

# LA BUCHE



**À MANGER ET À BOIRE**

**MENU — 2020**

**EAT AND DRINK**

**2020 — MENU**

NOM/NAME

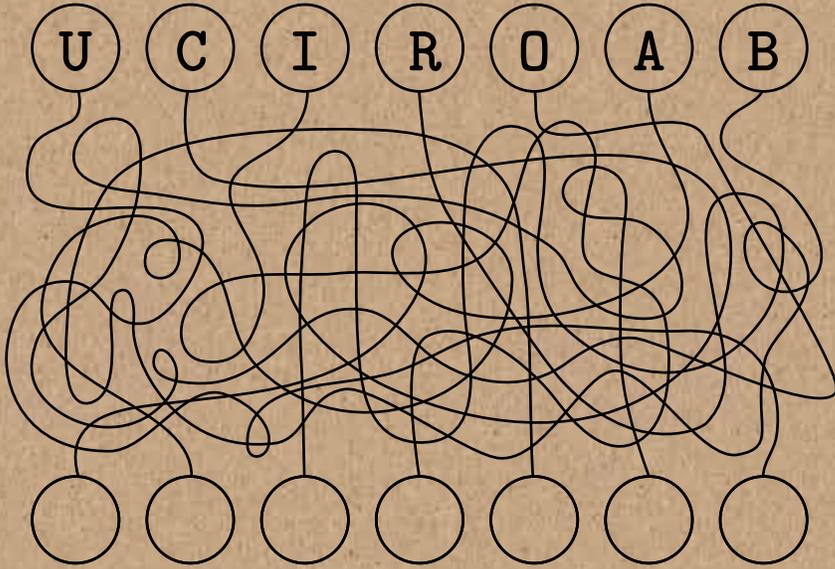
Janick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

# JEUX / GAMES

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



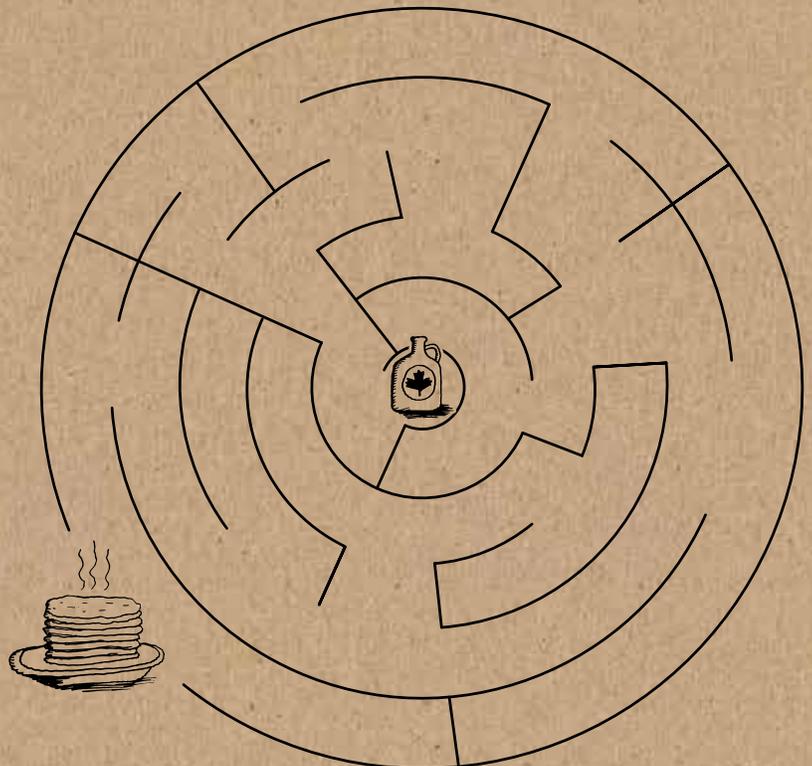
**DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !  
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE**



