



LA BUCHE

À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2021

EAT AND DRINK

2021 — MENU

NOM/NAME

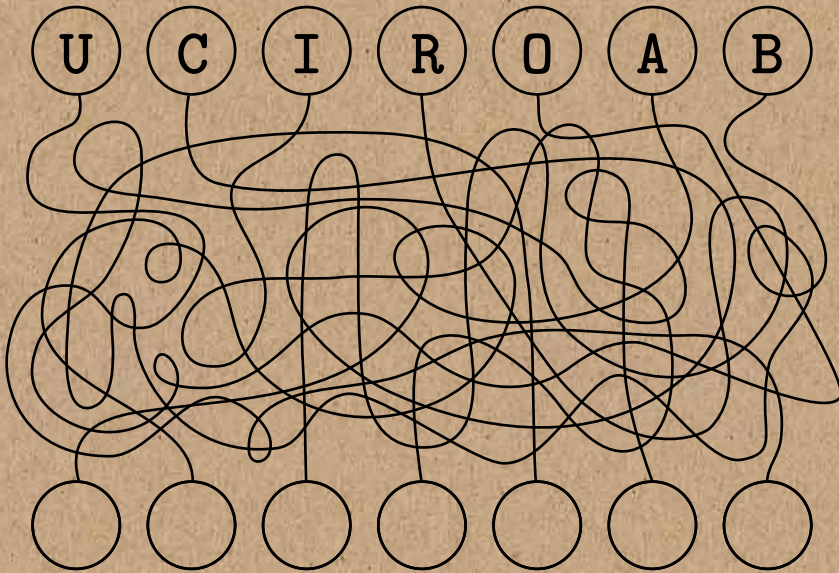
Yanick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

JEUX / GAMES

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



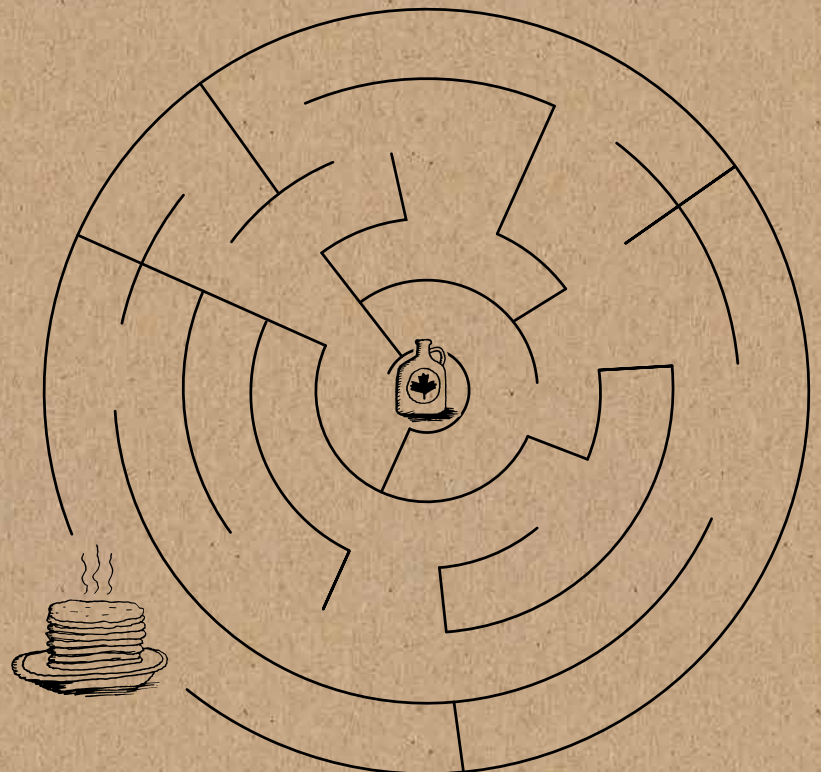
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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 15h30 & Served until 3:30 pm

