



LA BUCHE



À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2019

EAT AND DRINK

2019 — MENU

NOM/NAME _____

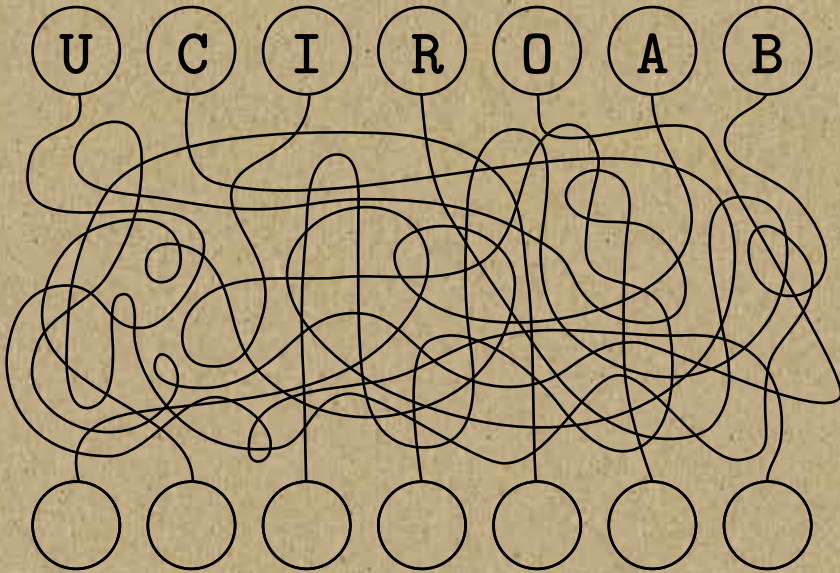
Janick Parent

SUJET/SUBJECT _____

J'ai faim!

JEUX / GAMES

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



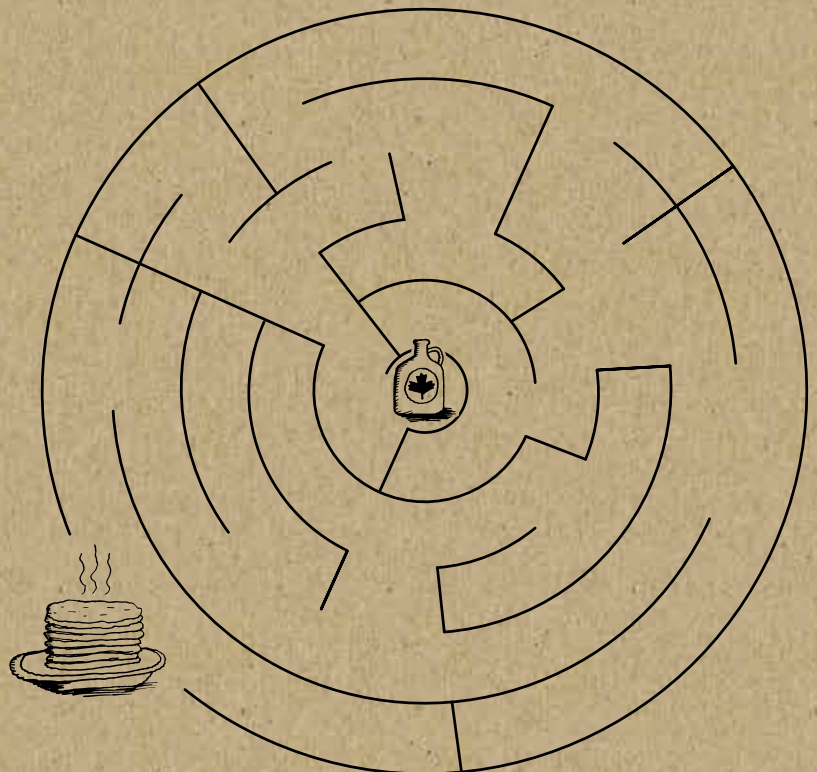
**DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE**



**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 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



8⁰⁰

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

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

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

 **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

DÉJEUNER LENDEMAIN DE BROSSE

POUTINE AU BACON AVEC OEUF ET BEANS

Hangover Breakfast - Quebec Classique

LA BUCHE

20⁰⁰



*avec ben
du bacon...*



BRUNCH

ASSIETTE D'LA CABANE

LA TOTALE

Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE
26⁰⁰

STEAK'N EGG


Bavette de bison, oeuf et bacon d'la Buche

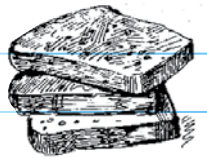
Bison Skirt Steak, egg and bacon La Buche


LABUCHE
34⁰⁰


*Écoeurant
comment c'est bon!*

Revis l'époque du camp de bûcheron!

