



LA BUCHE

À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2025

EAT AND DRINK

2025 — MENU

NOM/NAME

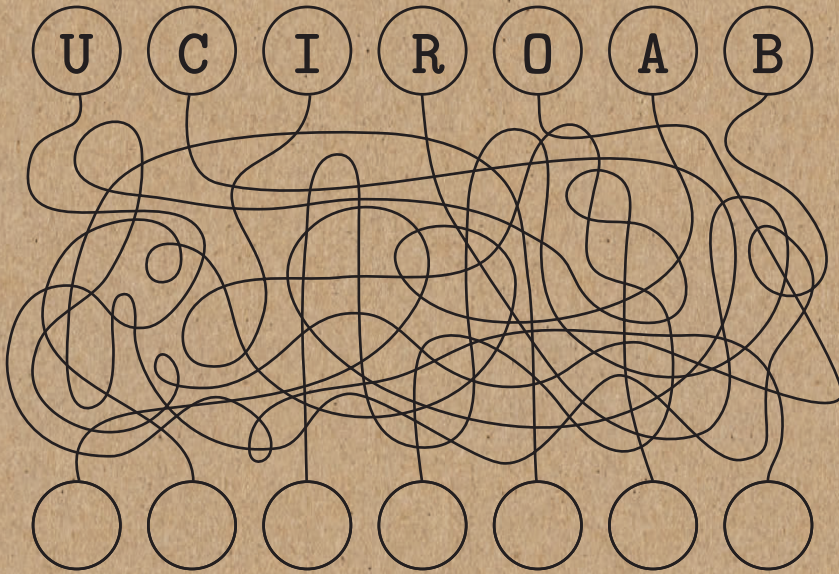
Yanick Parent

SUJET/SUBJECT

Ou Vit le Rêve!

JEUX / GAMES

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



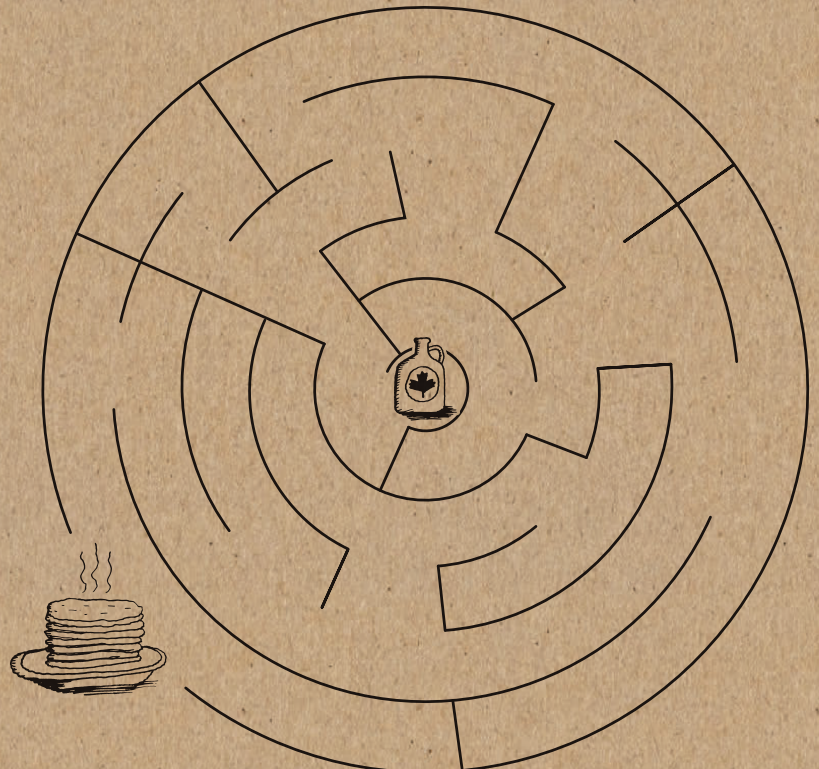
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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
YEARS
et moins /
and under

-  Disponible sans gluten
Available gluten free
-  Plat Végétarien
Vegetarian
-  Contient des noix
Contain nuts

