



# LA BUCHE



**À MANGER ET À BOIRE**

**MENU — 2024**

**EAT AND DRINK**

**2024 — MENU**

NOM/NAME

Janick Parent

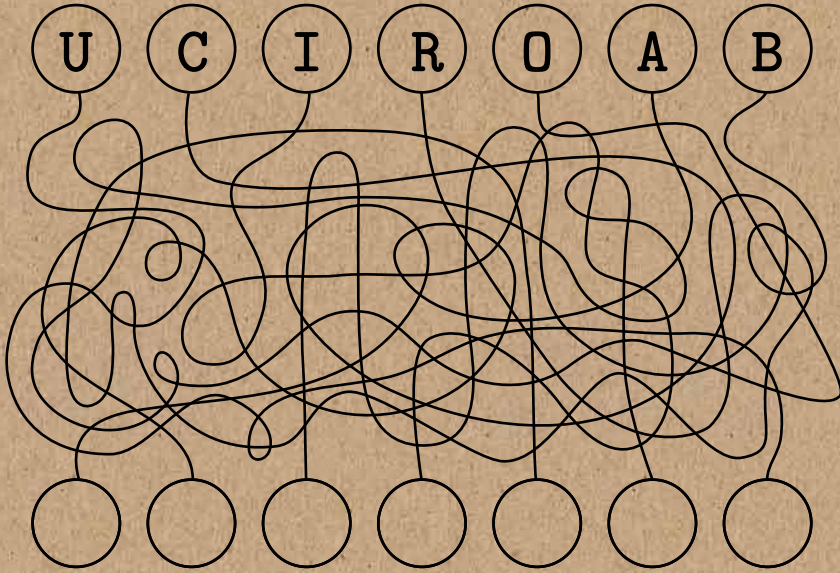
SUJET/SUBJECT

J'ai faim!



# JEUX / GAMES

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



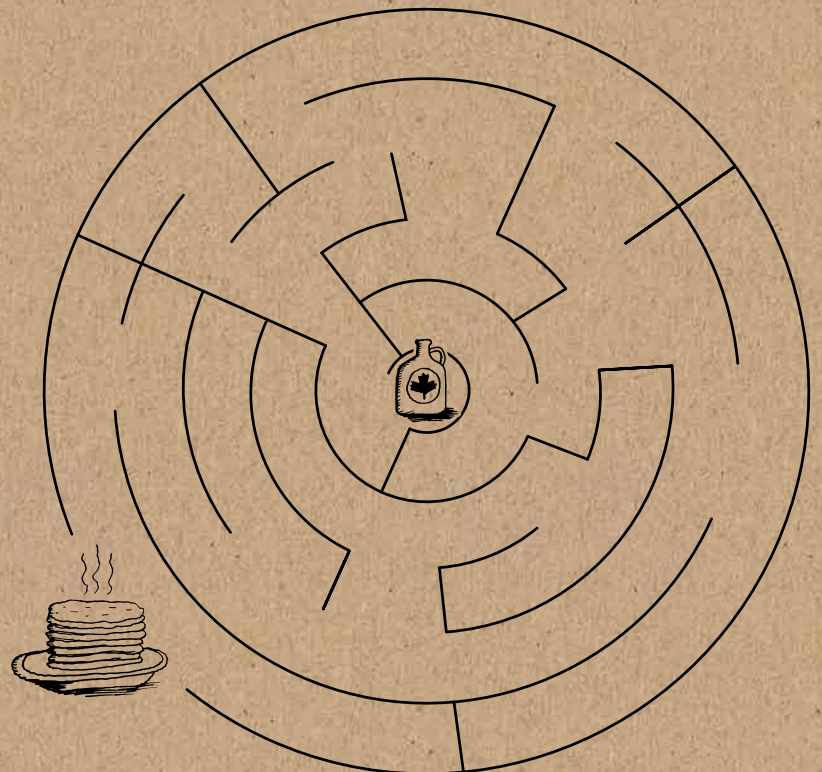
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !  
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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 15h00 & Served until 3:00 pm



Disponibile sans gluten  
/ Available gluten free  
Végétarien / Vegetarian  
Noix / Nut

