



LA BUCHE

À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2019

EAT AND DRINK

2019 — MENU

NOM/NAME

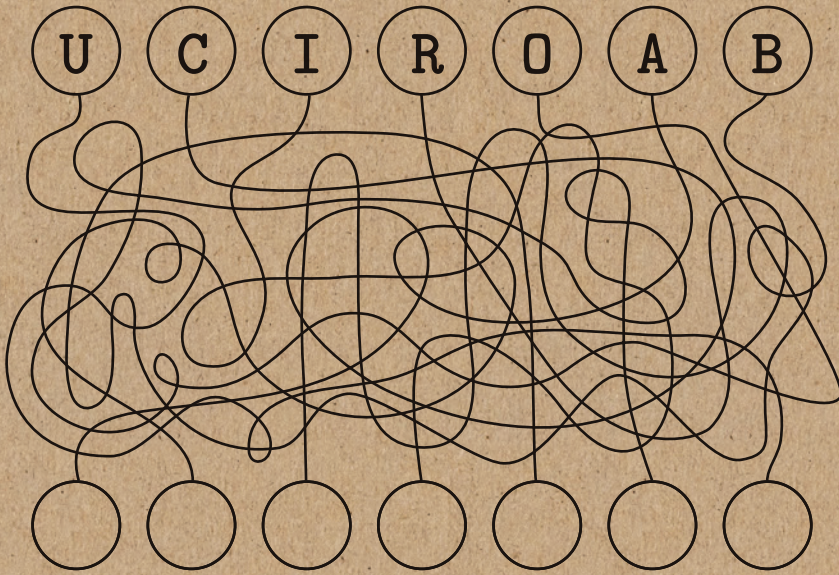
Yanick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

JEUX / GAMES

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



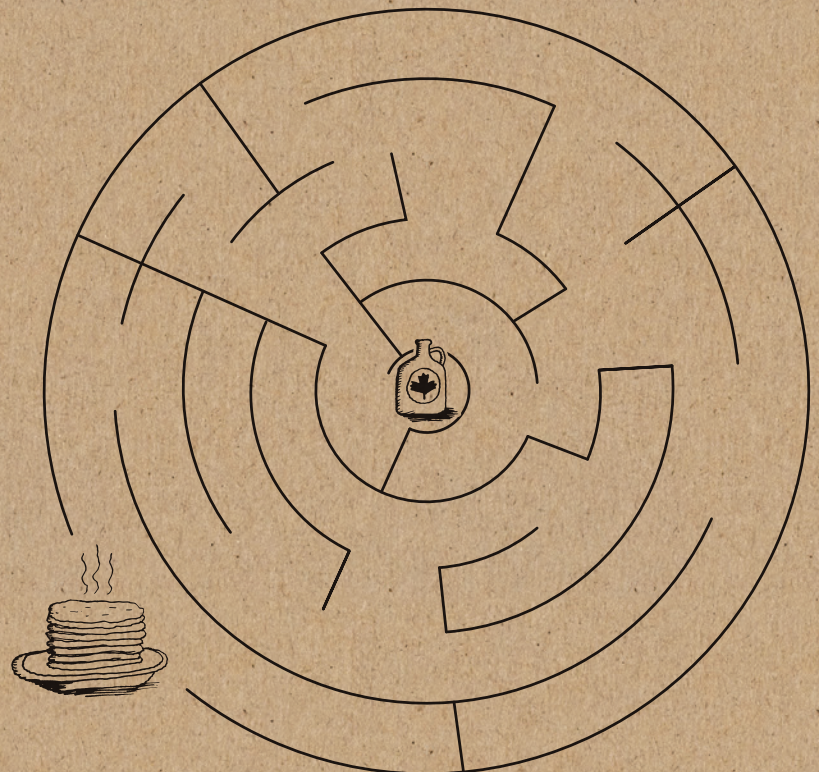
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON!
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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 30 & Served until 3:30 pm

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 Nugget

et

UN P'TIT SUCRE À CRÈME / Maple Fudge

ou

TIRE SUR NEIGE / Maple Taffy on Snow

Disponibles sans gluten
/ Available Gluten Free

Végé / Veggie
Noix / Nut



BRUNCH

Servi jusqu'à 15h30 & Served until 3:30 pm

PAIN SANS GLUTEN

Gluten Free Bread

EXTRA 1\$

GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE

Mimosa Québécois

15\$

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 ET SIROP D'ÉRABLE** 14.00
Grandpa's Oatmeal - Almond Milk, Fresh Fruit, Chia Seeds, 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
le 1608

DÉJEUNER LENDEMAIN DE BROSSE

POUTINE AU BACON AVEC OEUUF 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

LAPIN FRIT ET GAUFRES

Lapin braisé frit, gaufres maison, beurre et sirop d'érable
Fried Braised Rabbit, Homemade Waffle, Butter and Maple Syrup

LA BUCHE
26⁰⁰

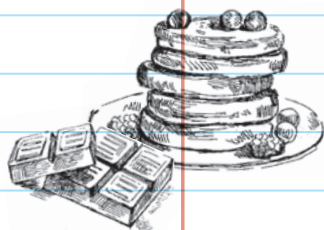
*Écoeurant
comment c'est bon!*

Revis l'époque du camp de bûcherons!