DÉJEUNER

LABUCHE
10⁰⁰\$

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

ASSIETTE COCO

Oeuf avec fruits ou viande
Egg with fruits or meat

ou / or



ASSIETTE CRÊPES

Crêpes sucrées
Sweet crepes

ou / or



ASSIETTE PAIN DORÉ

Pain doré avec sirop d'érable
French toast with maple syrup

ou / or



MINI YOGOURT / SMALL YOGURT

PLATS

LABUCHE
12⁰⁰\$

Servi en tout temps - Served all the time

PÂTÉ CHINOIS

ou / or



POUTINE

ou / or

ASSIETTE DE CROQUETTES DE PÂTÉ

Croquettes de pâté à viande
Meat pie nuggets

et / and

UN P'TIT SUCRE À CRÈME / MAPLE FUDGE

ou / or

TIRE SUR NEIGE / MAPLE TAFFY ON SNOW



Pain sans gluten
Gluten Free Bread
EXTRA 3\$

BRUNCH

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

→ GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE ←

PREMIER VERRE

FIRST GLASS 12.00\$

**Et /
And**

VERRES SUIVANTS

FOLLOWING GLASSES 2.00\$



GRUAU DU GRAND-PÈRE 14.00\$

Lait d'amandes, fruits,
graines de chia, amandes et sirop d'érable
● *Grandpa's oatmeal - Almond milk, fruit,
chia seeds, almonds and maple syrup*



YOGOURT À L'ÉRABLE 15.00\$

Yogourt, à l'érable, fruits, confiture
et granola ● *Maple yogurt, fruit, jam
and granola*

2 OEUFS AVEC FRUITS* 19.00\$

Eggs (2) with fruits

2 OEUFS AVEC BACON OU SAUCISSE OU JAMBON* 19.00\$

Eggs (2) with bacon or sausage or ham



*Avec beaucoup
du bacon...*

Fromage en grain de
Cheese curds from

Fromagerie
LES RIVIÈRES



OMELETTE

D'LA GRAND-MÈRE* 21.00\$

Cheddar fumé, oignons verts,
champignons ● *Grandma's omelette -
Smoked cheddar, green onions,
mushrooms*

OMELETTE DU GROS PORC* 22.00\$

Jambon, bacon, oignons verts, saucisse
et cheddar fumé ● *Fat guy's omelette -
Ham, bacon, green onions, sausage
and smoked cheddar*

CASSOLETTE DU BÛCHERON 24.00\$

Oeufs, bacon, jambon, saucisse,
champignons, béchamel, pommes de terre,
épinards et fromage en grains
● *Lumberjack's casserole - Eggs, bacon,
ham, sausage, mushrooms, bechamel,
potatoes, spinach and cheese curds*

* Servi avec pommes de terre et rôtie
Served with potatoes and toast

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 et rôties
● *Pea soup, scrambled eggs with smoked cheddar, "cream fudge" crepe,
ham, sausage, homemade maple bacon, breakfast potatoes, baked beans,
homestyle cretons, meat pie, crispy pork rinds, fruits and toast*

4 PERSONNES ET +

LA BUCHE
40.00\$
/PERS.

4 PERSONS AND MORE

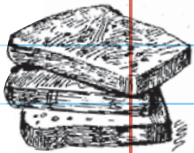
BRUNCH

Suite - Next

LABUCHE
29⁰⁰\$

ASSIETTE D'LA CABANE *la totale*

Sugar Shack Plate - The Big One



Sauce piquante de
Hot sauce from



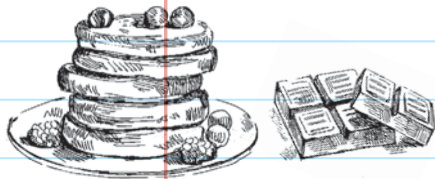
POUTINE DÉJEUNER

Pommes de terre déjeuner, fromage en grains, sauce béchamel, bacon et un oeuf • *Breakfast poutine - Potatoes, cheese curds, bechamel sauce, bacon, and an egg*

LABUCHE
24⁰⁰\$

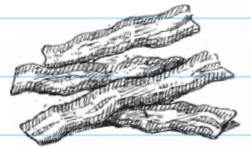
-  **PAINS DORÉS**..... 20.00\$
Pommes caramélisées à l'érable avec beurre de pomme et caramel de suc' à crème
• *French toast - Maple caramelized apples, apple butter and cream fudge caramel*
-  **CRÊPES QUÉBÉCOISES**.....18.00\$
Crêpes, sirop d'érable et fruits
• *Quebec Crepes - Maple syrup and fruits*
-  **CRÊPES SUCRÉES**.....18.00\$
Crêpes, caramel de suc' à crème et fruits
• *Sweet Crepes - Cream fudge caramel with fruits*