DÉJEUNER

LA BUCHE
8⁰⁰

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
12⁰⁰

🌿 Disponible 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 2\$

GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE

Mimosa Québécois

16\$

10\$

Au verre
Glass

  **GRUAU DU GRAND-PÈRE - LAIT D'AMANDES, FRUITS FRAIS, GRAINES DE CHIA, AMANDES ET SIROP D'ÉRABLE** 15.00
Grandpa's Oatmeal - Almond Milk, Fresh Fruit, Chia Seeds, Almonds and Maple Syrup

  **YOGOURT À L'ÉRABLE, FRUITS FRAIS, CONFITURE ET GRANOLA** 14.00
Maple Yogurt, Fresh Fruit, Jam and Granola

1 OEUF, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON* 13.00
Egg (1), Bacon or Sausage or Ham

2 OEUFS, FRUITS FRAIS* 14.00
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*** 17.00
Grandma's Omelette - Smoked Cheddar, Mushrooms

OMELETTE DU GROS PORC - JAMBON, BACON, SAUCISSE ET CHEDDAR FUMÉ* 20.00
Fat Guy's Omelette - Ham, Bacon, Sausage and Cheese

***SERVI AVEC POMMES DE TERRE ET ROTIES**

CASSOLETTE DU BÛCHERON - OEUFS, BACON, JAMBON, SAUCISSE, CHAMPIGNONS, BÉCHAMEL, POMMES DE TERRE, ÉPINARDS ET FROMAGE EN GRAINS 22.00
Lumberjack Casserole - Eggs, Bacon, Ham, Sausage, Mushrooms, Bechamel, Potatoes, Spinach and Cheese Curd

Laiterie
CHARLEVOIX

DÉJEUNER LENDEMAIN DE BROSE

POUTINE AU BACON AVEC OEUF ET BEANS

Hangover Breakfast - Quebec Classique

LA BUCHE

21⁰⁰



*avec ben
du bacon...*



BRUNCH

ASSIETTE D'LA CABANE

LA TOTALE

Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE
28⁰⁰

POULET FRIT ET GAUFRES

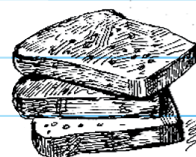
Poulet frit, gaufres maison, beurre et sirop d'érable
Chicken Waffles, Butter and Maple Syrup

LA BUCHE
26⁰⁰

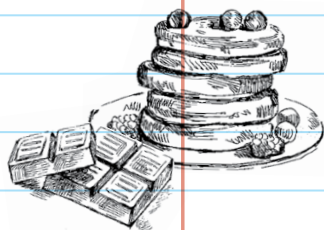
*Comme disait papi:
c't'écœurant
comment c'est bon!*

Revis l'époque du camp de bûcherons!

 **PAINS DORÉS - POMMES CARAMELISÉES À L'ÉRABLE AVEC BEURRE DE POMME ET CAMEL DE SUC' À CRÈME ... 18.00**
French Toast - Maple Caramelized Apples, Apple Butter and "sucre à la crème" Caramel



 **CRÊPES SUCRÉES - CAMEL DE SUC' À CRÈME AVEC FRUITS FRAIS ... 17.00**
Sweet Crepes - "sucre à la crème" Caramel with Fresh Fruits



 **GAUFRES DE LA RÉUSSITE - NUTELLA ET BANANE ... 17.00**
Homemade Waffles - Nutella and Banana

CRÊPES SALÉES - SAUMON FUMÉ MAISON, FROMAGE DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET SAUCE BÉCHAMEL ... 19.00
Homemade Smoked Salmon and Goat Cheese, Spinach and Bechamel Sauce Crepes

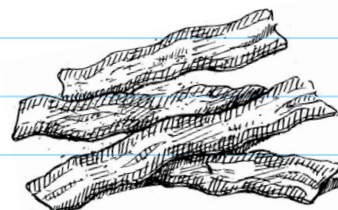
EXTRA
foie gras
poêlé
15\$

*Juste du
Vrai Sirop!*

Un p'tit extra avec ça?

