



LA BUCHE



À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2023

EAT AND DRINK

2023 — MENU

NOM/NAME

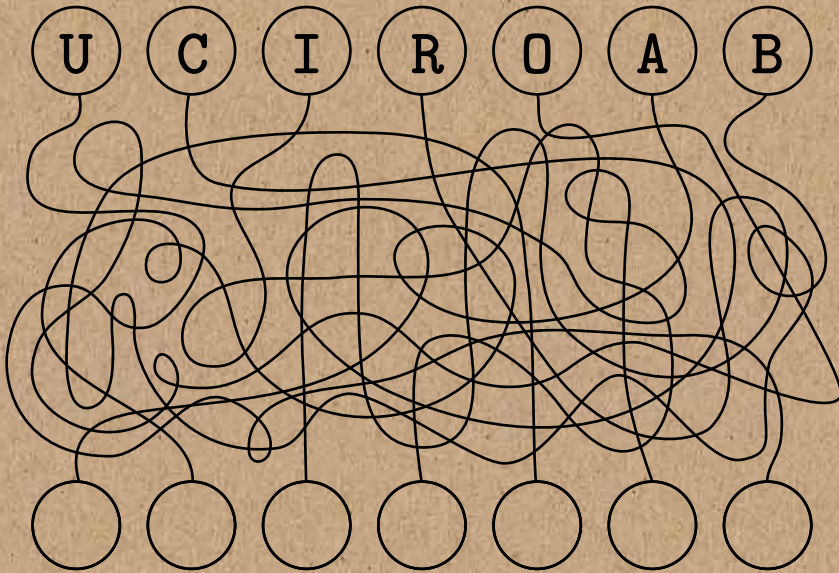
Janick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

JEUX / GAMES

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



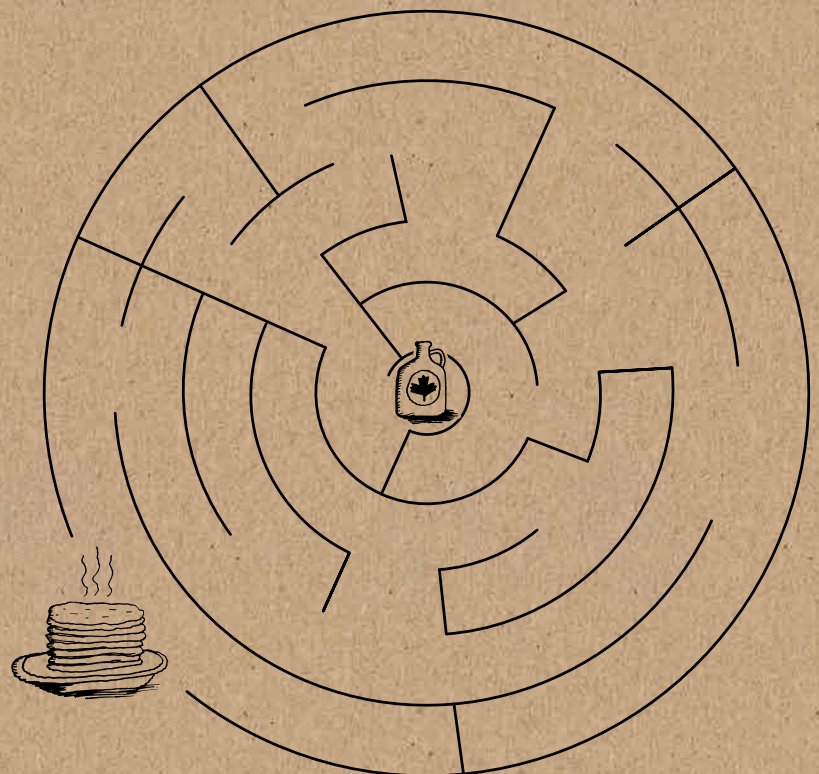
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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 15h00 & Served until 3:00 pm

DÉJEUNER

LA BUCHE
1000\$

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

EXTRA
1 assiette de
fruits / Fruit
Plate
900\$

En tout temps
All the time

PLATS

1 PÂTÉ CHINOIS

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 15h 00 + Served until 3:00 pm

PAIN SANS GLUTEN
Gluten Free Bread

EXTRA 3\$

GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE

LE 1^{ER}
VERRE
The 1st
glass

12⁰⁰\$

+

LES VERRES
SUIVANTS
All following
glasses

2⁰⁰\$



GRUAU DU GRAND-PÈRE - LAIT D'AMANDES, FRUITS FRAIS, GRAINES DE CHIA, AMANDES ET SIROP D'ÉRABLE . 16.00\$
Grandpa's Oatmeal - Almond Milk, Fresh Fruit, Chia Seeds, Almonds and Maple Syrup



YOGOURT À L'ÉRABLE, FRUITS FRAIS, CONFITURE ET GRANOLA 15.00\$
Maple Yogurt, Fresh Fruit, Jam and Granola

