



LA BUCHE

À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2026

EAT AND DRINK

2026 — MENU

NOM/NAME

Yanick Parent

SUJET/SUBJECT

Ou Vit le Rêve!



**UN INCONTOURNABLE :
UN ARRÊT À NOTRE BOUTIQUE
AVANT DE PARTIR!**

**A MUST:
STOP BY OUR SHOP BEFORE LEAVING!**

*Juste à côté !!
Right next door !*



**PROFITEZ DE 15% DE RABAIS À LA BOUTIQUE SUR PRÉSENTATION DE VOTRE FACTURE.
ENJOY 15% OFF AT THE SHOP WHEN YOU SHOW YOUR RECEIPT.**



**QUARTZ
VODKA**



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'autan revisités.*

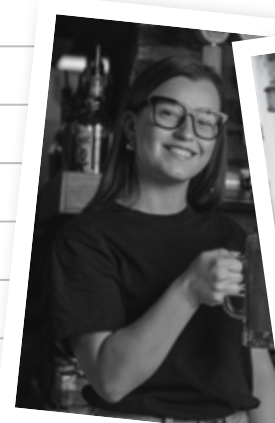
*Thank you to my entire team and my partners who believed in my vision. Since then,
La Buche has become a must-visit destination — a unique Québec restaurant in
the heart of Old Quebec, where both tourists and locals come to enjoy our reinvented
traditional dishes.*

Yanick

YANICK PARENT
Président
Groupe Sogno



**PIERRE-OLIVIER
GINGRAS**
Vice-Président
Groupe Sogno



**CAROLANNE
LÉGARÉ**



MYCHAELOUIN
Copropriétaire
La Buche / La Buchette



**GUILLAUME
CARTIGNY**
Chef-copropriétaire
La Buche / La Buchette



**NICOLAS
RATTÉ**

BRUNCH

Servi jusqu'à 15 h



Juste du
Vrai Sirop!

→ GOÛTEZ AU **MIMOSA** D'LA BUCHE ←

PREMIER VERRE
FIRST GLASS12

VERRES SUIVANTS
FOLLOWING GLASSES2



YOGOURT À L'ÉRABLE15
Yogourt à l'érable, granola, confiture et fruits frais • *Maple yogurt, granola, jam, and fresh fruits*



GRUAU DU GRAND-PÈRE14
Lait d'avoine, amandes, fruits et sirop d'érable • *Oat milk, almonds, fruits, and maple syrup*

PAINS DORÉS AU CARAMEL21
Crumble de pommes, beurre de pomme et caramel au suc'à crème • *Apple crumble, apple butter, and "suc' à crème" caramel*

CRÊPES QUÉBÉCOISES19
Servies avec fruits frais et sirop d'érable • *Served with fresh fruits and maple syrup*

CRÊPES CARAMEL19
Servies avec fruits frais et notre caramel au suc'à crème maison • *Served with fresh fruits and our homemade "suc' à crème" caramel*

CRÊPE DE LA RÉUSSITE19
Crumble de pommes, tartinade de chocolat maison et crème de guimauve • *Apple crumble, homemade chocolate spread and marshmallow fluff*



EXPÉRIENCE CABANE À SUCRE

La totale à partager : Soupe aux pois, œufs brouillés au cheddar fumé, jambon, saucisses, bacon maison à l'érable, pommes de terre, fèves au lard, cretons, pâté à la viande, oreilles de crisse, crêpe au sucre à la crème, rôties et tire d'érable. • **The complete spread to share**: Pea soup, scrambled eggs with smoked cheddar, ham, sausage, homemade maple bacon, potatoes, baked beans, cretons, meat pie, crispy pork rinds, "cream fudge" crepe, toast and maple taffy.

4 PERSONNES ET +

45⁰⁰\$
/PERS.

4 PERSONS AND MORE



Thé ou
café inclus
Tea or coffee
included

Disponible sans gluten
Available gluten free

Plat Végétarien
Vegetarian

Contient des noix
Contains nuts

À
PARTAGER

BRUNCH

Served until 3:00 pm



32⁰⁰\$

ASSIETTE D'LA CABANE la totale

Un plateau qui inclut tout ce qui est dans notre expérience cabane à sucre pour une personne. • **The big one**: includes everything in the sugar shack experience but for one!

