



LA BUCHE



À MANGER ET À BOIRE

MENU – 2018

EAT AND DRINK

2018 – MENU

NOM/NAME

Janick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

ENFANTS / KIDS

10
ANS ET MOINS
years and under

Servi jusqu'à 15h + Served until 3pm

DÉJEUNER

LA BUCHE
6⁰⁰

1 COCO AVEC FRUITS OU VIANDE
Coco with Fruits or Meat

ou

🌿 1 CRÊPE SUCRÉE / Sweet Crepe

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

L'ASSIETTE DE CROQUETTE DE PÂTÉ À VIANDE
Meat Pie Nuggets

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 & Served until 3pm

PAIN SANS GLUTEN

Gluten Free Bread

EXTRA 1\$

GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE

À volonté
All you can drink

15\$

8 AM - 14 PM

9\$

Au verre
Glass

Smoothie du jour / Smoothie of the Day

Fruits frais, lait d'amande et sirop d'érable

Fresh Fruit, Almond Milk and Maple Syrup

LA BUCHE

7⁰⁰

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

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

 **1 OEUUF, (BACON OU SAUCISSE OU JAMBON)** 12.00
Egg (1), Choice of Bacon, Sausage or Ham

 **2 OEUFS, (BACON OU SAUCISSE OU JAMBON)** 14.00
Eggs (2), Choice of Meat

  **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, ÉPINARD ET FROMAGE EN GRAINS 18.00
Eggs, Lumberjack Casserole (Bacon, Ham, Sausage, Mushrooms, Bechamel, Potatoes, Spinach and Cheese Curd)



avec ben du bacon...

Laiterie
CHARLEVOIX

Fromage
le 1608



BRUNCH

DÉJEUNER LENDEMAIN DE BROUSSE

POUTINE AU BACON AVEC OEUF ET BEANS

Hangover Breakfast - Quebec Classique

LA BUCHE
18⁰⁰

ASSIETTE D'LA CABANE

LA TOTALE

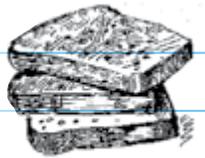
Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE
26⁰⁰

Revivez l'époque du camp de bûcheron!

*C't'écœurant
comment c'est bon!*

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



 **CRÊPES SUCRÉES - CARMEL DE SUC' À CRÈME AVEC FRUITS FRAIS ... 16.00**
Sweet Crepes ("sucre à la crème" Caramel with Fresh Blueberries)



 **CRÊPES DE LA RÉUSSITE - BANANE ET NUTELLA ... 16.00**
Crepes - Banana and Nutella

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

Un p'tit 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\$



MENU

DU JOUR / LUNCH MENU

Servi jusqu'à 15h & Served until 3pm

VIN DU MIDI

VERRE DE ROUGE, BLANC OU ROSÉ 7.00

ENTRÉE / STARTER

SOUPE AU POIS 9.00
Pea Soup

CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE 11.00
Meat Pie Nuggets

AILES DE LAPIN 3 / 11.00 6 / 17.00
Rabbit Wings

 SAUMON FUMÉ 15.00
Smoked Salmon

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

POUTINE MAISON 16.00
Homemade Poutine

 GRILLED CHEESE 18.00
Grilled Cheese

MACARONI AU FROMAGE 22.00
Cheese Macaroni

 PÂTÉ CHINOIS 22.00
Shepherd's Pie

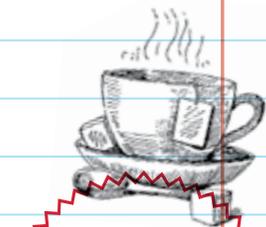
 SALADE DE LA BUCHE 23.00
Bûche's Salad

TOURTIÈRE 26.00
Tourtiere (Meat Pie)

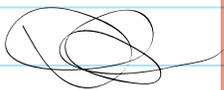
 TARTARE AUX DEUX SAUMONS 27.00
Two-Salmon Tartar with French Fries and Salad



Bon dans le bedon!