**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 15h30 + Served until 3:30 pm

## DÉJEUNER

LA BUCHE  
6<sup>00</sup>

1 COCO AVEC FRUITS OU VIANDE  
1 Egg with Fruits or Meat

ou

🌿 1 CRÊPE SUCRÉE / Sweet Crepe

ou

1 GAUFRE AU NUTELLA / Nutella Waffle

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

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

LA BUCHE  
10<sup>00</sup>



🌿 Disponible sans gluten  
/ Available Gluten Free

🌿 Végé / Veggie  
🌿 Noix / Nut



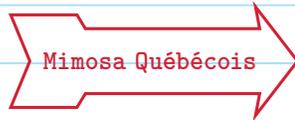
# BRUNCH

*Servi jusqu'à 15h 30 + Served until 3:30 pm*

**PAIN SANS GLUTEN**  
Gluten Free Bread

**EXTRA 1\$**

**GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE**



**15\$**

**9\$**

Au verre  
Glass

**Smoothie du jour / Smoothie of the Day**

LA BUCHE  
**8<sup>00</sup>**

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

**2 OEUFS, POMMES DE TERRE ET FRUITS FRAIS** ..... 11.00  
Eggs (2), Potatoes and Fresh Fruits

**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



*avec ben  
du bacon...*

**DÉJEUNER LENDEMAIN DE BROUSSE**

**POUTINE AU BACON AVEC OEUF ET BEANS**

Hangover Breakfast - Quebec Classique

LA BUCHE  
**20<sup>00</sup>**



# BRUNCH

## ASSIETTE D'LA CABANE

LA TOTALE

Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE  
26<sup>00</sup>

## 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  
26<sup>00</sup>

*Écoeurant  
comment c'est bon!*

*Revis l'époque du camp de bûcherons!*

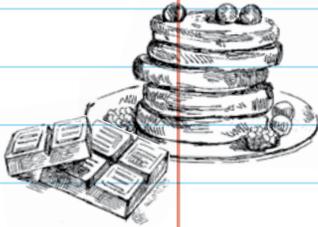
 **PAINS DORÉS - POMMES CARAMELISÉES À L'ÉRABLE AVEC BEURRE DE POMME ET CARAMEL DE SUC' À CRÈME ... 16.00**  
French Toast - Maple Caramelized Apples, Apple Butter and "sucre à la crème" Caramel



 **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 petit extra avec ça?*

**Bacon!**

EXTRA 5\$



**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\$

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

*Juste du  
Vrai Sirop!*

# MENU

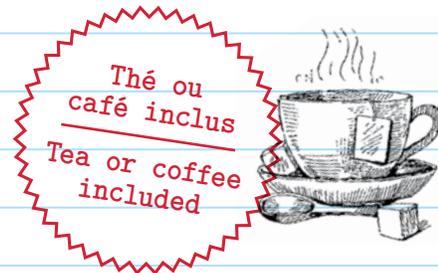
## DU JOUR / LUNCH MENU

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



### VIN DU MIDI

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



### 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

 **SAUMON FUMÉ** ..... 16.00  
Smoked Salmon

**CROQUETTES DE PÂTÉ  
À VIANDE** ..... 11.00  
Meat Pie Nuggets

**FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON -  
OS À MOELLE** ..... 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