En tout temps  
All the time



LA BUCHE  
10.00\$

## DÉJEUNER

COCO AVEC FRUITS OU VIANDE  
Egg with fruits or meat

ou

🌿 CRÊPES SUCRÉES / Sweet crepes

ou

🌿 PAIN DORÉ / French toast

ou

🍓 MINI YOGOURT /  
Small yogurt

## PLATS

PÂTÉ CHINOIS  
ou

🌿 POUTINE  
ou

ASSIETTE DE CROQUETTES  
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\$

# BRUNCH

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

**PAIN SANS GLUTEN**  
Gluten Free Bread

**EXTRA 3\$**

## GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE

LE 1<sup>ER</sup>  
VERRE  
The 1<sup>st</sup>  
glass

12<sup>00</sup>\$

+

LES VERRES  
SUIVANTS  
All following  
glasses

2<sup>00</sup>\$



**GRUAU DU GRAND-PÈRE - LAIT D'AMANDES, FRUITS, GRAINES DE CHIA, AMANDES ET SIROP D'ÉRABLE .. 16.00\$**  
Grandpa's oatmeal - Almond milk, fruit, chia seeds, almonds and maple syrup



**YOGOURT À L'ÉRABLE, FRUITS, CONFITURE ET GRANOLA ..... 15.00\$**  
Maple yogurt, fruit, jam and granola

**2 OEUFS, FRUITS\* ..... 18.00\$**  
Eggs (2), fruits

**2 OEUFS, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON\* ..... 18.00\$**  
Eggs (2), bacon or sausage or ham



**OMELETTE D'LA GRAND-MÈRE - CHEDDAR FUMÉ, OIGNONS VERTS, CHAMPIGNONS\* ..... 19.00\$**  
Grandma's omelette - Smoked cheddar, green onions, mushrooms

**OMELETTE DU GROS PORC - JAMBON, BACON, OIGNONS VERTS, SAUCISSE ET CHEDDAR FUMÉ\* .... 21.00\$**  
Fat guy's omelette - Ham, bacon, green onions, sausage and smoked cheddar

**\*SERVI AVEC POMMES DE TERRE ET RÔTIE**



*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**

## 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 RÔTIÉS**

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, fruits and toast

**\* À PARTIR DE 4 PERSONNES**

**À PARTAGER**

LA BUCHE  
**35<sup>00</sup>\$**  
/PERS.



# BRUNCH

## ASSIETTE D'LA CABANE LA TOTALE

Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE  
28<sup>00</sup>\$

## POUTINE DÉJEUNER BREAKFAST POUTINE

Pommes de terre déjeuner, fromage en grains, sauce hollandaise, bacon et un œuf  
Breakfast potatoes, cheese curds, hollandaise sauce, bacon, and an egg

LA BUCHE  
24<sup>00</sup>\$

LA  
**PIMENTERIE**  
SAUCES PIQUANTES  
ARTISANALES

*Comme disait papi:  
c'est écoeurant  
comment c'est bon!*

*Revis l'époque du camp de bûcherons!*

EXTRA  
foie gras  
poêlé  
20\$

🍃 **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 cream fudge caramel

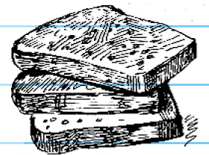
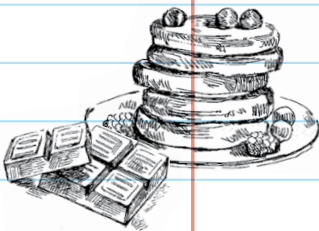
🍃 **CRÊPES QUÉBÉCOISES - SIROP D'ÉRABLE  
ET FRUITS .. 18.00\$**  
Quebec Crepes - Maple syrup and fruits

🍃 **CRÊPES SUCRÉES - CARAMEL DE SUC' À CRÈME  
AVEC FRUITS .. 18.00\$**  
Sweet Crepes - Cream fudge caramel  
with fruits

**LES ŒUFS BÉNÉDICTINE - MUFFIN ANGLAIS, JAMBON  
À L'ÉRABLE, CHEDDAR FUMÉ, ÉPINARD, ŒUFS,  
SAUCE HOLLANDAISE .. 25.00\$**  
Eggs benedict - English muffin, maple ham,  
smoked cheddar, spinach, eggs, hollandaise sauce