-  **CRÊPE DE LA RÉUSSITE**18.00\$
Crêpes, chocolat et banane • *Sweet crepes, homemade chocolate spread and banana*
- CRÊPES SALÉES**.....28.00\$
Truite fumée maison, fromage de chèvre, épinards et sauce béchamel • *Homemade smoked trout crepes with goat cheese, spinach and bechamel*
- GAUFRES AU POULET FRIT**28.00\$
Gaufres à l'érable, poulet frit et sauce caramel épicé • *Chicken waffle - Maple waffles, Fried chicken and spicy caramel sauce*



*Juste du
Vrai Sirop !*

Un p'tit extra avec ça ?



**FÈVES
AU LARD**
Baked beans
+5\$

CRETONS
Homestyle
cretons
+5\$

**OREILLES
DE CRISSE**
Crispy pork rinds
+12\$

BACON
Bacon
+7\$

CRÊPE
Crepe
+6\$

SAUCISSE
Sausage
+7\$

JAMBON
Ham
+7\$

**VOS PATATES
EN POUTINE**
Switch your potatoes
for poutine
+6\$

PAIN DORÉ
French toast
+8\$

FRUITS
Fruits
+9\$

MENU DU JOUR LUNCH MENU

Thé ou
café inclus
Tea or coffee
included



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

VIN DU MIDI

Verre de vin rouge, blanc ou rosé

LA BUCHE
9.00\$



ENTRÉES

Starters

SOUPE DE L'HABITANT15.00\$

Soupe aux pois • Pea soup



VERDURE12.00\$

Salade verte • Green salad

CROQUETTES DE PÂTÉ15.00\$

Croquettes de pâté à viande • Meat pie nuggets

ENTRÉE D'AILES 3/15.00\$ — 6/28.00\$

Ailes de canard • Duck wings

PLATS

Main courses

DULTON
EXTRA 5\$

LA POUTINE MAISON 18.00\$

Frites, fromage en grain et sauce brune maison • *Homemade poutine - French fries, cheese curds, and Homemade gravy sauce*

PÂTÉ CHINOIS26.00\$

Purée de pommes de terre, crémeuse de maïs, boeuf braisé au vin rouge, ketchup aux fruits et oignons verts • *Quebec shepherd's pie - Mashed potatoes, creamy corn, red-wine-braised beef, fruits ketchup and green onions*

SALADE DE LA BUCHE32.00\$

Truite fumée, oeuf dans le vinaigre, fromage de chèvre, bacon et vinaigrette à l'érable • *Smoked trout salad - Pickled egg, goat cheese, bacon and maple vinaigrette*

LA TOURTIÈRE FAÇON BÛCHE32.00\$

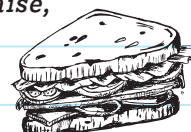
Canard du Québec, porc Nagano, boeuf AAA, servi avec salade à crème et ketchup aux fruits • *Tourtière (Meat pie) - Duck, Nagano pork, "AAA" beef, served with creamy salad and fruits ketchup*

LA GUEDILLE DE MATANE26.00\$

Pain brioiché, crevettes nordiques, mayonnaise, céleris, romaine, câpres, servi avec frites • *Shrimp Roll - Brioche bun, Northern surimpression, mayonnaise, celery, romaine, capers served with french fries*

SANDWICH DU PATRON21.00\$

Bacon, laitue, tomates, mayonnaise maison et oeuf, servi avec pommes de terre déjeuner • *Boss's sandwich - Bacon, lettuce, tomatoes, homemade mayonnaise, egg, served with potatoes*