Thé ou café inclus
Tea or coffee included



Rappeler
B Love
929-7794

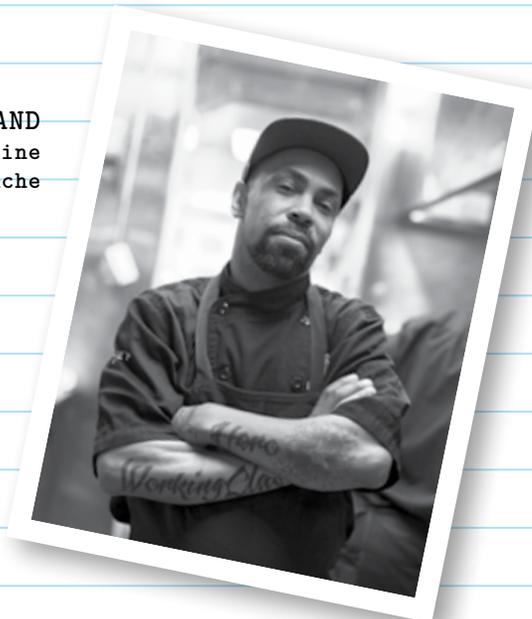


Un rêve devenu réalité !

*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 ont été nombreux à venir déguster
nos plats d'antan revisités.*

Janick

FRANCIS BÉCOTTE MARCHAND
Chef de cuisine
La Buche



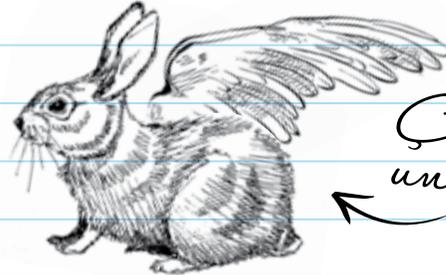
LUC STE-CROIX
Chef - propriétaire
La Buche/Bello

ENTRÉE / STARTER

Servie à partir de 15h & Served from 3pm

AILES DE LAPIN

Rabbit Wings



*Ça vole
un lapin?*

3 / 11.00\$ 6 / 17.00\$

PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE

Sauce Coureur des Bois, crème et bacon

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

LA BUCHE
22 00

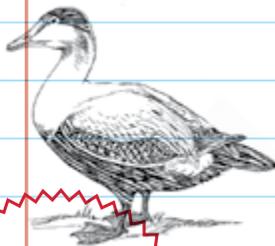
ANTIPASTO DE LA BUCHE

Hors-d'oeuvre variés à partager
pour 2 ou plusieurs personnes (+ 20 \$ / pers. suppl.)

Appetizers to Share
for 2 or more persons (+ \$20 / 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 (with Bacon, Fried Peas, 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 11.00
Orleans Island Skillet (Flambéed Vegetables with Almonds)

ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES 14.00 / PERS.
Quebec Cheese Platter and Garnishes

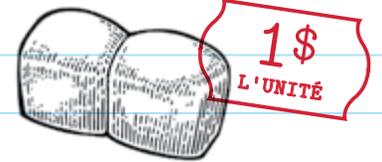
FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON - OS À MOELLE ET CIPOLLINI CONFITS À L'ÉRABLE 16.00
Famous Onion Soup (with Bone Marrow)

LA BUCHE
15.00

SAUMON FUMÉ MAISON

Homemade Smoked Salmon

Pain de ménage
House bread



TARTARE AUX 2 SAUMONS
MAYO AU CIDRE DE GLACE,
VINAIGRE D'ÉRABLE, POMMES, ANETH
ET NOISETTES, SERVI AVEC SALADE
Two-Salmon Tartar, Ice Cider mayo,
Maple Vinegar, Apples, Dill and
Hazelnuts, Served with Salad

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

17.00\$

entrée / starter →

18.00\$



PLAT / MAIN

Servi à partir de 15h & Served from 3pm

Y a pas plus québécois! »

PÂTÉ CHINOIS

« Quebec at its best!

LA BUCHE
22⁰⁰

 Purée de Yukon Gold,
crémeuse de maïs aux lardons,
bœuf 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

 **GRILLED CHEESE - CHEDDAR FUMÉ,
MOZZ, CHUTNEY** 18.00
Grilled Cheese (Smoked Cheddar,
Mozz, Chutney) *Servi avec poutine/
served with Poutine +5\$*

**CÔTE DE PORC TOMAHAWK
SAUCE AUX 3 MOUTARDES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE,
LÉGUMES** 34.00
Tomahawk Pork Chop with 3 Mustard
Sauce, Mashed Potatoes, Vegetables