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



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



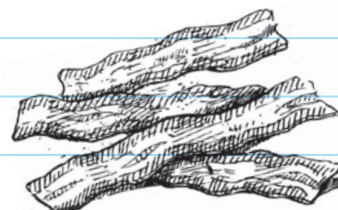
🍷 **GAUFRES DE LA RÉUSSITE - NUTELLA ET BANANE ... 16.00**
Homemade Waffles - Nutella and Banana

**CRÊPES SALÉES - SAUMON FUMÉ MAISON, 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 30 & Served until 3:30 pm



VIN DU MIDI

VERRE DE ROUGE, BLANC OU ROSÉ
..... 7.00

Thé ou
café inclus
Tea or coffee
included



ENTRÉE / STARTER

SOUPE AUX POIS 9.00
Pea Soup

POÊLÉE DE L'ÎLE D'ORLÉANS. 13.00
Orleans Island Skillet

SALADE VERTE 10.00
Green Salad

~~S~~ SAUMON FUMÉ 16.00
Smoked Salmon

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

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

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

TARTARE DE SAUMON 17.00
Salmon Tartar

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

POUTINE MAISON 16.00
Homemade Poutine

~~S~~ SALADE DE LA BUCHE 23.00
Buche's Salad

GRILLED CHEESE 18.00
Grilled Cheese

TOURTIÈRE 26.00
Tourtiere (Meat Pie)

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

~~S~~ TARTARE DE SAUMON
..... 27.00
Salmon Tartar

~~S~~ PÂTE CHINOIS 22.00
Shepherd's Pie

BAVETTE DE BISON 34.00
Bison Skirt Steak

SUCRÉ / SWEET

PETS-DE-SOEURS MAISON 1.00/CHAQUE

Bon dans
le bedon!



Rappeler
BLove
929-7794

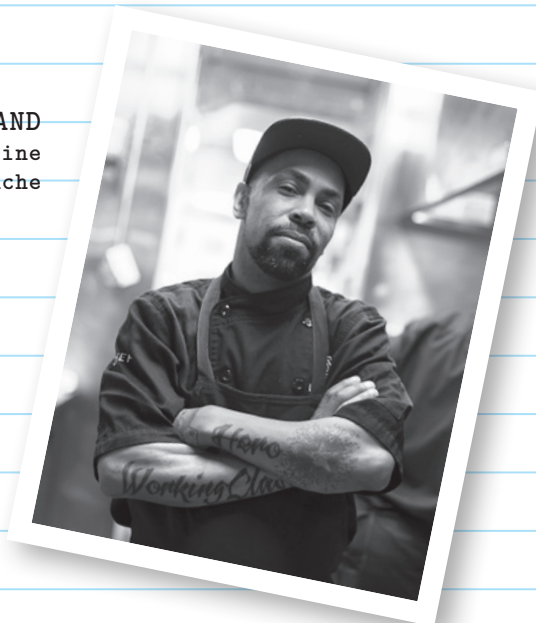


Un rêve devenu réalité !

*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.*

Yanick

FRANCIS BÉCOTTE MARCHAND
Chef de cuisine
La Buche



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

ENTRÉE / STARTER

Servi à partir de 15 h 30 + Served from 3:30 pm

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

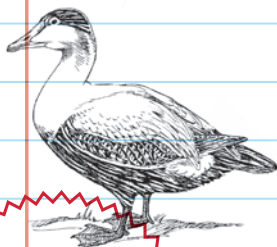
ANTIPASTO DE LA BUCHE

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 POUDING 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, Maple Glazed Carrots



SALADE VERTE 10.00
Green Salad

CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE 11.00
Meat Pie Nuggets



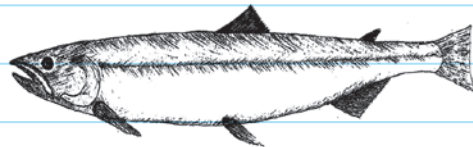
**POÊLÉE DE L'ÎLE D'ORLÉANS -
LÉGUMES FLAMBÉS AVEC AMANDES** 13.00
Orleans Island Skillet - Flambéed Vegetables with Almonds .