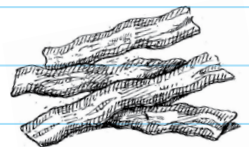
**CRÊPES SALÉES - TRUITE FUMÉE MAISON, FROMAGE  
DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET SAUCE BÉCHAMEL .. 24.00\$**  
Homemade smoked trout crepes with goat cheese,  
spinach and bechamel

🍃 **CRÊPE DE LA RÉUSSITE - CHOCO ET BANANE .. 18.00\$**  
Sweet crepes homemade chocolate spread and banana



*Juste du  
Vrai Sirop!*

*Un petit extra avec ça?*



**FÈVES AU LARD**  
Baked beans  
**EXTRA 5\$**

**CRETONS**  
Homestyle cretons  
**EXTRA 5\$**

**OREILLES DE CRISSE**  
Crispy pork rinds  
**EXTRA 5\$**

**BACON**  
Bacon  
**EXTRA 6\$**

**CRÊPE**  
Crepe  
**EXTRA 6\$**

**SAUCISSE**  
Sausage  
**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

*À Servir jusqu'à 15h 00 & Served until 3:00 pm*



### VIN DU MIDI

VERRE DE ROUGE,  
BLANC OU ROSÉ ..... 8.00\$

Thé ou  
café inclus  
Tea or coffee  
included



### ENTRÉES / STARTERS

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, FRITES,  
FROMAGE EN GRAIN, SAUCE  
POUTINE ET DULTON ..... 18.00\$  
French fries, cheese curds,  
poutine sauce and dalton

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 fruits ketchup

PÂTÉ CHINOIS PURÉE DE POMMES  
DE TERRE, CRÉMEUSE DE MAÏS  
AUX LARDONS, BOEUF BRAISÉ AU  
VIN ROUGE, KETCHUP AUX FRUITS  
ET OIGNONS VERTS ..... 25.00\$  
Quebec shepherd's pie, mashed  
potatoes, creamy corn with bacon,  
red-wine-braised beef, fruits  
ketchup and green onions

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

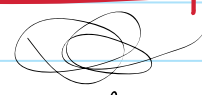


LA BUCHE  
21.00\$

Bacon, laitue, tomates, mayonnaise  
maison et oeuf, servi avec pommes  
de terre déjeuner

SALADE DE LA BUCHE TRUITE  
FUMÉE, OEUF POCHÉ, FROMAGE  
DE CHÈVRE, BACON ET VINAIGRETTE  
À L'ÉRABLE ..... 25.00\$  
Smoked trout salad with poached  
egg, goat cheese, bacon and maple  
vinaigrette

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



**MYCHAEL BLOUIN**  
Copropriétaire  
La Buche / La Buchette



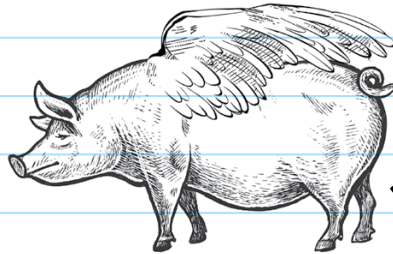
**LUC STE-CROIX**  
Chef - propriétaire  
Groupe Sogno

# ENTRÉES / STARTERS

*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  
26<sup>00</sup>\$

## ANTIPASTO DE LA BUCHE

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

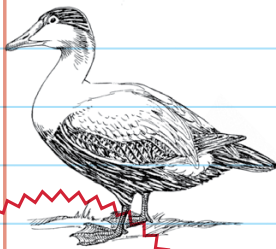
Appetizers to share  
for 2 or more people (+ \$25.00 / additional person)

LA BUCHE  
50<sup>00</sup>\$

## FOIE GRAS POËLÉ ET POUDING CHÔMEUR AU BACON

Pan-fried foie gras and poor man's pudding with bacon

LA BUCHE  
28<sup>00</sup>\$




Du Québec  
From Québec



*Pas sur que  
tu y arrives  
tout seul*





# ENTRÉES / STARTERS

*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 PÂTÉ À VIANDE** ..... 12.00\$  
Meat pie nuggets