2 ŒUFS VOTRE STYLE

Servis avec pommes de terre, rôties et votre choix de fruits frais ou de viande (bacon, saucisse ou jambon) • *Served with potatoes, toast, and your choice of fresh fruits or meat (bacon, sausage, or ham)*

19⁰⁰\$

OMELETTE D'LA GRAND-MÈRE21
Cheddar fumé, champignons et oignons verts. Servie avec pommes de terre et rôties • *Smoked cheddar, mushrooms, and green onions. Served with potatoes and toast*

OMELETTE À PO21
Fromage de chèvre crémeux. Servie avec fruits frais et rôties • *Creamy goat cheese. Served with fresh fruits and toast*

OMELETTE DU GROS PORC22
Jambon, bacon, saucisse, cheddar fumé et oignons verts. Servie avec pommes de terre et rôties • *Ham, bacon, sausage, smoked cheddar, and green onions. Served with potatoes and toast*



Avec beau
du bacon...

POUTINE DÉJEUNER20
Pommes de terre, fromage en grains, jambon effiloché à l'érable et un œuf, nappés de sauce Hollandaise • *Breakfast potatoes, cheese curds, maple ham, and an egg, topped with Hollandaise sauce*

CASSOLETTE DU BÛCHERON24
Œufs, bacon, jambon, saucisse, fromage en grains, champignons, épinards, pommes de terre et sauce béchamel • *Eggs, bacon, ham, sausage, cheese curds, mushrooms, spinach, potatoes, and bechamel sauce*

CRÊPES À LA TRUITE FUMÉE28
Truite fumée maison, fromage de chèvre, épinards et sauce béchamel • *Homemade smoked trout crepes with goat cheese, spinach and bechamel sauce*

GAUFRES AU POULET FRIT28
Gaufres à l'érable, poulet frit et sauce au caramel épicé • *Maple waffles, fried chicken, and spicy caramel sauce*

Fromage en grain de
Cheese curds from

Fromagerie
LES RIVIÈRES

Un p'tit extra avec ça?



PAIN SANS GLUTEN GLUTEN FREE BREAD +3\$

VOS PATATES POUR UNE POUTINE SWITCH TO POUTINE +6\$

OREILLES DE CRISSE CRISPY PORK RINDS +12\$

FRUITS FRAIS FRESH FRUITS +9\$

PAIN DORÉ FRENCH TOAST +10\$

CRÊPES CREPES +6\$

BACON, SAUCISSE OU JAMBON BACON, SAUSAGE, OR HAM +7\$

FÈVES AU LARD OU CRETONS BAKED BEANS OR CRETONS +5\$

FOIE GRAS +20\$



LUNCH

Servi jusqu'à 15 h - Served until 3:00 pm



9⁰⁰\$

VIN DU MIDI

Verre de vin rouge, blanc ou rosé,
Glass of red, white or rosé wine.

ENTRÉES Starters

Option pour 4 personnes
4 people option

 **VERDURE** 12
Mélange de salade verte et vinaigrette
maison • Fresh mixed greens with house
vinaigrette

CROQUETTES DE PÂTÉ 15
Le goût authentique de notre tourtière
dans une croquette dorée au porc Nagano •
The authentic taste of our signature meat
pie in a golden croquette featuring
Nagano pork

TRUITE FUMÉE 20
Gravlax de truite fumée au bois d'érable
• Maple wood smoked trout gravlax

SOUPE DE L'HABITANT 15 / 30
Soupe aux pois traditionnelle
• Traditional Quebec pea soup

SAUCISSES DANS L'BACON 24
6 saucisses au cheddar enroulées de bacon
trempées dans le sirop d'érable • 6 ched-
dar sausages wrapped in bacon dipped in
maple syrup

PLATS Main courses

DULTON
EXTRA 5\$

SANDWICH DU PATRON 21
Bacon, laitue, tomates, mayonnaise maison et
un œuf, servi avec pommes de terre déjeuner
• Bacon, lettuce, tomato, house mayo, and
a fried egg, served with breakfast potatoes

LA GUEDILLE AU HOMARD PM
Homard, mayonnaise, céleri, romaine et
câpres sur pain brioché, servie avec frites •
Lobster, mayo, celery, romaine, and capers
on a brioche bun, served with fries

PÂTÉ CHINOIS AU BOEUF BRAISÉ 26
Bœuf braisé au vin rouge, crémeuse de maïs et
purée de pommes de terre, servi avec ketchup
aux fruits • Red-wine-braised beef, creamy
corn, and mashed potatoes, served with
fruit ketchup

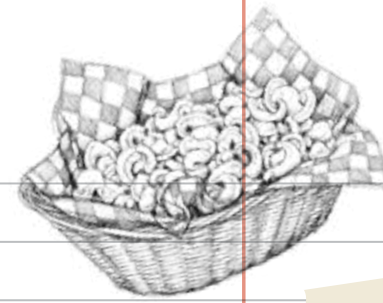
LA POUTINE MAISON 18
Frites, fromage en grains et notre sauce brune
maison • Fries, cheese curds, and our
signature homemade gravy