**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 and Candied Cipollini

LA BUCHE
16.00



SAUMON FUMÉ MAISON

Homemade Smoked Salmon

Pain de ménage
House bread



1\$
L'UNITÉ



**TARTARE DE SAUMON
MAYO À L'ÉRABLE, SAUCE PIQUANTE
"FIREBARN", CITRON, CIBOULETTE,
PERSIL ET FENOUIL**

Maple Mayo, Spicy Sauce "Firebarns",
Lemon, Chives, Parsley, Fennel

17.00\$



**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

18.00\$

entrée / starter



PLAT / MAIN

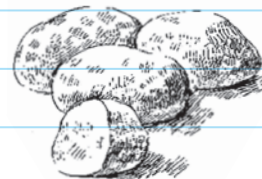
Servi à partir de 15 h 30 & Served from 3:30 pm

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\$**

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

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

**PÂTÉ AU SAUMON VERSION 4.0,
PAVÉ DE SAUMON, PÂTE FEUILLETÉE
ESTRAGON, VINAIGRE DE VIN BLANC,
ÉCHALOTTES 26.00**
Salmon Pie, Version 4.0, Salmon
Filet, Puff pastry, tarragon, white
wine vinegar, shallots

**ILS EN
FUMENT
DU BON**

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

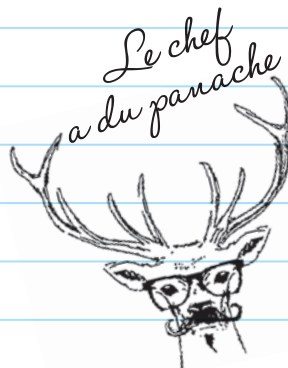
**LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU
CERF DU QUÉBEC PORC NAGANO,
BŒUF "AAA" SERVI AVEC SALADE
À CRÈME ET KETCHUP AUX FRUITS
..... 26.00**
Tourtiere (Meat Pie) Quebec Venison,
Nagano Pork, "AAA" Beef, served with
Creamy Salad and Fruit Ketchup

**RIBS DE PORC DU QUÉBEC,
SAUCE BBQ LA BUCHE,
FRITES ET SALADE DE CHOUX**
Pork Ribs from Quebec,
Laquered BBQ Sauce La Buche,
Fries, Coleslaw

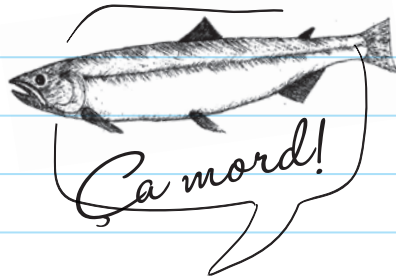
**1/2 : 22.00
COMPLET : 32.00**

**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

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



PLAT / MAIN

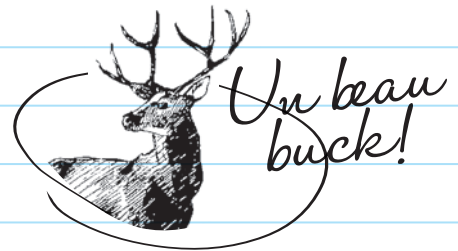


TARTARE DE SAUMON

MAYO À L'ÉRABLE, SAUCE PIQUANTE
"FIREBARN", CITRON, CIBOULETTE,
PERSIL, FENOUIL
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

Maple Mayo, Spicy sauce "Firebarns",
Lemon, Chives, Parsley, Fennel,
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

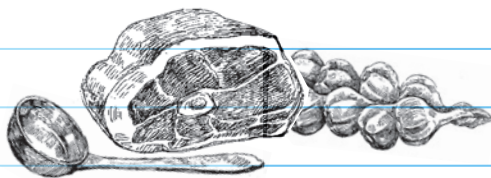
Deer Tartar, Black Garlic and Bacon
Dressing, Caramelized Walnuts, Fresh
Savory and Maple Butter,
Served with Fries and Salad

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 BIÈRE, PILON DE DINDE CONFIT,
SAUCISSE "ILS EN FUMENT DU BON",
RIBS 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 (POUR 2) DU TEMPS DES FÊTES

PILON DE DINDE CONFIT,
CROQUETTES DE PÂTE À VIANDE,
CHUTNEY DE CANNEBERGES
ET PURÉE DE YUKON GOLD

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

48.00\$

*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

6.50

MOÛT DE POMME ROSÉ

Cidrerie du St-Laurent
6.50

EAU

Eska gazeuse, Eska plate



BULL'S HEAD 6.50
Root Beer, Orange



GINGER ALE 1642

6.00

COLA 1642 À L'ÉRABLE

6.00

TONIC 1642

6.00

LIQUEUR DE YUZU 1642

6.00

1642
cola



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,
Cheval blanc, Moosehead Radler
pamplemousse, St-Ambroise IPA,
St-Ambroise noire