Bacon!

EXTRA 5\$



FÈVES AU LARD

Baked Beans

EXTRA 4\$

CRETONS

Homestyle Cretons

EXTRA 4\$

OREILLES DE CRISSE

Crispy Pork Rinds

EXTRA 4\$

GAUFFRE

Homemade Waffles

EXTRA 6\$

CRÊPE

Crepes

EXTRA 6\$

SAUCISSES

Sausage

EXTRA 5\$

JAMBON

Ham

EXTRA 5\$

CHANGEZ VOS PATATES EN POUTINE

Switch your potatoes
for poutine

EXTRA 6\$

PAIN DORÉ

French Toast

EXTRA 8\$

FRUITS

Fruits

EXTRA 5\$

MENU

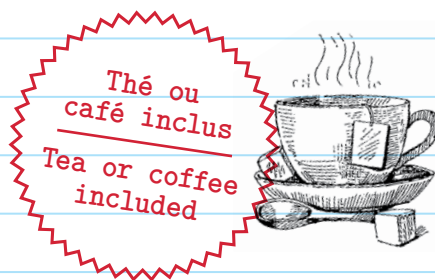
DU JOUR / LUNCH MENU

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 10.00
Pea Soup

~~SAUMON FUMÉ~~ 16.00
~~Smoked Salmon~~

~~SALADE VERTE~~ 10.00
~~Green Salad~~

FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON -
OS À MOELLE 17.00
Famous Onion Soup - Bone Marrow

CROQUETTES DE PÂTÉ
À VIANDE 11.00
Meat Pie Nuggets

TARTARE DE SAUMON 18.00
Salmon Tartar

AILES DE LAPIN... 3/12.00 6/22.00
Rabbit Wings

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

POUTINE MAISON 18.00
Homemade Poutine

CLUB PFQc
Club sandwich



LA BUCHE
26⁰⁰

GRILLED CHEESE 21.00
Grilled Cheese

~~SALADE DE LA BUCHE~~ 24.00
~~Buche's Salad~~

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

TOURTIÈRE 27.00
Tourtière (Meat Pie)

~~PÂTÉ CHINOIS~~ 22.00
~~Shepherd's Pie~~

~~TARTARE DE SAUMON~~ 30.00
~~Salmon Tartar~~

BAVETTE DE BISON 35.00
Bison Skirt Steak

SUCRÉ / SWEET

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

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

Yanick

GUILLAUME CARTIGNY
 Chef de cuisine
 La Buche



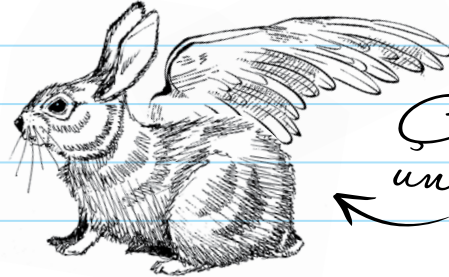
LUC STE-CROIX
 Chef - propriétaire
 La Buche / Bello / Peppe / Don

ENTRÉE / STARTER

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

AILES DE LAPIN

Rabbit Wings



*Ça vole
un lapin?*

3 / 12.00\$ 6 / 22.00\$

~~NO~~ PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

LA BUCHE
23 00

Flan de porc confit, vinaigre d'érable, moutarde maison
Confit pork belly, maple vinegar, house mustard

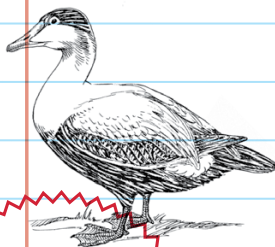
ANTIPASTO DE LA BUCHE

*Pas sûr que
tu y'arrives
tout seul*

Hors-d'oeuvre variés à partager
pour 2 ou plusieurs personnes (+ 22.00\$ / pers. suppl.)