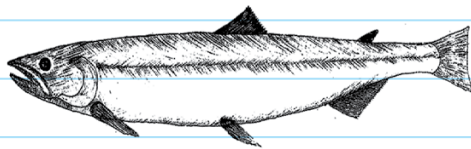
  **ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES** ..... 20.00\$ / PERS.  
Plate of Quebec cheeses and garnishes

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

**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

*Laiterie*  
**CHARLEVOIX**

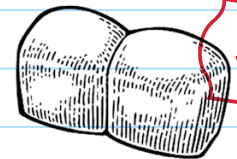
LA BUCHE  
**19.00\$**





 **TRUITE FUMÉE MAISON**

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



Pain de ménage  
House bread



**250\$**  
L'UNITÉ

  **TARTARE DE SAUMON CÂPRES, SAUCE PIQUANTE, ÉCHALOTES, 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 tartare, black garlic and bacon dressing, caramelized walnuts, fresh savory and maple butter

**24.00\$**

*entrées / starters*

# PLATS / MAINS

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

Y'a pas plus québécois!

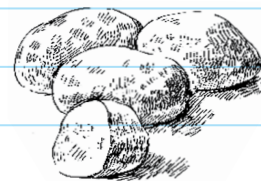
## PÂTÉ CHINOIS

Quebec at its best!

LA BUCHE  
25<sup>00</sup>\$

Purée de pommes de terre,  
crèmeuse de maïs aux lardons, boeuf braisé  
au vin rouge, ketchup aux fruits et oignons verts

Quebec sheperd's pie,  
mashed potatoes, creamy corn with bacon,  
red-wine-braised beef, fruits ketchup and green onions



**POUTINE MAISON, FRITES,  
FROMAGE EN GRAIN, SAUCE  
POUTINE ET DULTON ..... 18.00\$**  
French fries, cheese curds,  
poutine sauce and dulton

**SALADE DE LA BUCHE, TRUITE  
FUMÉE, OEUF POCHÉ, FROMAGE  
DE CHÈVRE BACON, ET VINAIGRETTE  
À L'ÉRABLE ..... 25.00\$**  
Smoked trout salad with poached  
egg, goat cheese, bacon and maple  
vinaigrette

**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 fruits ketchup

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

**LA BOULETTE À MAMIE, STEAK  
HACHÉ, PURÉE DE POMME  
DE TERRE, OIGNONS CARAMÉLISÉS,  
POÊLÉE DE PETITS POIS ET BACON,  
JUS DE VIANDE ..... 37.00\$**  
La boulette à mamie - Beef patty,  
mashed potatoes, caramelized onions,  
sautéed peas and bacon, meat jus

**FILET DE SAUMON, PURÉE DE COURGE  
BUTTERNUT, LÉGUMES DU MOMENT  
ET SAUCE HOLLANDAISE ..... 38.00\$**  
Salmon fillet - Butternut squash  
purée, seasonal vegetables,  
and hollandaise sauce

**BAVETTE DE BOEUF, ORGETTO,  
LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE  
AUX CHAMPIGNONS ..... 43.00\$**  
Beef flank steak - Barley risotto,  
seasonal vegetables, and mushroom  
sauce

**FILET MIGNON DE BISON,  
PURÉE DE COURGE BUTTERNUT,  
POMME DE TERRE CONFITE,  
LÉGUMES DU MOMENT ET  
SAUCE CHIMICHURRI ..... 59.00\$**  
Bison filet mignon - Butternut  
squash purée, confit potato, seasonal  
vegetables, and chimichurri sauce





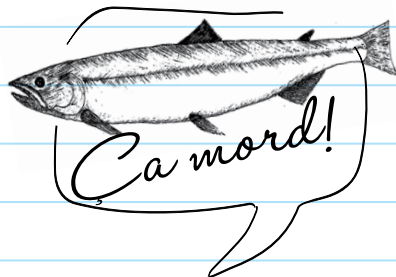
# PLATS / MAINS

LA BUCHE  
39 00

## JAMBON MAISON À BIÈRE À L'ANCIENNE

Home cooked ham in brewed in beer

CHANGER  
L'ACCOMPAGNEMENT  
POUR UNE POUTINE  
6\$



*Incredible  
avec les sauces  
de notre  
partenaire:*



### TARTARE DE SAUMON

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

Capers, spicy sauce, shallots,  
lemon juice, parsley,  
served with fries and salad