*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'autan revisités.*

Yanick

GUILLAUME CARTIGNY

Chef - propriétaire
 La Buche / La Buchette



MYCHAEAL BLOUIN

Copropriétaire
 La Buche / La Buchette

ENTRÉES STARTERS

Servi dès 17 h - Served from 5:00 pm

Du Québec
From Quebec

AILES DE CANARD

Duck wings



3
Ailes / Wings

LABUCHE
15⁰⁰\$

6
Ailes / Wings

LABUCHE
28⁰⁰\$

SOUPE AUX POIS 15.00\$
Pois frits • Pea soup - Fried peas

VERDURE 12.00\$
Salade verte • Green salad

OREILLES DE CRISSE 12.00\$
Lard salé frit et sirop d'érable • Crispy
porc rinds - Salt pork and maple syrup

**ASSIETTE DE FROMAGES
DU QUÉBEC** 15.00\$ / PERS.
Fromages variés et leurs garnitures
• Plate of Quebec cheeses and garnishes

FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON 19.00\$
Bouillon au vin rouge, gratiné au fromage
• Famous onion soup - Red wine broth,
cheese gratin

TRUITE FUMÉE MAISON 19.00\$
Gravlax de truite fumée au bois d'érable
• Maple wood smoked trout gravlax

LES MARINADES DU QUÉBEC
Concombres marinés à la moutarde,
betteraves marinées au vinaigre de framboise
et oeufs dans le vinaigre. • Mustard pickles,
raspberry vinegar beets & pickled eggs

8.00\$

CROQUETTES DE PÂTÉ 15.00\$
Croquettes de pâté à viande • Meat pie
nuggets

TARTARE DE SAUMON 24.00\$
Câpres, sauce piquante, échalotes,
jus de citron, persil • Salmon tartare -
Capers, spicy sauce, shallots, lemon
juice, parsley

TARTARE DE CERF 26.00\$
Vinaigrette à l'ail noir et bacon, noix
caramélisées, sarriette fraîche
et beurre d'érable • Deer tartare -
Black garlic and bacon dressing,
caramelized walnuts, fresh savory
and maple butter

FOIE GRAS POÊLÉ 30.00\$
Pain grillé, granola, marmelade de bacon,
vinaigre d'érable • Pan-fried foie gras -
Grilled bread, granola, bacon marmalade,
maple vinegar

**FOIE GRAS
ET POUDING CHÔMEUR** 34.00\$
Foie gras poêlé, servi avec pouding
chômeur au bacon • Pan-fried foie gras
served with poor man's pudding with bacon

Pas sûr que
tu y arrives
tout seul! →



ANTIPASTO DE LA BUCHE

Hors-d'oeuvre variés à partager pour 2
ou plusieurs personnes (+ 28.00\$ / pers. suppl.)
• Appetizers to share for 2
or more people (+ \$28.00 / additional person)

LABUCHE
56⁰⁰\$

ADD PERS.
+28.00\$
PERS. SUPP.

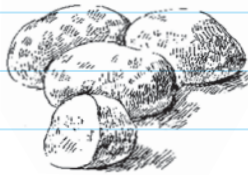
350\$
CH. / EACH



Pain de ménage
House bread

PLATS MAIN COURSES

Servi dès 17 h - Served from 5:00 pm



LE PÂTÉ CHINOIS

Y'a pas plus québécois! • Quebec at its best!

Purée de pommes de terre, crémeuse de maïs, boeuf braisé au vin rouge, ketchup aux fruits et oignons verts
● Quebec shepherd's pie - mashed potatoes, creamy corn, red-wine-braised beef, fruits ketchup and green onions

LABUCHE
26⁰⁰\$

DULTON
EXTRA 5\$

LA POUTINE MAISON..... 18.00\$

Frites, fromage en grain et sauce brune maison ● *Homemade poutine - French fries, cheese curds, and Homemade gravy sauce*



SALADE À LA TRUITE FUMÉE..... 32.00\$

Oeuf dans le vinaigre, fromage de chèvre, bacon et vinaigrette à l'érable ● *Smoked trout salad - Pickled egg, goat cheese, bacon and maple vinaigrette*

LA TOURTIÈRE FAÇON BÛCHE..... 32.00\$

Canard du Québec, porc Nagano, boeuf AAA, servi avec salade à crème et ketchup aux fruits ● *Tourtière (Meat pie) - Duck, Nagano pork, "AAA" beef, served with creamy salad and fruits ketchup*

RÔTI DE COCHON..... 38.00\$

Échine de porc du Québec laquée à l'érable, rösti de pomme de terre, carottes ● *Maple-glazed Québec pork loin - Potato rösti, carrots puree*