*Rappeler  
BJ Love  
929-7794*

### PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

**POUTINE MAISON** ..... 18.00  
Homemade Poutine

 **SALADE DE LA BUCHE** ..... 23.00  
Buche's Salad

**GRILLED CHEESE** ..... 18.00  
Grilled Cheese

**TOURTIÈRE** ..... 26.00  
Tourtière (Meat Pie)

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

 **TARTARE DE SAUMON** ..... 27.00  
Salmon Tartar

 **PÂTÉ CHINOIS** ..... 22.00  
Shepherd's Pie

**BAVETTE DE BISON** ..... 34.00  
Bison Skirt Steak

**SANDWICH DU JOUR PEPPE** .. PRIX VARIÉS  
DAILY SANDWICH

### SUCRÉ / SWEET

**PETS-DE-SOEUR MAISON** ..... 1.00/CHAQUE  
Homemade Sweet Puff Pastry Pinwheels

*Bon dans  
le bedon!*



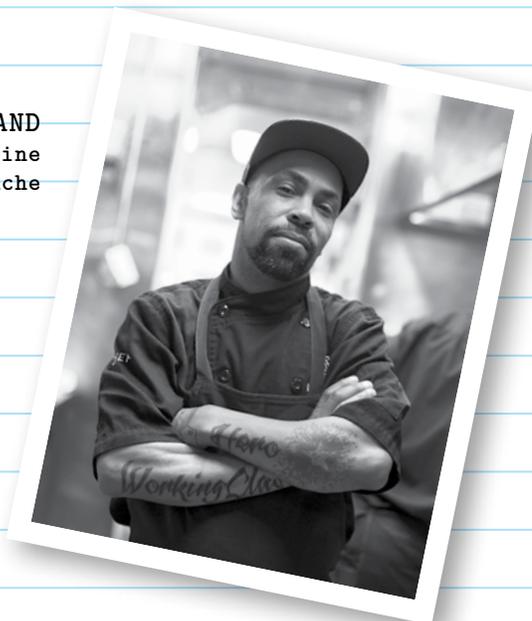


*Un rêve devenu réalité !*

*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*

**FRANCIS BÉCOTTE MARCHAND**  
Chef de cuisine  
La Buche



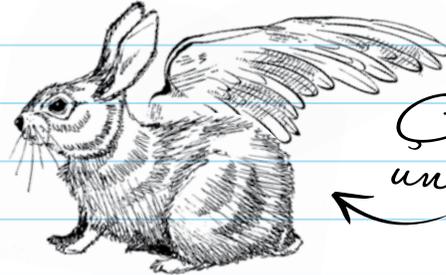
**LUC STE-CROIX**  
Chef - propriétaire  
La Buche / Bello / Peppe / Don

# 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\$

## ~~NO~~ 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

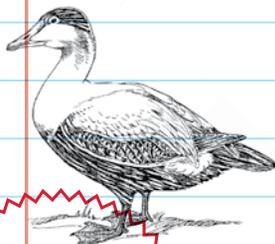
## ANTIPASTO DE LA BUCHE

Hors-d'oeuvre variés à partager  
pour 2 ou plusieurs personnes (+ 20.00\$ / pers. suppl.)

Appetizers to Share  
for 2 or more persons (+ \$20.00 / 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

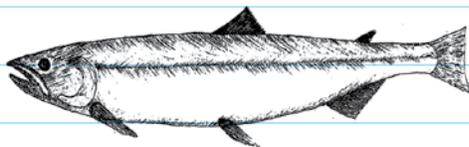
**CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE** ..... 11.00  
Meat Pie Nuggets

   **POÊLÉE DE L'ÎLE D'ORLÉANS - LÉGUMES FLAMBÉS AVEC AMANDES** ..... 13.00  
Orleans Island Skillet - Flambéd 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** ..... 16.00  
Famous Onion Soup - Bone Marrow

LA BUCHE  
16.00



 **SAUMON FUMÉ MAISON**

Homemade Smoked Salmon

Pain de ménage  
House bread



1\$  
L'UNITÉ

  **TARTARE DE SAUMON CÂPRES, SAUCE PIQUANTE "FIREBARNs", ÉCHALOTTES, JUS DE CITRON, PERSIL**  
Capers, Spicy Sauce "Firebarns", Shallots, Lemon Juice, Parsley

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



**FIREBARNs**  
HOT SAUCE

firebarns.com



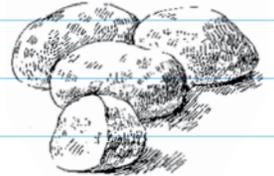
# PLAT / MAIN

*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  
**22<sup>00</sup>**

~~☒~~ Purée de Yukon Gold,  
crémeuse de maïs aux lardons,  
boeuf braisé au vin rouge et ketchup aux fruits