**POUTINE MAISON
- GARNITURE DU MOMENT** 16.00
Homemade Poutine (Topping of the Day)

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

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

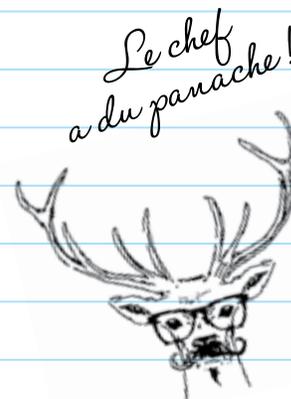
**PÂTÉ AU SAUMON VERSION 3.0,
PAVÉ DE SAUMON, ÉCUME DE COUREUR
DES BOIS, PÂTE FEUILLETÉE**
..... 26.00
Salmon Pie, Version 3.0, Salmon
Filet, Coureur des Bois emulsion,
Puff pastry

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

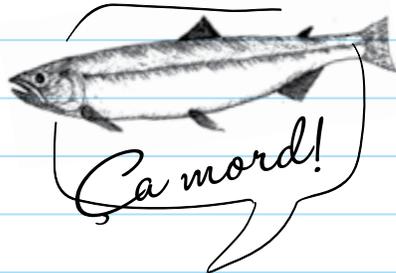
**ILS EN
FUMENT
DU BON**

**SAUCISSES
"ILS EN FUMENT DU BON"** 26.00
Sausage dish "Ils en fument du bon"

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



PLAT / MAIN



TARTARE AUX 2 SAUMONS
MAYO AU CIDRE DE GLACE,
VINAIGRE D'ÉRABLE, POMMES,
ANETH ET NOISETTES,
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

Two-Salmon Tartar, Ice Cider mayo, Maple
Vinegar, Apples, Dill and Hazelnuts,
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

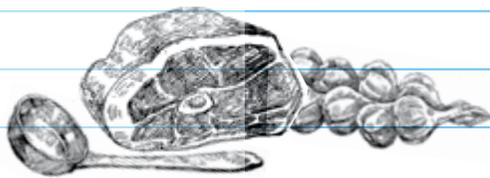
Deer Tartar, Black Garlic and Bacon
Dressing, Caramelized Walnuts, Fresh
Savory and Maple Butter,
Served with Fries and Salad

28.00\$

LA BUCHE
34.00

JAMBON À BIÈRE MAISON SUR POUTINE

Ham Cooked In Home Brewed Beer served on Poutine



LA COCHONNE (ASSIETTE POUR 4)

JAMBON À LA BIÈRE, PILON DE DINDE CONFIT,
SAUCISSE "ILS EN FUMENT DU BON" ET POUTINE

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

100.00\$



L'ASSIETTE DU TEMPS DES FÊTES

PILON DE DINDE CONFIT, CHUTNEY
DE CANNEBERGES ET PURÉE
DE YUKON GOLD

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

32.00\$

*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 cannberge,
verre de lait, lait au chocolat

MOÛT DE POMME

de Sarah-Cole
sans alcool
6.50

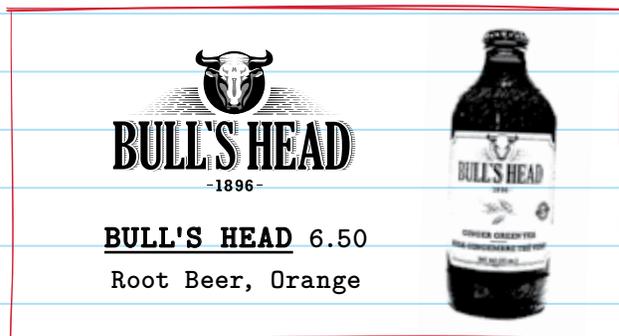
COLA 1642

À L'ÉRABLE

6.00

EAU

Eska gazeuse,
Eska plate,
Eau d'érable
6.00



BIÈRES

EN FÛT

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

La Chipie rousse, L'Infidèle, Labatt 50, La Matante,
Cheval blanc, St-Ambroise IPA, St-Ambroise noire,
Double IPA Death Valley, St-Ambroise érable (en saison),
St-Ambroise du moment.