SPÉCIALITÉS EN FÛT / DRAFT SPECIALITIES

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

Double IPA Death Valley,
St-Ambroise érable (en saison)
St-Ambroise Scotch Ale
Moosehead Radler

BOUTEILLES / BOTTLES

Bière sans alcool - 6.00
Bière blonde - 6.00
Bière blanche - 6.00
Coorslight - 6.50
Contrebande blanche - 6.00
Sol (Blonde) - 6.50 ou 20.00 pour 4
Glutenberg Gose (en saison) - 7.00
Laurentide 710ml - 8.50

Grosse Unibroue
(Éphémère aux pomme, Raftman,
Éphémère fraises rhubarbe
(en saison), Maudite, La fin
du monde, Don de Dieux, Trois
Pistoles, La 17^e "En saison")
750ml - 16.50

Brasseur de Montréal
L'Amer IPA (Québec) 6.8%
La Chi (Blanche non filtré) 4,5%
Loxley (Rousse Anglaise brassé à Québec) 4%
473ml - 8.50



Unibroue

Microbrasserie

SUCRÉ / SWEET

Un petit dessert & Our Sweet Tooth Menu

18⁰⁰
750ml

Sirop d'érable
La Buche

La Buche Maple Syrup



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

EN VENTE ICI !

*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!

Maple Taffy on Snow
Eat it no matter the season!

4.00\$

Achètes-toi en !

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES

Quebec Cheese Platter and Garnishes

15.00 / 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, 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

CIDRE URBAIN MCADAM

9.00 / 473ml

PREMIÈRE NEIGE

40.00 / La bouteille

HYDROMEL QUÉBÉCOIS

8.00 / Verre

35.00 / La bouteille

NEIGE NOIR

10.00 / Verre

DOMAINE LABRANCHE

CIDRE DE GLACE

9.00 / Verre

35.00 / La bouteille 375ml
(St-Isidore, Québec)

DOMAINE LABRANCHE

CIDRE DE FEU

35.00 / La bouteille 375ml
(St-Isidore)



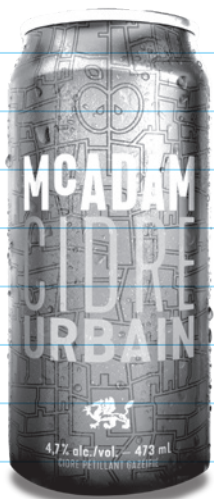
CIDRERIE LA POMME DU ST-LAURENT CIDRE ROSÉ

9.00 / Lady Geneva



CIDRERIE DE POMME ET HOUBLON

9.00



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
brulé 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

LE DON

12.00

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

LE CHIC BUCHE

12.00

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

LE BELLO

12.00

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

MOTO-NEIGE

12.00

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

LE VODKA RED BULL

10.00

Vodka Kamouraska, lime, Red Bull



LA SANGRIA RED BULL

15\$

Vodka, Abricot Brandy, vin blanc, lime, ananas,
1x Red Bull Summer Édition, Beach Breeze
(Coconut et fruits tropical)

Grosse/Large
20 oz

10\$

Petite/Small
10 oz

LA SANGRIA KARIBOO

15\$

Grosse/Large
20 oz

Kariboo, 7up, jus d'orange et agrumes

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

PETIT SOUCY - 5.00

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

JAGER BOMB - 6.00

GROSSES BOULES - 4.00

Abricot brandy et Jack Daniel's

JAGERMEISTER - 4.00

FORÊT NOIR - 4.00

Chambord et Frangelico

BELLE DE BRILLET - 6.00

HENNESSY V.S. - 6.00

JACK DANIEL'S - 4.00

TOURNEVIS - 6.00

Jameson et bacon

JACK DANIEL'S AU MIEL - 4.00

HOT SHOT - 4.00

Galliano, espresso
et crème fouettée

JAMESON - 4.00

VODKA - 4.00

LE PEPPE - 4.00

Crème de menthe blanche et cognac

WHISKY COUREUR DES BOIS - 6.00

VODKA & CORNICHON - 4.00

Vodka bacon, jus de cornichon
et tranche de cornichon

BRANDY DE POMME - 12.00

JIM BEAM À LA POMME - 4.00

WHISKY LOT40 - 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



10\$

Petite/
Small

SANGRIA AU KARIBOO

Kariboo sangria

15\$

Grosse/
Large

KARIBOO

UNIBROUË



LE BELLO

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

12,00\$



LE DON

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

12,00\$



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

sandwicherie

PEPPE



bar à jus

47 A, RUE SAINT-LOUIS, QUÉBEC / 418 431-0088

PEPPE.CA 

DON

RESTAURANT

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

DONRESTO.COM 

Bello

RISTORANTE.

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

BELLORISTORANTE.COM 