Quebec Shepperd'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 ..... 18.00**  
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

**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,  
BOEUF "AAA" SERVI AVEC SALADE  
À CRÈME ET KETCHUP AUX FRUITS  
..... 26.00**  
Tourtière (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 CHOU**  
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

**ILS EN  
FUMENT  
DU BON**

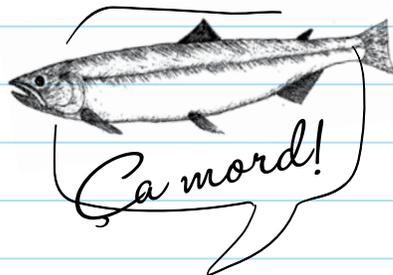


# PLAT / MAIN

LA BUCHE  
35.00

## JAMBON À BIÈRE MAISON SUR POUTINE

Ham Cooked in Home Brewed Beer Served on Poutine



  **TARTARE DE SAUMON**  
CÂPRES, SAUCE PIQUANTE  
"FIREBARNS", ÉCHALOTTES,  
JUS DE CITRON, PERSIL  
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

Capers, Spicy sauce "Firebarns",  
Shallots, Lemon Juice, Parsley  
Served with Fries and Salad

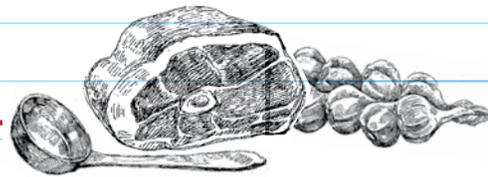
**FIREBARNS**  
HOT SAUCE

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 COCHONNE (ASSIETTE POUR 4)

JAMBON À BIÈRE, AILES DE LAPIN,  
SAUCISSE "ILS EN FUMENT DU BON", RIBS DE PORC SUR POUTINE

Ham Cooked In Beer, Rabbit Wings,  
Sausage "Ils en fument du bon",  
Porc Rib on Poutine

120.00\$

*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 canneberge,  
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



## BIÈRE AU GINGEMBRE 1642 (ÉPICÉE)

6.00

## COLA 1642 À L'ÉRABLE

6.00

## TONIC 1642

6.00

## SODA DE YUZU 1642

6.00

## SODA À L'ORANGE 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,  
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

## BOUTEILLES / BOTTLES

Bière sans alcool  
(blonde/ blanche) - 6.00  
Belgian Moon - 6.00  
Coorslight - 6.50  
Contrebande blanche - 6.00  
Sol (blonde) - 6.50 ou 20.00 pour 4  
Glutenberg IPA - 7.00  
Glutenberg Goose (en saison) - 7.00  
Laurentide 710ml - 8.50

Grosse Unibroue  
(Éphémère Pomme, Raftman,  
Maudite, La fin du monde,  
Don de Dieux, Trois Pistoles)  
**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

18<sup>00</sup>  
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.  
Garochez-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

12.00\$



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

### HOT-SHOT 4.00

Galiano, espresso, crème fouettée

### CAFÉ NORDIQUE 12.50

Frangellico, crème Coureur des bois, café crème fouettée

### CAFÉ LE BARBU 5.00

Sambucca et espresso

### LE BERNARD CAFÉ 12.00

Sirop d'érable, rhum Chic Choc, Kahlua, café

### CAFÉ BOIS 12.00

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

# NESPRESSO®



5.00

ESPRESSO  
ET ALLONGÉ



LATTÉ

7.00



CAPPUCINO

6.00

CAFÉ RÉGULIER 3.50 - THÉ 5.00



# COCKTAILS

Un petit coup c'est agréable & Have a drink... or two!

Pour le gars  
de bois qui a  
ben soif!