 **SALADE DE LA BÛCHE** 32
Truite fumée, fromage de chèvre, œuf mariné
au vinaigre, bacon et vinaigrette à l'érable
• Smoked trout, goat cheese, pickled egg,
bacon, and maple vinaigrette

LA TOURTIÈRE FAÇON BÛCHE 32
L'ultime mélange de canard du Québec, porc
Nagano et bœuf AAA, servie avec salade à la
crème et ketchup aux fruits • Our signature
meat pie featuring Quebec duck, Nagano
pork, and AAA beef, served with a green
salad and fruit ketchup



Thé ou café inclus / Tea or coffee included



14⁰⁰\$

ENTRÉES STARTERS

Servi dès 17 h - Served from 5:00 pm

Option pour 4 personnes
4 people option

L'APÉRO DU QUÉBEC *Snack parfait!*
Cornichons Bread & Butter, betteraves au
vinaigre de framboise, œufs marinés et OREILLES
DE CRISSE au sirop d'érable • Bread & Butter
pickles, raspberry vinegar beets, pickled eggs,
and CRISPY PORK RINDS with maple syrup

 **VERDURE** 12
Mélange de salade verte et vinaigrette
maison • Fresh mixed greens with house
vinaigrette

CROQUETTES DE PÂTÉ 15
Le goût authentique de notre tourtière
dans une croquette dorée au porc Nagano •
The authentic taste of our signature meat
pie in a golden croquette featuring
Nagano pork

FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON 19
Bouillon au vin rouge, bacon, gratiné au
fromage • Red wine broth, bacon with
a melted cheese gratin

  **ASSIETTE DE FROMAGES
DU QUÉBEC** 27 / PERS.
Sélection de fromages d'ici et garnitures de
saison • Variety of local cheeses and
seasonal garnishes

TRUITE FUMÉE 20
Gravlax de truite fumée au bois d'érable
• Maple wood smoked trout gravlax



ANTIPASTO DE LA BUCHE

Un plateau à partager regroupant tous nos coups de cœur
• A shared platter featuring all of our favorites

60⁰⁰\$

ADD. PERS.
+28.00\$
PERS. SUPP.

MINIMUM 2 PERSONNES /
MINIMUM 2 PERSONS

pas sûr que
tu y arrives
tout seul! →

Attache ta tuque,
on commence!

 **SOUPE DE L'HABITANT** 15 / 30
Soupe aux pois traditionnelle garnie de
pois frits • Traditional pea soup topped
with crispy fried peas

SAUCISSES DANS L'BACON 24
6 saucisses au cheddar enroulées de bacon
trempées dans le sirop d'érable • 6 ched-
dar sausages wrapped in bacon dipped in
maple syrup

TARTARE DE SAUMON 24
Câpres, sauce piquante, échalotes, citron et
persil frais • Capers, spicy sauce, shallots,
lemon, and fresh parsley

 **TARTARE DE CERF** 26
Vinaigrette à l'ail noir et bacon, noix
caramélisées, sarriette et beurre d'érable
• Black garlic and bacon dressing,
caramelized walnuts, savory, and maple butter

FOIE GRAS POÊLÉ 30
Foie gras poêlé, bacon croustillant et crème
de maïs à la gelée de canard sur
brioche • Pan-seared foie gras, crispy
bacon, and creamy corn on toasted brioche



**LE FOIE GRAS
ET POUDING CHÔMEUR** 34
Foie gras poêlé servi sur un pouding chômeur
au bacon • Pan-fried foie gras served over
bacon maple pudding

3⁵⁰\$
CH. / EACH



Pain de ménage
House bread

PLATS

Servi dès 17 h

JUSTE DU QUÉBEC QUEBEC ONLY



LE PÂTÉ CHINOIS

Steak, Blé d'inde, Patates

26⁰⁰\$

Purée de pommes de terre, crémeuse de maïs, boeuf braisé au vin rouge, ketchup aux fruits et oignons verts
● *Quebec shepherd's pie* - mashed potatoes, creamy corn, red-wine-braised beef, fruits ketchup and green onions

À partager à 2
Perfect for 2

LA TOURTIÈRE FAÇON BÛCHE 32

L'ultime mélange de canard du Québec, porc Nagano et bœuf AAA, servie avec salade à la crème et ketchup aux fruits ● *Our signature meat pie featuring Quebec duck, Nagano pork, and AAA beef, served with a green salad and fruit ketchup*