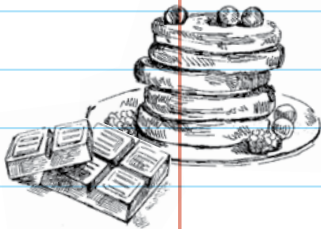
 **PAINS DORÉS - POMMES CARAMELISÉES À L'ÉRABLE AVEC BEURRE DE POMME ET CARMEL DE SUC'À CRÈME ... 16.00**
French Toast - Maple Caramelized Apples, Apple Butter and "sucre à la crème" Caramel



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

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

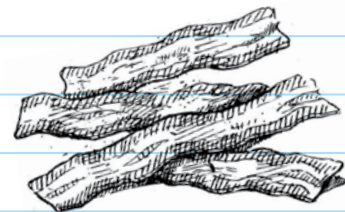
CRÊPES SALÉES - SAUMON FUMÉ, FROMAGE DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET SAUCE BÉCHAMEL ... 18.00
Homemade Smoked Salmon and Goat Cheese, Spinach and Bechamel Sauce Crepes



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\$

POUTINE DÉJEUNER
Breakfast Poutine
EXTRA 6\$

MENU

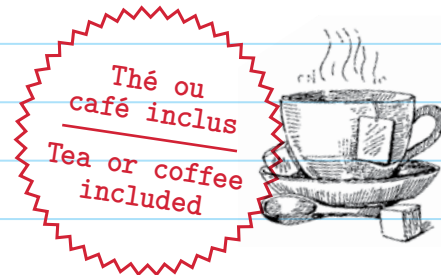
DU JOUR / LUNCH MENU

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

SALADE VERTE 10.00
Green Salad

CROQUETTES DE PÂTE À VIANDE
..... 11.00
Meat Pie Nuggets

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

~~SAUMON FUMÉ~~ 15.00
Smoked Salmon

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

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

POUTINE MAISON 16.00
Homemade Poutine

GRILLED CHEESE 18.00
Grilled Cheese

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

~~PÂTE 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

BAVETTE DE BISON 34.00
Bison Skirt Steak

*Bon dans
le bedon!*



*Rappeler
B.Love
929-7794*

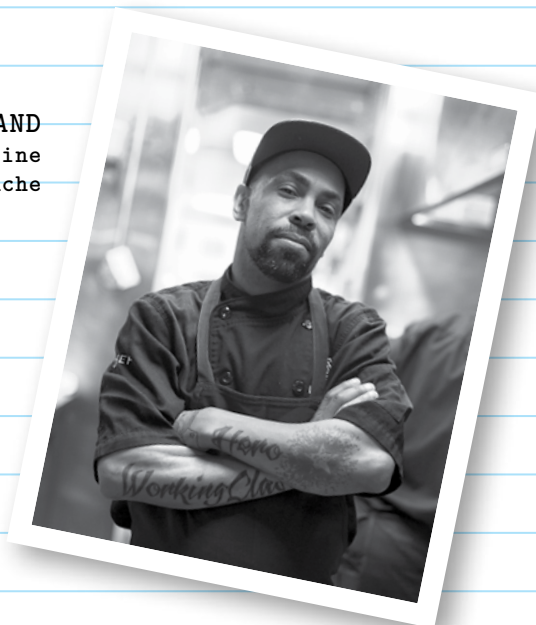


Un rêve devenu réalité !

*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



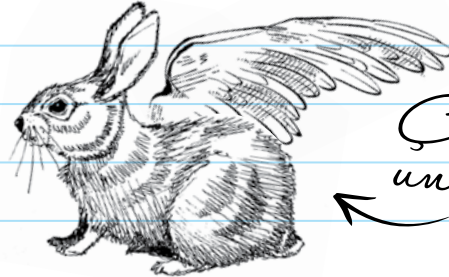
LUC STE-CROIX
Chef - propriétaire
La Buche/Bello

