DE BISON, FOIE GRAS POÊLÉ,
SALADE, FIGUES, MAYONNAISE AU
BACON SERVIT AVEC FRITES ET
SALADE DE CHOUX** 37.00\$
Woodcutter's sandwich, roast bison,
pan-fried foie gras, salad, figs and
bacon mayonnaise served with fries
and coleslaw

**FILET DE DORÉ, ASPERGES
GRILLÉES, SAUCE VIERGES ET
CRÈME D'ASPERGES** 38.00\$
Walleye fillet, grilled asparagus,
sauce vierge, asparagus cream.

**BAVETTE DE BISON, RIZ SAUVAGE
AUX ASPERGES ET CHAMPIGNONS
ET SAUCE AU BLEU
D'ÉLIZABETH** 43.00\$
Bison flank steak, wild rice with
asparagus and mushrooms, Élizabeth
blue cheese sauce.

**FILET MIGNON DE BOEUF, PURÉE
DE POMME DE TERRE, RAPINIS
GRILLÉS, SALICORNES MARINÉES
ET SAUCE AU KARIBOO** 59.00\$
Beef filet mignon, mashed potatoes,
grilled rapini, pickled samphire and
Kariboo sauce.



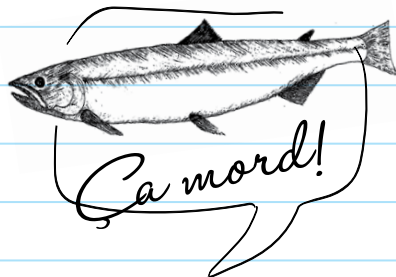
PLAT / MAIN

LA BUCHE
39⁰⁰

JAMBON MAISON À BIÈRE À L'ANCIENNE

Home Cooked ham in Brewed in Beer

CHANGER
L'ACCOMPAGNEMENT
POUR UNE POUTINE
6\$



*Incroyable
avec les sauces
de notre
partenaire :*



TARTARE DE SAUMON

CÂPRES, SAUCE PIQUANTE,
ÉCHALOTTES, JUS DE CITRON,
PERSIL SERVI AVEC FRITES
ET SALADE

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

34.00\$

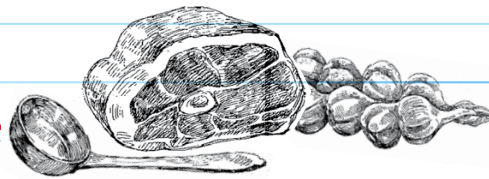


TARTARE DE CERF

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

36.00\$



LA COCHONNE (ASSIETTE POUR 4)

JAMBON À BIÈRE, CROQUETTES DE PÂTÉ
À VIANDE, ÉCHINE DE PORC LAQUÉ À L'ÉRABLE

ET AILES DE COCHON SUR POUTINE

Ham cooked in beer, meat pie nuggets,
maple-glazed pork loin and pig wings on poutine

150.00\$

*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*

65.00\$/P.



BREUVAGES / BEVERAGES

Y fait soif & Thirsty?

5.00\$

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

SODA DE YUZU 1642

6.50\$

TONIC FLEUR DE SUREAU 1642

6.50\$

CRYO

Gazeuse, plate
6.00\$

LIQUEURS QUÉBÉCOISE MARCO

BIÈRE D'ÉPINETTE (SPRUCE BEER)

6.50\$

BIÈRE DE GINGEMBRE (GINGER BEER)

6.50\$

RACINETTE (ROOTBEER)

6.50\$

ORANGEADE (ORANGE)

6.50\$

CERISE NOIR (BLACK CHERRY)

6.50\$

BIÈRES / BEERS

*Classique de
Mon Oncle!*

EN FÛT / DRAFT

BLONDE: Stella Artois, Bud Light,
Labatt 50

ROUSSE: La Buche Rousse

NEIPA: La Buche NEIPA

IPA: La Buche IPA

BLANCHE: La Buche Blanche

NOIRE: La Buche Noire

CIDRE DE POMME: Cidrerie Lacroix

Petite	Moyenne	Grosse
10 oz	20 oz	30 oz
8.00\$	10.00\$	16.00\$

BOUTEILLES / BOTTLES

GROSSE (710ml)

Budweiser - 9.50\$

Labatt 50 - 9.50\$

Bud Light - 9.50\$

PETITE (341ml)