Appetizers to Share
for 2 or more persons (+ \$22.00 / additional person)

LA BUCHE
46 00



FOIE GRAS POÊLÉ ET POUDING CHÔMEUR AU BACON

LA BUCHE
26 00

Pan-Fried Foie Gras and Poor Man's Pudding and Bacon

Du Québec
From Québec

ENTRÉE / STARTER

Fais-la goûter
à ta grand-mère!



  **SOUPE AUX POIS - BACON, POIS FRITS, CAROTTES GLACÉES À L'ÉRABLE** 10.00
Pea Soup - Bacon, Fried Peas, Maple Glazed Carrots

  **SALADE VERTE** 10.00
Green Salad

CROQUETTES DE PÂTE À VIANDE 12.00
Meat Pie Nuggets

 **LE "BUN" AUX FROMAGES FONDUS - CHEDDAR VIEILLI 2 ANS / LE 1608** 15.00
The cheese fondue bun - 2 years aged cheddar / Le 1608

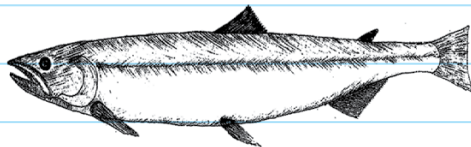
   **ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES** 16.00 / PERS.
Quebec Cheese Platter and Garnishes

FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON - OS À MOELLE 17.00
Famous Onion Soup - Bone Marrow

Laiterie
CHARLEVOIX

←
*Rajoute du
bacon pour 5\$*

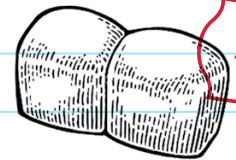
LA BUCHE
16.00



 **SAUMON FUMÉ MAISON**

Homemade Smoked Salmon

Pain de ménage
House bread



2.50\$
L'UNITÉ

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

18.00\$

  **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

19.00\$

entrée / starter



PLAT / MAIN

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

Y'a pas plus québécois!

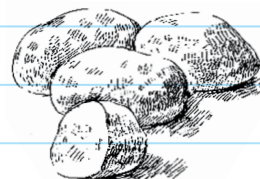
PÂTÉ CHINOIS

Quebec at its best!

LA BUCHE

22⁰⁰

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



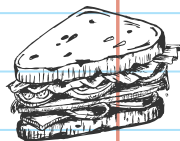
Quebec Shepperd's Pie
Yukon Gold Mashed Potatoes, Creamy Corn,
Bacon, Red-Wine-Braised Beef and Fruit Ketchup

**GRILLED CHEESE - CHEDDAR FUMÉ,
MOZZ, MARMELADE DE BACON .. 21.00**
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 28.00**
Salmon Pie, Version 4.0,
Salmon Filet, Puff pastry, tarragon,
white wine vinegar, shallots



CLUB PFQc 26.00
Le poulet frit, dijonnaise fumée
à l'érable, pain bâtard, BLT
Fried chicken, smoked Dijon with
maple, bastard bread, BLT

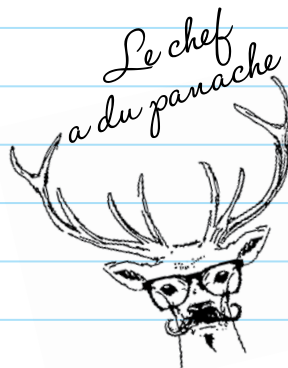
**LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU
CERF DU QUÉBEC, PORC NAGANO,
BOEUF "AAA" SERVI AVEC SALADE
À CRÈME ET KETCHUP AUX FRUITS
..... 27.00**
Tourtière (Meat Pie) Quebec Venison,
Nagano Pork, "AAA" Beef, served with
Creamy Salad and Fruit Ketchup