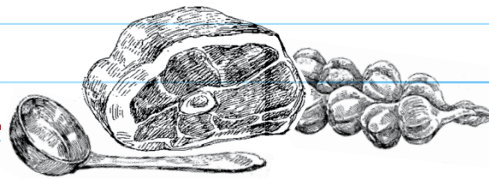
34.00\$

### TARTARE DE CERF

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

Deer tartare, 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 LAQUÉE 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

160.00\$

*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)

ACCORD MET ET VIN  
+ 20\$ PAR PERSONNE

WINE AND FOOD PAIRING  
+ \$20 PER PERSON

*Et toute la  
table embarque*

70.00\$/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 NOIRE (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\$

14.00\$

## POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

 SUCRE À CRÈME ..... 9.00\$  
Maple fudge

GÂTEAU CHOCOLAT FAÇON JOE LOUIS .... 14.00\$  
Joe Louis style chocolat cake

 TARTE AU SIROP D'ÉRABLE ..... 14.00\$  
Maple syrup Pie

PAIN AUX BANANE ET CAMEL  
AU WHISKY ..... 14.00\$  
Banana bread with Whiskey caramel

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  
20.00\$ / 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\$

Frangelico,  
crème Coureur des bois,  
café crème fouettée

## CAFÉ BOIS 12.00\$

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

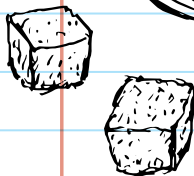
## LE BERNARD CAFÉ 12.00\$

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\$



6.00\$

CAPPUCINO

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\$

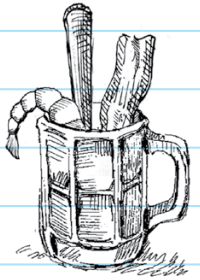
Petite/  
Small

## 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 ÉRABLÉ

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

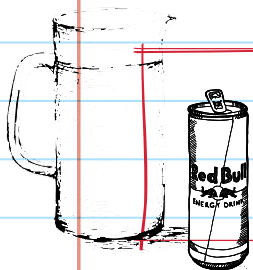
10.00\$

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 Courailleuse" 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\$

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<sup>00</sup>\$

### PETIT SOUCY

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

### FORÊT NOIRE

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

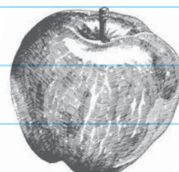
DOMAINE PINNACLE

11.00\$ / Verre

45.00\$ / La bouteille 375ml

(Québec)

CIDRE CIDER  
**LACROIX**  
Lot 300



# KARIBOO

*Un alcool du terroir pour réveiller la nature en vous.  
A local alcohol to awaken nature in you.*

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 bos au aures de caribou, fort travaillant, élégant et fier de ses racines. Découvrez ses cadres a [www.gilbo.ca](http://www.gilbo.ca) ou visitez 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](http://www.gilbo.fr) or visit its gallery at the Hôtel Château Joliette.

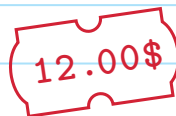


*Faut tu y goûtes!*

**BOUTEILLE**

**SHOOTER**

**VERRE**



**SANGRIA AU KARIBOO**

Kariboo Sangria



# KARIBOO





LA BUCHE  
**BOUTIQUE**  
 SOUVENIR



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

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





GROUPE  
**SOGNO**

DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT

**DON**

VÉGANE

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




**La BUCHETTE**

BUVETTE QUÉBÉCOISE

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

**Bello**

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 




HOTEL  
**MAURICE**

575, GRANDE ALLÉE E, QUÉBEC / 418 628-7423  
HOTELMAURICE.CA 

**BLOOM** SUSHI™  
BOTA-  
NIQUE

PAR CHRISTIAN VENTURA

(Limoilou)

1099A, 3E AVENUE, QUÉBEC / 418 614-4848  
BLOOMSUSHI.COM 

À DÉCOUVRIR / DISCOVER

NOS PROJETS À VENIR /  
OUR UPCOMING PROJECTS:

**Ti-Gus**  
Bar-Casse-croûte

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.

**GENCO**

TRAITEUR

GENCOTRAITEUR.COM