## BLOODY D'LA BUCHE

BOCK

15<sup>00</sup>

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 et pamplemousse

### MANHATTAN À QUÉBEC

12.00

Whisky Lot40, Vermouth Kayak rouge et 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 et Amer à l'orange

### MOTO-NEIGE

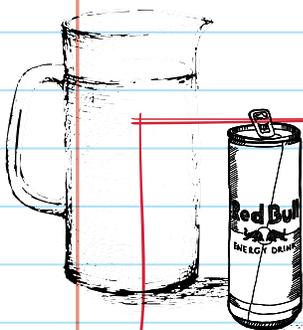
12.00

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

### LE VODKA RED BULL

10.00

Vodka Kamouraska, lime et Red Bull



## LA SANGRIA RED BULL

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

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

7.00\$



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

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

JACK DANIEL'S - 4.00

HENNESSY V.S. - 6.00

JACK DANIEL'S AU MIEL - 4.00

TOURNEVIS - 6.00

Jameson et bacon

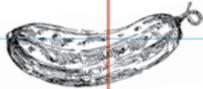
JAMESON - 4.00

*Tu vas en redemander*

HOT SHOT - 4.00

Galliano, espresso et crème fouettée

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 et cornichon

BRANDY DE POMME - 12.00

WHISKY LOT40 - 4.00

# CIDRES / CIDERS

## PÉTILLANTS

CIDRE URBAIN MCADAM

9.00 / 473ml

CIDRERIE LA POMME  
DU ST-LAURENT CIDRE ROSÉ

9.00 / Lady Geneva

CIDRE HOPLA  
POMME ET HOUBLON

9.00

## DE GLACE

PREMIÈRE NEIGE

40.00 / La bouteille

NEIGE NOIR

10.00 / Verre

DOMAINE LABRANCHE

9.00 / Verre

35.00 / La bouteille 375ml

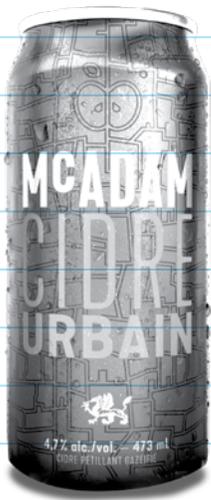
(St-Isidore, Québec)

9.00

DOMAINE LABRANCHE / CIDRE DE FEU

35.00 / La bouteille 375ml

(St-Isidore)



# KARIBOO

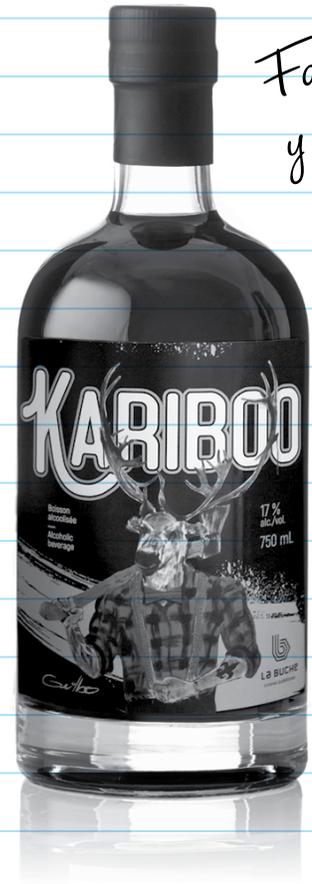
*La boisson du folklore québécois &  
A legendary Quebec Alcoholic Beverage*

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



## LE BELLO

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



## LE DON

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



## 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

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 

DU NOUVEAU DANS LA FAMILLE / NEW IN THE FAMILY



69, RUE SAINT LOUIS, QUÉBEC / 418 694-1311

CLOSSAINTLouis.COM 



17, AVENUE SAINTE-GENEVIÈVE, QUÉBEC / 418 694-0429

CHATEAUDEPIERRE.COM 