BOUTEILLES

Corona - 7.00	Grosse - 10.00 (Bud, Labatt 50)
Contrebande blanche - 6.00	Grosse Unibroue - 16.50 (Éphémère aux pomme, Maudite, La fin du monde, Trois Pistoles)
Griffon rousse - 6.00	
Bière sans alcool - 6.00	

Microbrasserie ↗

*Pour les vrais
Québécois!*



Unibroue

SUCRÉ / SWEET

Un petit dessert & Our Sweet Tooth Menu

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



LA BUCHE

9.00

POUDING DU CHÔMEUR

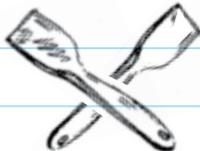
Poor Man's Pudding

SUCRE À CRÈME 8.00
Maple Fudge



TARTE AU SIROP D'ÉRABLE 10.00
Maple Syrup Pie

JOS LOUIS D'LA BUCHE 8.00
La Buche's Jos Louis



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!

4.00\$

Maple Taffy on Snow
Eat it no matter the season!

* **ACHETER**
du lait
après la job.

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES

Quebec Cheese Platter and Garnishes

14.00 / pers.

Idéal avec
l'Hydromel

CAFÉS / COFFEES

Fait avec Nespresso

Cafés alcoolisés & Alcoholic Coffees

CAFÉ LA BUCHE

11.00\$



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

HOT-SHOT 4.00

Galiano, espresso, crème fouettée

CAFÉ NORDIQUE 11.50

Frangellico, crème Coureur des bois, café, crème fouettée

CAFÉ LE BARBU 5.00

Sambucca et espresso

LE BERNARD CAFÉ 11.00

Sirop d'érable, rhum Chic Choc, Kahlua, espresso glacé

CAFÉ BOIS 11.00

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

CAFÉ RÉGULIER 2.50 - CAPPUCINO 5.00

LATTÉ 7.00 - ESPRESSO 5.00 - THÉ 5.00



CIDRES / CIDERS

CIDRE DE GLACE PINNACLE

40.00 / La bouteille 375ml

PREMIÈRE NEIGE

10.00 / Verre

45.00 / La bouteille

CIDRE HUGUES

POMME ET HOUBLON

6.50 / 330ml

HYDROMEL QUÉBÉCOIS

8.00 / Verre

35.00 / La bouteille

CIDRE URBAIN MCADAM

9.00

NEIGE NOIR

12.00

BULLE DE NEIGE

45.00 / La bouteille 750ml



COCKTAILS

Un p'tit 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, pamplemousse

MANHATTAN À QUÉBEC

12.00

Whisky Lot40, Vermouth Kayak rouge 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

FIREBARN'S SOUR

11.00

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

LE CHIC BUCHE

12.00

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

LA LICHÉE D'ÉTÉ

12.00

Soho, Vermouth Kayak rouge, mousseux, bitter, sirop de thé rooibos et lime

MOTO-NEIGE

12.00

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



LA SANGRIA RED BULL

Rhum Malibu, Campari Vin Blanc, Jus Pamplemousse, 2x Red Bull Coco Twist

15\$

Grosse/Large
20 oz

10\$

Petite/Small
10 oz

LA SANGRIA KALIBU

Kalibu, 7up, jus d'orange et agrumes

15\$

Grosse/Large
20 oz

SHOOTERS

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

LE BUCHERON

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

7.00\$



KALIBU - 4.00

JAGER BOMB - 6.00

JAGERMEISTER - 4.00

BELLE DE BRILLET - 6.00

HENNESSY V.S. - 6.00

TOURNEVIS - 6.00

Jameson et bacon

HOT SHOT - 4.00

Galliano, espresso
et crème fouettée

CABANON - 10.00

Crème Coureur des Bois, brandy
de pomme et bière noire

VODKA & CORNICHON - 4.00

Vodka bacon, jus de cornichon
et tranche de cornichon

PETIT SOUCY - 5.00

Abricot brandy et Jack Daniel's

GROSSES BOULES - 4.00

Abricot brandy et Jack Daniel's

FORÊT NOIR - 4.00

Chambord et Frangelico

JACK DANIEL'S - 4.00

JACK DANIEL'S AU MIEL - 4.00

JAMESON - 4.00

VODKA - 4.00

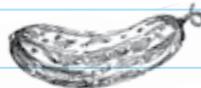
WHISKY COUREUR DES BOIS - 6.00

BRANDY DE POMME - 12.00

JIM BEAM À LA POMME - 4.00

WHISKY LOT 40 - 4.00

↖ Tu vas en
redemander



KALIBU

*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 KALIBU

Kalibu sangria



KALIBU