Corona - 7.00\$

Corona 0% - 6.50\$

Labatt 50 - 6.50\$

Budweiser - 6.50\$

Bud Light - 6.50\$

Hoegaarden (blanche) - 7.00\$

MICROBRASSERIE

NEIPA (Fin Brasseur) - 9.00\$

Juicy IPA (Fin Brasseur) - 9.00\$



SUCRÉ / SWEET

Un petit dessert & Our Sweet Tooth Menu

22.00\$
750ml

Sirop d'érable
La Buche

La Buche Maple Syrup



VOIR LA
BOUTIQUE



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

VOIR LA BOUTIQUE

*Extra bacon
sur tous les desserts
+ 6 \$*

12.00\$

POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

 **SUCRE À CRÈME** 9.00\$
Maple Fudge

 **GÂTEAU CHOCO** 12.00\$
Chocolate Cake

 **TARTE AU SIROP D'ÉRABLE** 12.00\$
Maple Syrup Pie

FRAMBOISIER DE L'ÎLE D'ORLÉANS 12.00\$
Framboisier Cake from Île d'Orléans

EXTRA
CRÈME GLACÉ
5.00\$

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!

5.00\$
La palette

Achètes-toi en!

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES

Quebec Cheese Platter and Garnishes
16.00\$ / pers.



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

CAFÉ LE BARBU 6.00\$

Sambucca et espresso

CAFÉ NORDIQUE 12.00\$

Frangellico,
crème Coureur des bois,
café crème fouettée

CAFÉ BOIS 12.00\$

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

LE BERNARD CAFÉ 12.00\$

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

L'APRÈS-SKI 12.00\$

Chocolat chaud, Cognac,
crème fouettée

NESPRESSO®



6.00\$



ESPRESSO
ET ALLONGÉ



LATTÉ

8.00\$



CAPPUCINO

6.00\$

CAFÉ RÉGULIER 4.00\$ - THÉ 6.00\$



COCKTAILS

LA
PIMENTERIE
SAUCES PIQUANTES
ARTISANALES

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

16\$

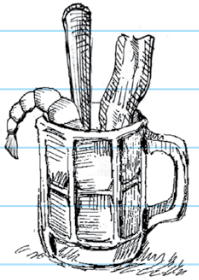
Petite/
Small

BLOODY D'LA BUCHE

Vodka, crevette, bacon et sauce à Bloody maison

21\$

Grosse/
Large



*Pour le gars
de bois qui a
ben soif!*

LE DERNIER VOL

(paper plane)

14.00\$

Whisky Lot40, Amaro, Apérol, Lime

PINA CANADA

14.00\$

Rhum Sainte-Marie, coureur des bois
crème, jus d'ananas

LE GRAND SOUCY

(old fashion Québécois)

14.00\$

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

LE DON

12.50\$

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

LE NEGRONI

12.50\$

Gin Ungava, Campari et Vermouth Kayak rouge

DAIQUIRI AUX FRAISES

14.00

Sirop de fraise maison, Lime,
Rhum Sainte-marie Noix de coco,
Jus de canneberge, Cerise

MANHATTAN À QUÉBEC

12.00\$

Whisky Lot40, Vermouth Kayak rouge
et sirop d'érable

LE BELLO

12.50\$

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

LE MOJITO ÉRABLE

12.50\$

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

MOTO-NEIGE

12.50\$

Sirop d'érable, Cidre de pomme,
mousseux, lime et menthe

JOUR DE L'AN CHEZ LES FERLAND

14.00\$

St-Germain, sirop au fruit de
la passion, jus d'orange, lime,
mousseux et soda

JUSS' CÉLINE

12.50\$

Gin au pamplemousse rose, Soho, jus de
lime, jus de pamplemousse, Tonic 1642
Fleur de Sureau

LOUP BLANC

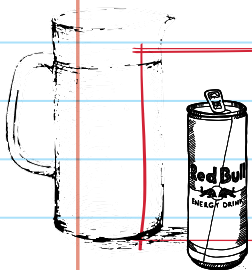
10.00\$

vin blanc, sirop d'érable,
pousse de sapin baumier

JUSS' GINETTE

14.00\$

Chartreuse verte, Chambord,
jus de lime, mousseux et soda



LA SANGRIA RED BULL

Vodka aromatisée à la pêche, vin blanc, jus de
lime, jus d'orange, RedBull

18\$

Grosse/Large
20 oz

12\$

Petite/Small
10 oz

LA SANGRIA ROUGE KARIBOO

Kariboo, 7up, jus d'orange et agrumes

16\$

Grosse/Large
20 oz

SHOOTERS

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

LE BUCHERON (FLAMBÉ)