LA BOULETTE À MAMIE 37

Steak haché de bœuf, purée de pommes de terre, oignons caramélisés, poêlée de petits pois au bacon et jus de viande ● *Beef patty, mashed potatoes, caramelized onions, sautéed peas with bacon, and red wine jus*

LA POUTINE MAISON 18

Frites fraîches, fromage en grains et notre sauce brune maison ● *Fresh fries, cheese curds, and our signature homemade gravy*

Porc haché braisé au ketchup aux fruits maison
● *Ground pork braised in our house fruit ketchup*

JAMBON MAISON À L'ANCIENNE 70

Jambon braisé à la bière et au sirop d'érable, saucisse au bacon et cheddar, servi avec purée de grand-maman et légumes de saison ● *Old-fashioned ham braised in beer and maple syrup, bacon and cheddar sausage, served with grandma's mashed potatoes and seasonal vegetables*

RÔTI DE COCHON À L'ÉRABLE 38

Échine de porc du Québec laquée à l'érable, servie avec rösti de pomme de terre et purée de carottes ● *Maple-glazed Quebec pork loin, potato rösti, and carrot purée*



LA COCHONNE — À PARTAGER

45⁰⁰\$
/PERS.

Côtes levées, croquettes de pâté à viande, échine de porc laquée à l'érable et saucisses enroulées de bacon sur poutine
● *Piggy's plate* - BBQ ribs, meat pie nuggets, maple-glazed pork loin and bacon-wrapped sausages on poutine

DULTON
EXTRA 5\$

MAIN COURSES

Served from 5:00 pm

CHASSE ET PÊCHE HUNTING & FISHING

ça mord icitte!



LA GUÉDILLE AU HOMARD PM

Homard, mayonnaise, céleri, romaine et câpres sur pain brioché, servie avec frites ● *Lobster, mayo, celery, romaine, and capers on a brioche bun, served with fries*

TARTARE DE SAUMON 36

Câpres, sauce piquante, échalotes, citron et persil, servi avec frites et salade ● *Capers, spicy sauce, shallots, lemon, and parsley, served with fries and salad*

TARTARE DE CERF 38

Vinaigrette à l'ail noir et bacon, noix caramélisées, sarriette et beurre d'érable, servi avec frites et salade ● *Black garlic and bacon dressing, caramelized walnuts, savory, and maple butter, served with fries and salad*

SAUMON DE LA CABANE 38

Pavé de saumon servi avec purée à Mamie et sauce Hollandaise ● *Salmon filet served with Mami's mash and Hollandaise sauce*

SALADE DE LA BÛCHE 32

Truite fumée, fromage de chèvre, œuf mariné au vinaigre, bacon et vinaigrette à l'érable ● *Smoked trout, goat cheese, pickled egg, bacon, and maple vinaigrette*

CONFIT DE CANARD 45

Cuisse de canard confite, purée de pommes de terre, légumes du moment et sauce aux bleuets ● *Confit duck leg, mashed potatoes, seasonal vegetables and blueberry sauce*

CÔTES LEVÉES BBQ 38 / 45

Côtes levées de porc, sauce BBQ maison, servies avec frites et salade ● *Pork ribs with house BBQ sauce, served with fries and salad*

LE STEAK À PAPY 18 OZ | 90

Faux-filet de bœuf, purée et légumes du moment et sauce au choix ● *Premium ribeye steak, vegetables purée, seasonal vegetables, and choice of sauce*

Choix de sauces / *Choice of sauces*

- Sauce brune maison / *House gravy*
- Jus de viande / *Red wine jus*
- Sauce hollandaise / *Hollandaise sauce*

Méchaut
beau buck!



Changez votre accompagnement
pour une poutine!
Replace your side dish
with a poutine!

EXTRA 6\$

LA TOTALE D'LA BUCHE

*comme au camp
de chasse*

70⁰⁰\$
/PERS.

Des plats, des plats, et encore plus de plats!
Essayez notre menu découverte : tous nos plats préférés
à partager à votre table
Minimum pour 4 personnes

Plates, plates and more plates!
Try our set menu : all our favourites to share
with the table
For 4 or More

PARCOURS DU TRAPPEUR

Accord mets et vin / Wine & Food Pairing

+45.00\$
/PERS.