ENTRÉE / STARTER

Servie à partir de 15h & Served from 3pm

AILES DE LAPIN

Rabbit Wings



*Ça vole
un lapin?*

3 / 11.00\$ 6 / 20.00\$

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

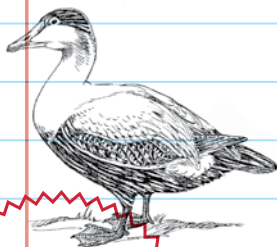
ANTIPASTO DE LA BUCHE

Hors-d'oeuvre variés à partager
pour 2 ou plusieurs personnes (+ 20 \$ / 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 - 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** 13.00
Orleans Island Skillet - Flambéed 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 ET CIPOLLINI CONFITS À L'ÉRABLE** 16.00
Famous Onion Soup - Bone Marrow

LA BUCHE
15.00



SAUMON FUMÉ MAISON
Homemade Smoked Salmon

Pain de ménage
House bread



1\$
L'UNITÉ

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

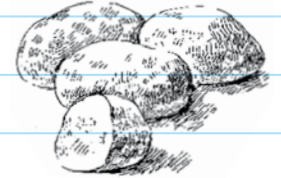
Y a pas plus québécois! »

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, MARMELADE DE BACON .. 18.00**
Grilled Cheese - Smoked Cheddar,
Mozz, Bacon Marmalade **Servi avec
poutine/served with Poutine +5\$**

**CÔTE DE PORC TOMAHAWK
AVEC SAUCE AUX POMMES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
ET LÉGUMES** 34.00
Tomahawk Pork Chop with Apple Sauce,
Mashed Potatoes, Vegetables

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

**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

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

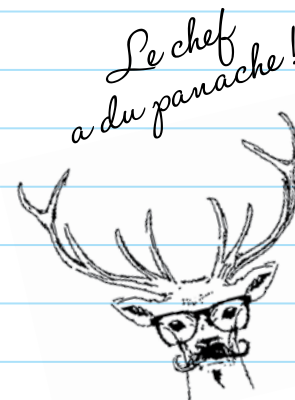
**PÂTÉ AU SAUMON VERSION 3.0,
PAVÉ DE SAUMON, ÉCUME DE COUREUR
DES BOIS, PÂTE FEUILLETÉE**
..... 26.00
Salmon Pie, Version 3.0, Salmon
Filet, Coureur des Bois emulsion,
Puff pastry

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

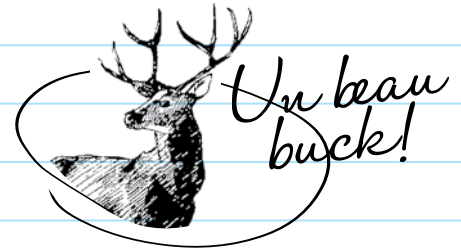
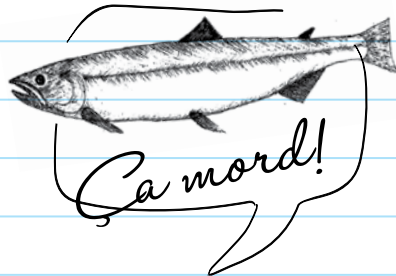


**SAUCISSES "ILS EN FUMENT DU BON"
ET SAUCE AUX 3 MOUTARDES .. 26.00**
Sausage dish "Ils en fument du bon"

**LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU
CERF DU QUÉBEC PORC NAGANO,
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

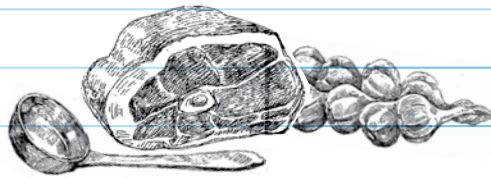
Deer Tartar, Black Garlic and Bacon
Dressing, Caramelized Walnuts, Fresh
Savory and Maple Butter,
Served with Fries and Salad

28.00\$

LA BUCHE
35.00

JAMBON À BIÈRE MAISON SUR POUTINE

Ham Cooked In Home Brewed Beer served on Poutine

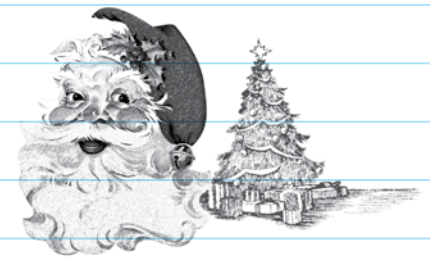


LA COCHONNE (ASSIETTE POUR 4)