LA BOULETTE À MAMIE..... 37.00\$

Steak haché, purée de pomme de terre, oignons caramélisés, poêlée de petits pois et bacon, jus de viande ● *Granny's meatball - Beef patty, mashed potatoes, caramelized onions, sautéed peas and bacon, meat jus*

CÔTES LEVÉES BBQ

Côtes levées de porc, sauce BBQ, servi avec frites et salade ● *Pork ribs - BBQ sauce, served with fries and salad*

.....DEMI / HALF 38.00\$

.....COMPL. / FULL 48.00\$

LE STEAK À PAPY..... 75.00\$

Faux filet de boeuf, purée de choux fleur, pommes de terre confites, légumes du moment et sauce chimichurri
● *Ribeye steak - Cauliflower purée, confit potatoes, vegetables & chimichurri*

Change ton
accompagnement
en poutine! :)

EXTRA 6\$

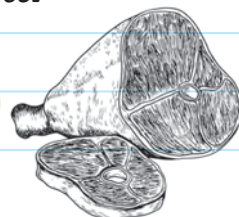
JAMBON MAISON

Jambon à l'ancienne cuit dans la bière
● *Homemade Ham - Old-fashioned baked ham in beer*

Replace your
side dish with
a poutine! :)

EXTRA 6\$

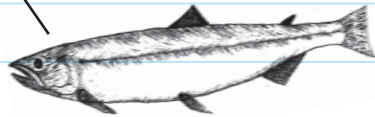
LABUCHE
42⁰⁰\$



PLATS MAIN COURSES

Suite - Next

Ça word icitte!



*Méchaut
beau buck!*



LA GUEDILLE DE MATANE.....26.00\$

Pain brioché, crevettes nordiques, céleris, mayonnaise, romaine, câpres, servi avec frites • *Shrimp Roll - Brioche bun, Northern surimpression, mayonnaise, celery, romaine, capers served with french fries*



LE SAUMON D'LA CABANE38.00\$

Purée de choux fleur, légumes du moment et sauce béarnaise • *Salmon filet - Cauliflower purée, seasonal vegetables, béarnaise sauce*

TARTARE DE SAUMON36.00\$

Câpres, sauce piquante, échalotes, jus de citron, persil servi avec frites et salade • *Salmon tartare - Capers, spicy sauce, shallots, lemon juice, parsley, served with fries and salad*



TARTARE DE CERF.....38.00\$

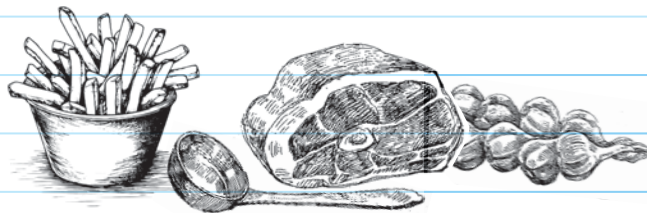
Vinaigrette à l'ail noir et bacon, noix caramélisées, sarriette fraîche et beurre d'érable, servi avec frites et salade • *Deer tartare, black garlic and bacon dressing, caramelized walnuts, fresh savory and maple butter, served with fries and salad*

LE CASSOULARD45.00\$

Cuisse de canard confite, saucisse au bacon et cheddar, jambon braisé, servi avec fèves au lard et pomme de terre confites • *The cassouard - Confit duck leg, bacon & cheddar sausage, braised ham, served with baked beans and confit potatoes*

Essaie ça avec
les sauces de notre
partenaire

*Try it with sauces
from our partner*



LA COCHONNE – À PARTAGER

Côtes levées, croquettes de pâté à viande, échine de porc laquée à l'érable et ailes de canard sur poutine

• *Piggy's plate - Pork ribs, meat pie nuggets, maple-glazed pork loin and duck wings on poutine*

LABUCHE
42⁰⁰\$
/PERS.

*Ben trop
bon!
So
yummy!*

LA TOTALE (D'LA BUCHE

Comme chez mamie!

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

*The Total package - Dishes, dishes
and still MORE dishes!
(For 4 or More)*

Accord Mets et Vin

+20.00\$
PERS. SUPP.