SUCRÉ SWEET

Un p'tit dessert! - Our Sweet Tooth Menu

POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

14⁰⁰\$

PALETTE DE TIRE SU'À NEIGE

Maple taffy

5⁰⁰\$



 **SUCRE À CRÈME**.....9
Maple fudge

 **TARTE AU SIROP D'ÉRABLE**.....14
Maple syrup Pie

GÂTEAU AUX CAROTTES.....14
Carrot cake

CRÊPES AU BEURRE D'ÉRABLE18
Maple butter crepes

GRAND-PÈRE DANS LE SIROP15
Traditional soft maple pastry

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC

ET LEURS GARNITURES

Quebec cheese platter and garnishes

27⁰⁰\$
/PERS.

**15%
de rabais**

**15%
OFF**

À La Buche
Boutique Souvenir
sur présentation
de la facture

At La Buche
Souvenir Boutique
upon presentation
of the bill

**Disponible à
la boutique**
**Available at
the store**



**SIROP D'ÉRABLE
LA BUCHE — 750 ML**
Grade A (Doré)



**LA BUCHE
MAPLE SYRUP — 750 ML**
Grade A (Golden)

Produit par / Produced by
La Cabane Comtois



Thé à l'érable

Maple tea
5\$

CAFÉS COFFEES

Alcoolisés - Spiked

CAFÉ LA BUCHE

Rhum Chic Choc, crème Coureur des Bois, sirop d'érable, café et crème fouettée • La Buche Coffee - Chic Choc Rum, Coureur des Bois cream, maple syrup, coffee and whipped cream

12⁰⁰\$



CAFÉ LE BARBU 6
Sambucca et espresso

CAFÉ BOIS 15
Whisky Coureur des Bois, crème Coureur des Bois, café, crème fouettée

CAFÉ NORDIQUE 15
Frangelico, crème Coureur des bois, café crème fouettée

LE BERNARD CAFÉ 15
Sirop d'érable, rhum Chic Choc, Kahlua, café

L'APRÈS-SKI 15
Chocolat chaud, Cognac, crème fouettée

ESPRESSO MARTINI 16
Vodka Quartz, Kahlua, espresso

RÉVEILLON CHEZ MAMIE 18
Coureur des bois crème, liqueur de vanille, Espresso

5⁰⁰\$

LIMONADE MAISON
7UP • PEPSI • PEPSI DIÈTE
THÉ GLACÉ • JUS DE POMME
JUS D'ORANGE • JUS D'ANANAS
JUS DE CANNEBERGE
LAIT • LAIT AU CHOCOLAT

HOMEMADE LEMONADE
7UP • PEPSI • DIET PEPSI
ICED TEA • APPLE JUICE
ORANGE JUICE • PINEAPPLE JUICE
CRANBERRIES JUICE
MILK • CHOCOLATE MILK

ROMÉO GIN SANS ALCOOL (0%)
100% QUÉBÉCOIS !

Melon d'eau et citron vert, Amaretto et tangerine, Mandarine et fleur de sureau, Orange sanguine et rhubarbe, Concombre et citron
Watermelon and lime, Amaretto & Tangerine, Mandarin & Elderflower, Blood orange & rhubarb, Cucumber & Lemon

7⁰⁰\$



9⁰⁰\$

LATTE
GLACÉ À
L'ÉRABLE

8⁰⁰\$

LATTÉ

9⁰⁰\$

LATTÉ
À L'ÉRABLE



CAPPUCINO

6⁰⁰\$



*Le classique
de mon oncle !*

CAFÉ RÉGULIER 6.00\$ / ESPRESSO ALLONGÉ 6.00\$ / THÉ 6.00\$

BREUVAGES BEVERAGES

Y fait soif! - Thirsty?



SANS ALCOOL

Non-alcoholic

SODA
DE YUZU
1642
6.00\$

COLA
À L'ÉRABLE
1642
6.00\$

BIÈRE DE
GINGEMBRE
1642
6.00\$

TONIC FLEUR
DE SUREAU
1642
6.00\$

CRYO
EAU GAZEUSE
OU PLATE
6.00\$

BIÈRES

Beers

EN FÛT / DRAFT

BLONDE : Stella Artois, Labatt 50
ROUSSE : La Buche Rousse
NEIPA : La Buche NEIPA
IPA : La Buche IPA, Double IPA Panache
BLANCHE : La Buche Blanche
NOIRE : La Buche Noire
CIDRE DE POMME : Cidrerie Lacroix

10 oz
9.00\$

20 oz
12.00\$

30 oz
16.00\$

BOUTEILLES / BOTTLES

GROSSE — 710 ml

Budweiser 9.50
Labatt 50 9.50
Bud Light 9.50

PETITE — 341 ml

Corona 7.00
Corona 0% 6.50
Labatt 50 6.50
Budweiser 6.50
Bud Light 6.50

COCKTAILS

Un p'tit coup c'est agréable



BLOODY D'LA BUCHE

Vodka, saucisse dans le bacon et sauce à Bloody maison • **La Buche Bloody Caesar** - Vodka, bacon wrapped sausage and homemade Bloody sauce