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

GINGER ALE 1642

6.00

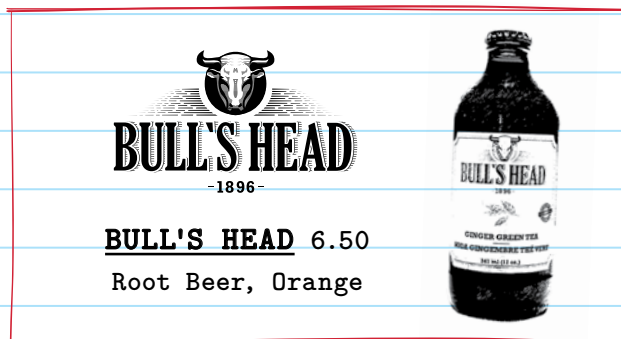
COLA 1642

À L'ÉRABLE

6.00

EAU

Eska gazeuse,
Eska plate



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, St-Ambroise du moment, Cheval blanc, St-Ambroise IPA, St-Ambroise noire

SPÉCIALITÉS EN FÛT / DRAFT SPECIALITIES

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

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

BOUTEILLES / BOTTLES

Bière sans alcool - 6.00
Contrebande blanche - 6.00
Griffon rousse - 6.00
Glutenberg sans alcool - 6.00
Glutenberg rousse - 7.00
Glutenberg Gose (en saison) - 7.00

Grosse Unibroue (Éphémère aux pomme, Maudite, La fin du monde, Trois Pistoles)

750ml - 16.50



Unibroue

Microbrasserie

SUCRÉ / SWEET

Un petit dessert & Our Sweet Tooth Menu

20⁰⁰
750ml

Sirop d'érable
La Buche
La Buche Maple Syrup



*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.
Garocchez-vous aux bacs à neige pour vous sucrer le bec!

* ACHETER
du lait
après la job.

4.00\$

Maple Taffy on Snow
Eat it no matter the season!

Idéal avec
l'Hydromel

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES

Quebec Cheese Platter and Garnishes
15.00 / pers.

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, café

CAFÉ BOIS 11.00

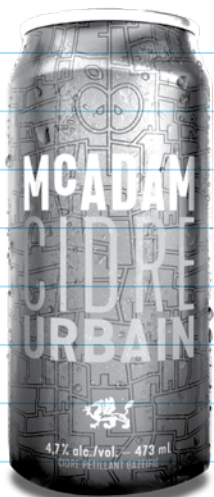
Whisky Coureur des Bois, crème Coureur des Bois, café, crème fouettée

CAFÉ RÉGULIER 2.50 - CAPPUCINO 5.00

LATTÉ 7.00 - ESPRESSO 5.00 - THÉ 5.00



CIDRES / CIDERS



CIDRE DE GLACE PINNACLE

35.00 / La bouteille 375ml

PREMIÈRE NEIGE

10.00 / Verre

40.00 / La bouteille

CIDRE HUGUES

POMME ET HOUBLON

6.50 / 330ml

HYDROMEL QUÉBÉCOIS

8.00 / Verre

35.00 / La bouteille

CIDRE URBAIN MCADAM

9.00 / 473ml

NEIGE NOIR

10.00 / Verre

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, Firebarn's 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

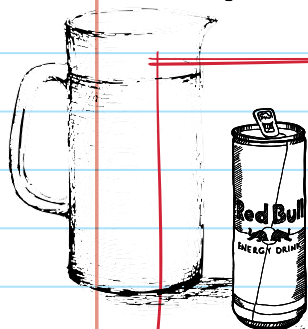
12.00

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, 1x Red Bull Coco Twist

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

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

7.00\$



KARIBOO - 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

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

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

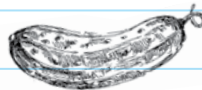
WHISKY COUREUR DES BOIS - 6.00

BRANDY DE POMME - 12.00

JIM BEAM À LA POMME - 4.00

WHISKY LOT 40 - 4.00

↖ Tu vas en
redemander



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



TONIC BORÉAL

Gin Ungava, Tonic 1642, Pamplemousse

12,00\$



LE GASPÉSIEN

Rhum Chic Choc, Cola 1642, Lime

14,00\$



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)



QUARTZ
VODKA






La BUCHE

CUISINE QUÉBÉCOISE

49 rue Saint-Louis, Québec / 418.694.7272

restolabuche.com 

DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT

Bello

RISTORANTE.

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

BELLORISTORANTE.COM 