LA BUCHE
70.00\$
/PERS.

Wine & Food Pairing

ADD PERS.
+20.00\$



BREUVAGES BEVERAGES

Y fait soif! - Thirsty?

SANS ALCOOL

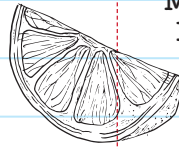
Non-alcoholic

SODA DE YUZU 1642	COLA À L'ÉRABLE 1642	BIÈRE DE GINGEMBRE 1642	TONIC FLEUR DE SUREAU 1642	CRYO EAU GAZEUSE OU PLATE
6.50\$	6.50\$	6.50\$	6.50\$	6.00\$

LIMONADE MAISON
7UP • PEPSI • PEPSI DIÈTE
THÉ GLACÉ • JUS DE POMME
JUS D'ORANGE • JUS D'ANANAS
JUS DE CANNEBERGE
LAIT • LAIT AU CHOCOLAT

5.00\$

HOMEMADE LEMONADE
7UP • PEPSI • DIET PEPSI
ICED TEA • APPLE JUICE
ORANGE JUICE • PINEAPPLE JUICE
CRANBERRIES JUICE
MILK • CHOCOLATE MILK



ROMÉO GIN SANS ALCOOL (0%)

100% QUÉBÉCOIS !

Melon d'eau et citron vert, Amaretto et tangerine,
Pamplemousse rose et yuzu, Mandarine et fleur
de sureau, Orange sanguine et rhubarbe,
Concombre et citron

Watermelon and lime, Amaretto & Tangerine,
Pink Grapefruit & Yuzu, Mandarin & Elderflower,
Blood orange & rhubarb, Cucumber & Lemon

LABUCHE
7.00\$

*Le classique
de mon oncle !*

BIÈRES

Beers

EN FÛT / DRAFT

BOUTEILLES / BOTTLES



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 10 oz	Moyenne 20 oz	Grosse 30 oz
9.00\$	12.00\$	16.00\$

GROSSE — 710 ml

Budweiser	9.50\$
LABATT 50	9.50\$
BUD LIGHT	9.50\$

MICROBRASSERIE

NEIPA	
Fin Brasseur	9.00\$
JUICY IPA	
Fin Brasseur	9.00\$

PETITE — 341 ml

Corona	7.00\$
CORONA 0%	6.50\$
LABATT 50	6.50\$
BUDWEISER	6.50\$
BUD LIGHT	6.50\$

SUCRÉ SWEET

Un p'tit dessert! - Our Sweet Tooth Menu



POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

LABUCHE
14⁰⁰\$

PALETTE DE TIRE SU'À NEIGE

Maple taffy

LABUCHE
5⁰⁰\$



LABUCHE
22⁰⁰\$

SIROP D'ÉRABLE
LA BUCHE — 750 ML
Grade A (Doré)

LA BUCHE
MAPLE SYRUP — 750 ML
Grade A (Golden)

Produit par / Produced by
La Coulée de l'Érable
S.E.N.C.



SUCRE À CRÈME

Maple fudge

9.00\$

BEIGNE FAÇON SMORE'S

Smore's style donuts

14.00\$



TARTE AU SIROP D'ÉRABLE

Maple syrup Pie

14.00\$

CRÊPES AU BEURRE D'ÉRABLE

Maple butter crepes

18.00\$

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC

ET LEURS GARNITURES

Quebec cheese platter and garnishes

BACON
EXTRA 6\$

FOIE GRAS
EXTRA 20\$

CRÈME GLACÉE
ICE CREAM
EXTRA 5\$

LABUCHE
20⁰⁰\$
/PERS.

CAFÉS COFFEES

Café
NESPRESSO
Coffee

Alcoolisés - Alcoholic

CAFÉ LA BUCHE

*Rhum Chic Choc, crème Coureur des Bois, sirop d'érable, café
et crème fouettée • La Buche Coffee - Chic Choc Rum, Coureur
des Bois cream, maple syrup, coffee and whipped cream*



LA BUCHE
14⁰⁰\$

CAFÉ LE BARBU 6.00\$
Sambucca et espresso

CAFÉ BOIS 14.00\$
Whisky Coureur des Bois,
crème Coureur des Bois, café,
crème fouettée