16⁰⁰\$

PETIT / SMALL

21⁰⁰\$

GROS / LARGE



LES SIGNATURES

16⁰⁰\$

LE GRAND SOUCY (Whisky sour Québécois)

JP Wiser's, bitter à l'orange, jus de lime, sirop d'érable et bacon maison • *J.P. Wiser's, orange bitters, lime juice, maple syrup and house-made bacon*

LINDA TEQUILA (Margarita à l'Aperol)

Aperol, Tequila, Cointreau, jus de citron, sirop d'érable • *Aperol, tequila, Cointreau, lemon juice and maple syrup*

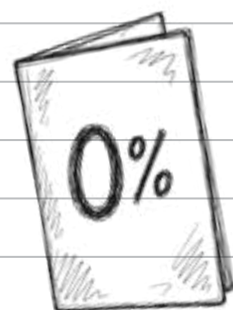


MOTO-NEIGE (Moscow Mule à l'érable)

Whisky Coureur des bois, jus de citron, menthe et bière de gingembre 1642 • *Coureur des Bois whisky, lemon juice, mint and 1642 ginger beer*

JUSS' CÉLINE

Gin, Soho, jus de lime, jus de pamplemousse frais et tonic • *Gin, Soho, lime juice, fresh grapefruit juice and tonic*

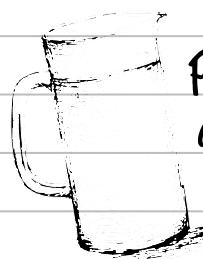
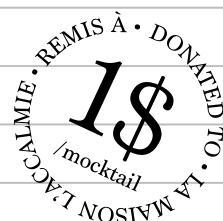


LA CARTE 0 ALCOOL

Une sélection de plus de 50 choix demandez-la à votre serveur.

NON-ALCOHOLIC MENU

a selection of over 50 options — ask your server for details.



pour le gars de bois qui a bien soif !

COCKTAILS

Have a drink... or two!



LES CLASSIQUES

14⁰⁰\$

LE NEGRONI

Gin Ungava, Campari, Vermouth rouge • *Ungava gin, Campari and sweet vermouth*

MANHATTAN À QUÉBEC

Whisky Lot40, Vermouth rouge et sirop d'érable • *Lot No. 40 whisky, sweet vermouth and maple syrup*

NEW FASHION (GodFather)

Whisky JP Wiser, Amaretto, sirop d'érable • *J.P. Wiser's whisky, amaretto and maple syrup*

LE MOJITO ÉRABLÉ

Rhum Chic Choc, sirop d'érable, menthe et lime • *Chic Choc rum, maple syrup, mint and lime*

LE BELLO (Aperol Spritz)

Apérol, vin mousseux, soda et Amer à l'orange • *Aperol, sparkling wine, soda and orange bitters*

DAIQUIRI AUX FRAISES

Sirop de fraise maison, lime, Rhum Noix de coco, jus de canneberge, cerise • *House-made strawberry syrup, lime, coconut rum, cranberry juice and cherry.*

PINA CANADA

Rhum noix de coco, sirop d'érable, jus d'ananas • *Coconut rum, maple syrup, pineapple juice*



LA SANGRIA AU LOUP BLANC

Loup Blanc, Abricot Brandy, jus d'orange, 7up, et sirop de fruit de la passion • **White Sangria - Loup Blanc**, Apricot Brandy, orange juice, 7up and passion fruit syrup

LA SANGRIA ROUGE KARIBOO

Kariboo, 7up, jus d'orange et agrumes passion • **Red Sangria - Kariboo**, 7up, orange juice and passion citrus

10 OZ
14⁰⁰\$

20 OZ
18⁰⁰\$

SHOOTERS

C'est pas pour les doux! - It's not for wimps!

Tu vas en redemander!