**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 : 24.00
COMPLET : 34.00

**BAVETTE DE BISON PREMIÈRE
NATION SAUCE KARIBOO
AUX CHAMPIGNONS ET BACON FUMÉ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
ET LÉGUMES 35.00**
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



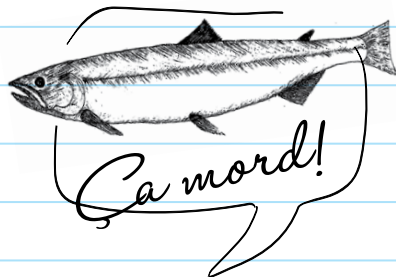
PLAT / MAIN

LA BUCHE
37.00

JAMBON MAISON À BIÈRE À L'ANCIENNE

Home Cooked ham in Brewed in Beer

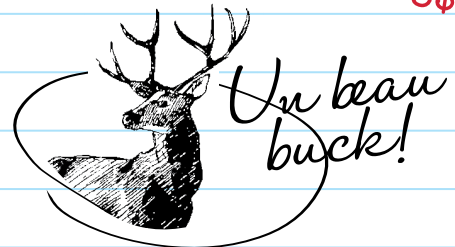
CHANGER
L'ACCOMPAGNEMENT
POUR UNE POUTINE
3\$



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

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

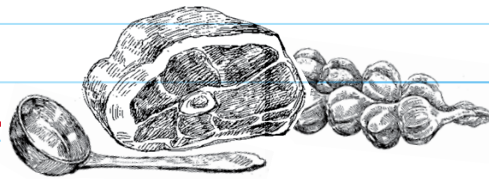
30.00\$



 **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

32.00\$



LA COCHONNE (ASSIETTE POUR 4)

JAMBON À BIÈRE, AILES DE LAPIN,
POULET PFQc, RIBS DE PORC SUR POUTINE

Ham Cooked In Beer, Rabbit Wings,
PFQc chicken,
Porc Rib on Poutine

140.00\$

*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*

55.00\$/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

7.00

MOÛT DE POMME ROSÉ

Cidrerie du St-Laurent
7.00

EAU

Eska gazeuse, Eska plate

BIÈRE AU GINGEMBRE 1642 (ÉPICÉE)

6.50

TONIC 1642

6.50

SODA DE YUZU 1642

6.50

SODA À L'ORANGE 1642

6.50

TONIC FLEUR DE SUREAU 1642

6.50

BIÈRES / BEERS

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 irlandaise
Neipa, Dead Valley (double IPA)

BIÈRE GROLSCH SANS ALCOOL

BLONDE

6.00

RADLER

6.00



BOUTEILLES / BOTTLES

Contrebande Neipa abricot 473ml - 7.00
Contrebande blanche 473ml - 7.00
Contrebande rousse 473ml - 7.00
Contrebande IPA 473ml - 7.00
Contrebande blonde 473ml - 7.00
Cracked Canoë Moosehead 473ml - 6.00
Laurentide 710ml - 8.50

**DEMANDEZ NOTRE LISTE DE
BIÈRES DE MICROBRASSERIE!**

**ASK FOR OUR
CRAFT BEER LIST!**

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
+ 5 \$*



10.00\$

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

EXTRA
CRÈME GLACÉ
450\$

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 4.50

Galiano, espresso, crème fouettée

CAFÉ NORDIQUE 12.00

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

L'APRÈS-SKI 12.00

Chocolat, lait, Cognac,
crème fouettée

NESPRESSO®



6.00

ESPRESSO
ET ALLONGÉ



LATTE

8.00



CAPPUCINO

6.00

CAFÉ RÉGULIER 3.50 - THÉ 5.00



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

Vodka bacon, crevette, bacon et sauce à Bloody maison

BOCK

15⁰⁰



LE GASPÉSIEN

(rhum & coke Québécois) 14.00

Rhum Chic Choc, Pepsi, bitter à l'orange, zeste d'orange, jus de lime et sirop d'érable