CAFÉ NORDIQUE 14.00\$
Frangelico, crème Coureur
des bois, café crème fouettée

LE BERNARD CAFÉ 14.00\$
Sirop d'érable, rhum
Chic Choc, Kahlua, café

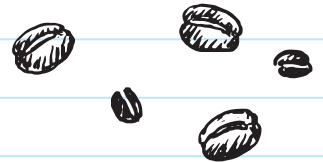
L'APRÈS-SKI 14.00\$
Chocolat chaud, Cognac,
crème fouettée

ESPRESSO MARINI 16.00\$
Vodka Quartz, Kahlua,
espresso

RÉVEILLON CHEZ MAMIE 18.00\$
Coureur des bois crème,
liqueur de vanille, Espresso



NESPRESSO®



LA BUCHE
6⁰⁰\$



**ESPRESSO
ALLONGÉ**

LA BUCHE
8⁰⁰\$



LATTE

LA BUCHE
6⁰⁰\$



CAPPUCINO

CAFÉ RÉGULIER 4.00\$ / THÉ 6.00\$



COCKTAILS

Un p'tit coup c'est agréable - Have a drink... or two!

16\$
Petite/
Small

BLOODY D'LA BUCHE

Vodka, crevette, bacon et sauce à
Bloody maison • *La Buche Bloody Caesar* - Vodka,
shrimp, bacon and homemade Bloody sauce

21\$
Grosse/
Large

LES SIGNATURES

LA BUCHE
16⁰⁰\$

LE GRAND SOUCY (Whisky sour Québécois)

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

LINDA TEQUILA (Margarita à l'Aperol)

Aperol, Tequila, Cointreau, jus de citron,
sirop d'érable

MOTO-NEIGE (Moscow Mule à l'érable)

Whisky Coureur des bois, jus de citron,
menthe et bière de gingembre 1642

JUSS' CÉLINE*

Gin au pamplemousse rose, Soho, jus
de lime, jus de pamplemousse, Tonic

JUSS' GINETTE

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

JOUR DE L'AN CHEZ LES FERLAND*

liqueur de sureau québécoise, sirop
au fruit de la passion, jus d'orange,
lime, mousseux et soda

LE DON

Lillet, vin mousseux, 7up et concombres

LES CLASSIQUES

LA BUCHE
14⁰⁰\$

LE NEGRONI

Gin Ungava, Campari, Vermouth Kayak rouge

MANHATTAN À QUÉBEC

Whisky Lot40, Vermouth Kayak rouge
et sirop d'érable

NEW FASHION (GodFather)

Whisky JP Wiser, Amaretto, sirop d'érable

LE MOJITO ÉRABLE*

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

LE BELLO (Aperol Spritz)

Aperol, vin mousseux,
soda et Amer à l'orange

DAIQUIRI AUX FRAISES*

Sirop de fraise maison, lime, Rhum
Noix de coco, jus de canneberge, cerise

PINA CANADA*

Rhum Noix de coco, Coureur des bois
crème, jus d'ananas

AMARETTO SOUR

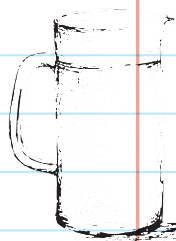
Amaretto, jus de citron, jus de pomme,
blanc d'œuf

* Disponible
en Mocktail

Mocktail version
available

10.00\$

*Pour le gars
de bois qui a
beu soit!*



LA SANGRIA AU LOUP BLANC

Loup Blanc, Abricot Brandy, jus d'orange,
7up, et sirop de fruit de la passion • *White
Sangria* - Loup Blanc, Apricot Brandy,
orange juice, 7up and passion fruit syrup

10 oz / 20 oz

10 OZ SMALL
12.00\$

LA SANGRIA ROUGE KARIBOO

Kariboo, 7up, jus d'orange et agrumes
passion • *Red Sangria* - Kariboo, 7up,
orange juice and passion citrus

10 oz / 20 oz

20 OZ SMALL
16.00\$

SHOOTERS

C'est pas pour les doux! - It's not for wimps!

Tu vas en redemander!