PETITE GINETTE

Chambord, chartreuse verte, jus de lime •
Chambord, Green Chartreuse, lime juice

8⁰⁰\$

5/30\$

KARIBOO.....	5	COUREUR DES BOIS FRAISE.....	6
FIRE BALL.....	4	COUREUR DES BOIS WHISKY.....	6
JAGER BOMB.....	6	COUREUR DES BOIS CRÈME.....	6
JAGERMEISTER.....	4	HOT SHOT.....	5
JAMESON.....	4	Galliano, espresso et crème fouettée	
CHARTREUSE VERTE.....	10	LOUP BLANC.....	5

PETIT SOUCY

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

5/20\$

HOT SHOT

Galliano, espresso,
crème fouettée

GROSSES BOULES

Abricot brandy
et Jameson

FORÊT NOIRE

Chambord,
Frangelico

CIDRES CIDERS



POMME OU
POMME ET FRAISE
Sans alcool

8⁰⁰\$

CIDRE
DE GLACE
Pomme ou poire Friga

11⁰⁰\$

KARIBOO

*Un alcool de terroir, pour réveiller la nature en vous!
A local alcohol to awaken nature in you!*

BOUTEILLE



KARIBOO
50⁰⁰\$

*Faut tu
y goûtes!*

Boisson authentiquement québécoise, ce merveilleux élixir réchauffera votre cœur autant que votre corps. Véritable donneur de courage et réveilleur de vigueur, pas étonnant que ce type de vin ait fait fureur auprès des coureurs des bois. Il fallait bien un p'tit r'montant pour braver le rude climat hivernal du Québec. Savourez-le frais (16°) ou chaud.

Le peintre Guilbo a créé l'oeuvre d'art qui se trouve sur l'étiquette: un coureur des bois aux airs de caribou, fort, travaillant, élégant et fier de ses racines. Découvre ses œuvres au www.gilbo.ca ou visite sa galerie à l'Hôtel Château Joliette.

←|→

An authentically Quebecois drink, this wonderful elixir will warm your heart as much as your body. A true giver of courage and awakener of vigor, it is no surprise that this type of wine has become all the rage with the coursers of the woods. We needed a little pick-me-up to face the harsh winter climate of Quebec. Enjoy it cold (16°) or hot.

The painter Guilbo created the work of art on the label: a bos runner with caribou auras, hard working, elegant and proud of his roots. Discover its cellars on www.gilbo.fr or visit its gallery at the Hôtel Château Joliette.

SHOOTER



5⁰⁰\$

VERRE / GLASS



12⁰⁰\$

LOUP BLANC

SHOOTER



5⁰⁰\$

LOUP BLANC
50⁰⁰\$



VERRE / GLASS



12⁰⁰\$

10
ANS
YEARS OLD
et moins
and under

ENFANTS KIDS

DÉJEUNER

10⁰⁰\$

Servi jusqu'à 15 h - Served until 3:00 pm

ASSIETTE COCO

Un œuf servi avec votre choix de fruits frais ou de viande
One egg served with your choice of fresh fruits or meat

ASSIETTE CRÊPES

Crêpes sucrées servies avec sirop d'érable
Sweet crepes served with maple syrup

ASSIETTE PAIN DORÉ

Pain doré classique avec caramel et crumble de pommes
Classic French toast with caramel and apple crumble

MINI YOGOURT / SMALL YOGURT

Yogourt crémeux servi avec fruits
Creamy yogurt served with fruits

PLATS

12⁰⁰\$

Servi en tout temps - Served all the time

PÂTÉ CHINOIS

Le classique québécois (boeuf effiloché, crème de maïs et purée de pommes de terre)
The Québécois classic (beef, corn, and mashed potatoes)

POUTINE

Frites, fromage en grains et notre sauce maison
Fries, cheese curds, and our signature gravy