8.00\$

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

KARIBOO - 5.00\$

CHARTREUSE JAUNE - 8.00\$

FIRE BALL - 4.00\$

COUREUR DES BOIS WHISKY - 6.00\$

JAGER BOMB - 6.00\$

COUREUR DES BOIS CRÈME - 6.00\$

JAGERMEISTER - 4.00\$

COUREUR DES BOIS CRÈME - 6.00\$

Au bleuet

JAGERMEISTER COLD BREW - 5.00\$

HOT SHOT - 5.00\$

Galliano, espresso et crème fouettée

JAMESON - 4.00\$

LOUP BLANC - 4.00\$

CHARTREUSE VERTE - 10.00\$

*Tu vas en
redemander*

5/20.00\$

PETIT SOUCY

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

FORÊT NOIR

Chambord et Frangelico

GROSSES BOULES

Abricot brandy et Jack Daniel's

PETITE GINETTE

Chartreuse, Chambord et lime

CIDRES / CIDERS

PÉTILLANTS

CIDRERIE LACROIX

CIDRE ROSÉ, POMME ET FRAMBOISE

9.00\$

CIDRERIE LACROIX

CIDRE DE POMME

9.00\$

MOUT DE POMME

SANS ALCOOL

8.00\$

DE GLACE

DOMAINE PINNACLE

11.00\$ / Verre

45.00\$ / La bouteille 375ml
(Québec)

CIDRE CIDER
LACROIX
Lot 300



KARIBOO

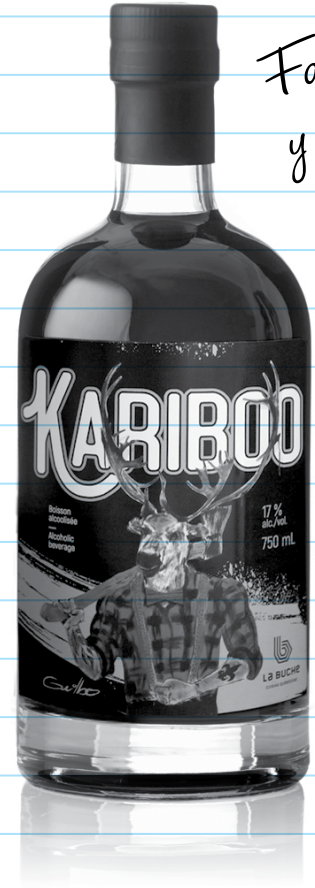
*La boisson du folklore québécois &
A legendary Quebec Alcoholic Beverage*

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



12\$

Petite/
Small

SANGRIA AU KARIBOO

Kariboo Sangria

16\$

Grosse/
Large

KARIBOO



LA BUCHE BOUTIQUE SOUVENIR




UN INCONTOURNABLE :
UN ARRÊT À NOTRE BOUTIQUE AVANT DE PARTIR !

A MUST:
STOP BY OUR SHOP BEFORE LEAVING!





NOS PROJETS À VENIR / OUR UPCOMING PROJECTS:



DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT



VÉGANE

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

DONRESTO.COM 



La BUCHETTE

BUVETTE QUÉBÉCOISE

24, RUE SAINTE-ANNE, QUÉBEC / 418 694-3887



RISTORANTE.

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

BELLORISTORANTE.COM 

CUISINE LOCALE
SIGNÉE
STÉPHANE MODAT



44, RUE DES JARDINS
VIEUX-QUÉBEC
418 692-0333

LE CLAN

RESTAURANTLECLAN.COM 

À DÉCOUVRIR / DISCOVER

LORS DE VOTRE PROCHAINE
ESCAPADE À QUÉBEC, LAISSEZ-
VOUS DORLOTER DANS L'UN
DES HÔTELS DU GROUPE.

DURING YOUR NEXT TRIP
TO QUEBEC, LET YOURSELF
BE PAMPERED IN ONE OF
THE GROUP'S HOTELS.



GESTION HÔTELIÈRE

ANEYRO.COM

L'EXPÉRIENCE «LA BUCHE» EST MAINTENANT
DISPONIBLE À DOMICILE. CONTACTEZ-NOUS.

OUR "LA BUCHE" EXPERIENCE IS NOW AVAILABLE
AT HOME. CONTACT US FOR MORE INFORMATION.



TRAITEUR

GENCOTRAITEUR.COM