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

12.00

Vodka Quartz, sirop d'érable, gingembre, lime et soda 1642 au gingembre

LE DON

12.00

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

JUSS' CÉLINE

12.00

Gin au pamplemousse rose, Soho, jus de lime, jus de pamplemousse, Tonic 1642 Fleur de Sureau



LA SANGRIA RED BULL

Vodka fleur d'oranger et pêche, vin blanc, jus de lime, jus d'orange, RedBull à la pêche

18\$

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 Couraillouse" 72%, crème Coureur des Bois et liqueur de café

CHARTREUSE
JAUNE 4⁵⁰
VERTE 5⁰⁰

KARIBOO - 4.00

FIRE BALL - 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

LE PEPPE - 4.00
Crème de menthe blanche et cognac

VODKA & CORNICHON - 4.00
Vodka bacon et 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

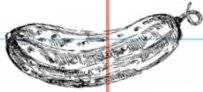
VODKA - 4.00

WHISKY COUREUR DES BOIS - 6.00

BRANDY DE POMME - 12.00

WHISKY LOT40 - 4.00

*Tu vas en
redemander*



CIDRES / CIDERS

PÉTILLANTS

CIDRE URBAIN MCADAM
9.50 / 473ml

CIDRERIE LA POMME
DU ST-LAURENT CIDRE ROSÉ
9.50 / Lady Geneva

CIDRE HOPLA
POMME ET HOUBLON
9.50

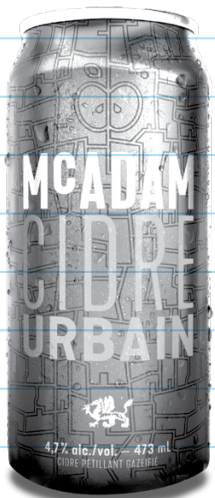
DE GLACE

PREMIÈRE NEIGE
40.00 / La bouteille

NEIGE NOIR
10.00 / Verre

DOMAINE LABRANCHE
9.50 / Verre
35.00 / La bouteille 375ml
(St-Isidore, Québec)

DOMAINE LABRANCHE / CIDRE DE FEU
35.00 / La bouteille 375ml
(St-Isidore)



KARIBOO

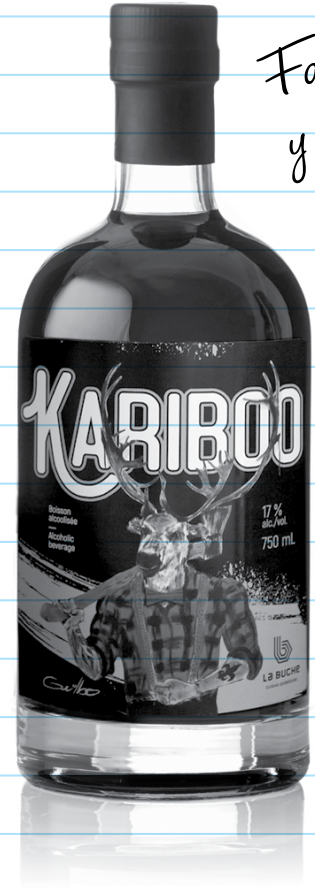
*La boisson du folklore québécois &
A legendary Quebec Alcoholic Beverage*

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?



SHOOTER



VERRE



BOUTEILLE



SANGRIA AU KARIBOO

Kariboo Sangria



KARIBOO

UNIBROUE



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

12,00\$



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 

BIENTÔT UN
NOUVEAU CONCEPT



SOON A NEW
CONCEPT

LE CLAN

NOS HÔTELS / OUR HOTELS



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

CLOSSAINTLOUIS.COM 



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

CHATEAUDEPIERRE.COM 