ASSIETTE DE CROQUETTES DE PÂTÉ

Croquettes de pâté à la viande croustillantes
Crispy meat pie nuggets

Un choix d'inclus avec votre plat principal /
Included with your main course

SUCRE À LA CRÈME MAPLE FUDGE

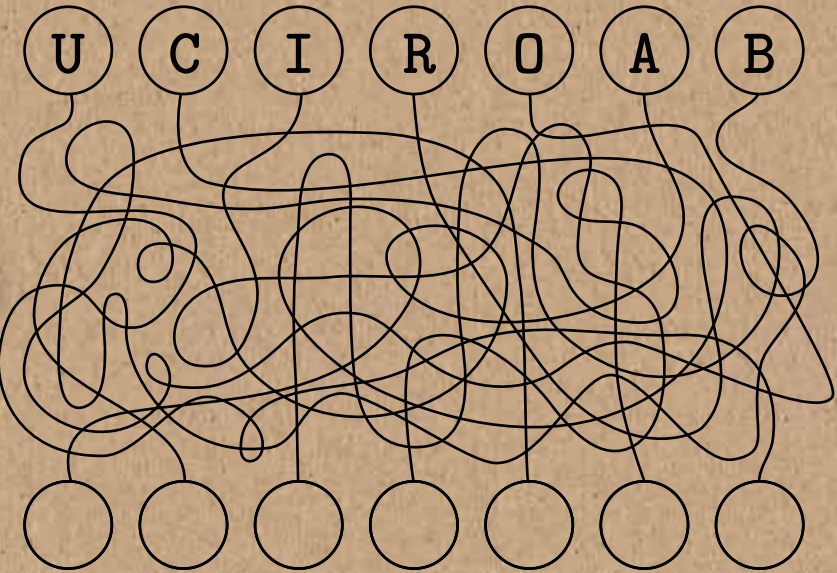
ou / or

TIRE SUR LA NEIGE MAPLE TAFFY ON SNOW

Pain sans gluten
Gluten Free Bread
EXTRA 3\$

JEUX / GAMES

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



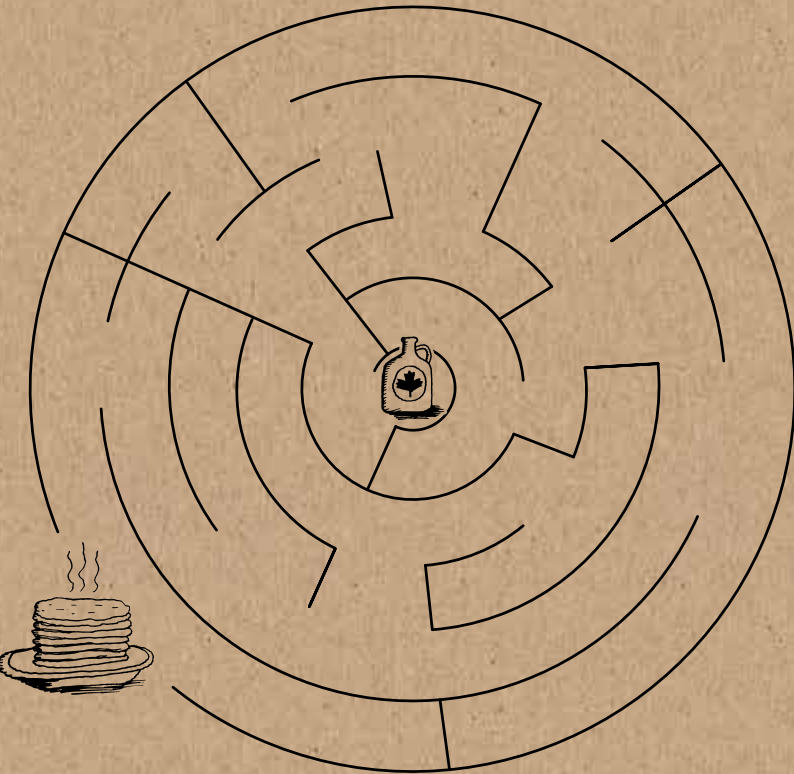
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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.



POUR DES RÉSERVATIONS DE GROUPE
DE 10 PERSONNES ET PLUS, ÉCRIVEZ NOUS À

EVENEMENTSBUCHE@GMAIL.COM



*On vit
le Rêve!*

FOR GROUP RESERVATIONS OF 10 PEOPLE
OR MORE, WRITE TO US AT

EVENEMENTSBUCHE@GMAIL.COM

DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT



CUISINE LOCALE
SIGNÉE
Stéphane Modat

LE CLAN

44, RUE DES JARDINS, QUÉBEC / 418 692-0333
RESTAURANTLECLAN.COM

DON
VÉGANE

97, RUE DU SAULT-AU-MATELOT, QUÉBEC / 418 694-9994
DONRESTO.COM

Bello
RISTORANTE.

73, RUE ST-LOUIS, QUÉBEC / 418 694-0030
BELLORISTORANTE.COM

Polina
PIZZERIA

44 RUE SAINT-LOUIS, QUÉBEC / 418 614-1202
POLINAPIZZERIA.COM



La BUCHETTE
BUVETTE QUÉBÉCOISE

24, RUE SAINTE-ANNE, QUÉBEC / 418 694-3887
LABUCHETTE.CA

Café Buade
QUÉBEC F. 1919

31, RUE DE BUADE, QUÉBEC / 581-504-0779
CAFEBUADE.CA

À DÉCOUVRIR / DISCOVER

L'EXPÉRIENCE « LA BUCHE » EST MAINTENANT
DISPONIBLE À DOMICILE. CONTACTEZ-NOUS!

GENCO
TRAITEUR
GENCOTRAITEUR.COM

OUR "LA BUCHE" EXPERIENCE IS NOW AVAILABLE
AT HOME. CONTACT US FOR MORE INFORMATION!