LE BUCHERON FLAMBÉ

Absinthe La Courailleuse 72%, crème Coureur des Bois et liqueur de café • *La Buche Bloody Caesar* - Vodka, shrimp, bacon and homemade Bloody sauce

LABUCHE
800\$

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\$	HOT SHOT.....	5.00\$
JAMESON.....	4.00\$	Galliano, espresso et crème fouettée	
CHARTREUSE VERTE.....	10.00\$	LOUP BLANC.....	5.00\$

PETIT SOUCY

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

5/20\$

HOT SHOT

Galliano, espresso,
crème fouettée

GROSSES BOULES

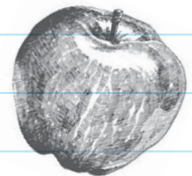
Abricot brandy
et Jack Daniel's

PETITE GINETTE

Chartreuse, Chambord
et lime

CIDRE · CIDER
LACROIX
Lot 300

CIDRES CIDERS



**CIDRE PÉTILLANT
ROSÉ**
Pomme et framboise
Cidrerie Lacroix

9.00\$

**MOUT DE
POMME**
Sans alcool

8.00\$

**CIDRE DE
POMME**
Cidre de pomme
Cidrerie Lacroix

9.00\$

**CIDRE DE
GLACE**
Domaine Pinnacle,
Québec

VERRE / GLASS
11.00\$

BOUT. / BOTTLE
45.00\$

KARIBOO

*Un alcool de terroir, pour réveiller la nature en vous!
A local alcohol to awaken nature in you!*

BOUTEILLE



KARIBOO
50⁰⁰\$

*Faut tu
y goûtes!*

Boisson authentiquement québécoise, ce merveilleux élixir réchauffera votre cœur autant que votre corps. Véritable donneur de courage et réveilleur de vigueur, pas étonnant que ce type de vin ait fait fureur auprès des coureurs des bois. Il fallait bien un p'tit r'montant pour braver le rude climat hivernal du Québec. Savourez-le frais (16°) ou chaud.

Le peintre Guilbo a créé l'oeuvre d'art qui se trouve sur l'étiquette: un coureur des bois aux airs de caribou, fort, travaillant, élégant et fier de ses racines. Découvre ses œuvres au www.gilbo.ca ou visite sa galerie à l'Hôtel Château Joliette.

←|→

An authentically Quebecois drink, this wonderful elixir will warm your heart as much as your body. A true giver of courage and awakener of vigor, it is no surprise that this type of wine has become all the rage with the coursers of the woods. We needed a little pick-me-up to face the harsh winter climate of Quebec. Enjoy it cold (16°) or hot.

The painter Guilbo created the work of art on the label: a bos runner with caribou auras, hard working, elegant and proud of his roots. Discover its cellars on www.gilbo.fr or visit its gallery at the Hôtel Château Joliette.

SHOOTER



5.00\$

VERRE / GLASS



12.00\$

LOUP BLANC

LOUP BLANC
50⁰⁰\$

SHOOTER



5.00\$

VERRE / GLASS



12.00\$





LA BUCHE BOUTIQUE SOUVENIR



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

**A MUST:
STOP BY OUR SHOP BEFORE LEAVING!**



**PROFITEZ DE 15% DE RABAIS À LA BOUTIQUE SUR PRÉSENTATION DE VOTRE FACTURE.
ENJOY 15% OFF AT THE SHOP WHEN YOU SHOW YOUR RECEIPT.**



POUR DES RÉSERVATIONS DE GROUPE
DE 10 PERSONNES ET PLUS, ÉCRIVEZ NOUS À
EVENEMENTSBUCHE@GMAIL.COM



FOR GROUP RESERVATIONS OF 10 PEOPLE
OR MORE, WRITE TO US AT
EVENEMENTSBUCHE@GMAIL.COM

DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT



LE CLAN

CUISINE LOCALE SIGNÉE
STÉPHANE MODAT

44, RUE DES JARDINS, QUÉBEC
418 692-0333
RESTAURANTLECLAN.COM

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



La BUCHETTE
BUVETTE QUÉBÉCOISE

24, RUE SAINTE-ANNE, QUÉBEC / 418 694-3887
LABUCHETTE.CA

Café Buade

QUÉBEC F. 1919
31, RUE DE BUADE, QUÉBEC
CAFEBUADE.CA

À DÉCOUVRIR / DISCOVER

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

GENCO
TRAITEUR
GENCOTRAITEUR.COM

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