2 OEUFS, FRUITS FRAIS* 18.00\$
Eggs (2), Potatoes and Fresh Fruits

2 OEUFS, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON* 18.00\$
Eggs (2), Bacon or Sausage or Ham



OMELETTE D'LA GRAND-MÈRE - CHEDDAR FUMÉ, OIGNON VERT, CHAMPIGNONS* 19.00\$
Grandma's Omelette - Smoked Cheddar, green onion, Mushrooms

OMELETTE DU GROS PORC - JAMBON, BACON, OIGNON VERT, SAUCISSE ET CHEDDAR FUMÉ* 21.00\$
Fat Guy's Omelette - Ham, Bacon, green onion, Sausage and Cheese

***SERVI AVEC POMMES DE TERRE ET RÔTIÉS**

CASSOLETTE DU BÛCHERON - OEUFS, BACON, JAMBON, SAUCISSE, CHAMPIGNONS, BÉCHAMEL, POMMES DE TERRE, ÉPINARDS ET FROMAGE EN GRAINS 24.00\$
Lumberjack's casserole - Eggs, Bacon, Ham, Sausage, Mushrooms, Bechamel, Potatoes, Spinach and Cheese Curds



avec ben du bacon...

Laiterie
CHARLEVOIX

EXPÉRIENCE CABANE À SUCRE

SOUPE AUX POIS, OEUFS BROUILLÉS ET CHEDDAR FUMÉ, CRÊPE AU SUCRE À LA CRÈME, JAMBON, SAUCISSES, BACON MAISON À L'ÉRABLE, POMMES DE TERRE DÉJEUNER, FÈVES AU LARD, CRETON, PÂTÉ À LA VIANDE, OREILLES DE CRISSE, FRUITS FRAIS ET RÔTIÉS
Pea Soup, scrambled eggs with smoked cheddar, "cream fudge" crepe, ham, sausage, maple bacon, breakfast potatoes, baked beans, homestyle cretons, meat pie, crispy Pork Rinds, fresh fruits and toast.

***À PARTIR DE 4 PERSONNES**

À PARTAGER

LA BUCHE
35⁰⁰\$
/PERS.

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
27⁰⁰\$

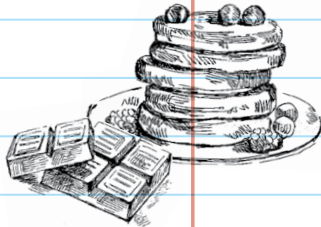
*Comme disait papi:
c't'écœurant
comment c'est bon!*


Revis l'époque du camp de bûcherons!

 **PAINS DORÉS - POMMES CARAMELISÉES À L'ÉRABLE AVEC BEURRE DE POMME ET CARAMEL DE SUC' À CRÈME .. 20.00\$**
French Toast - Maple Caramelized Apples, Apple Butter and "creme fudge" caramel


EXTRA
foie gras
poêlé
20\$

CRÊPES QUÉBÉCOISES - SIROP D'ÉRABLE ET FRUITS FRAIS 18.00\$
Quebec Crepes - maple syrup and Fresh Fruits



 **CRÊPES SUCRÉES - CARAMEL DE SUC' À CRÈME AVEC FRUITS FRAIS** 18.00\$
Sweet Crepes - "creme fudge" caramel with Fresh Fruits



 **GAUFRES DE LA RÉUSSITE - CHOCO-MAISON ET BANANE** 18.00\$
Homemade Waffles - Homemade chocolate spread and Banana

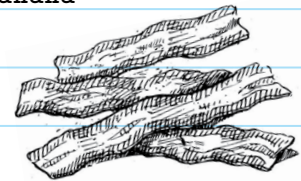
CRÊPES SALÉES - TRUITE FUMÉ MAISON, FROMAGE DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET SAUCE BÉCHAMEL 24.00\$
Homemade smoked trout crepes with goat cheese, Spinach and Bechamel

CRÊPES - CHOCO-MAISON ET BANANE 18.00\$
Sweet Crepes homemade chocolate spread and Banana

*Juste du
Vrai Sirop!*

Un petit extra avec ça?

Bacon!
EXTRA 6\$



FÈVES AU LARD
Baked Beans
EXTRA 5\$

CRETONS
Homestyle Cretons
EXTRA 5\$

OREILLES DE CRISSE
Crispy Pork Rinds
EXTRA 5\$

GAUFFRE
Homemade Waffles
EXTRA 6\$

CRÊPE
Crepes
EXTRA 6\$

SAUCISSES
Sausages
EXTRA 6\$

JAMBON
Ham
EXTRA 6\$

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

PAIN DORÉ
French Toast
EXTRA 8\$

FRUITS
Fruits
EXTRA 9\$

MENU

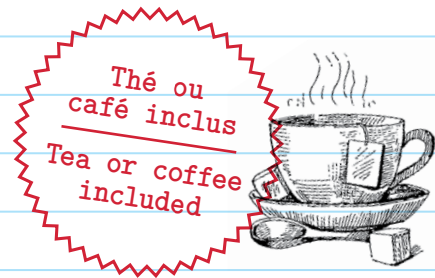
DU JOUR / LUNCH MENU

Servi jusqu'à 15h00 & Served until 3:00 pm




VIN DU MIDI

VERRE DE ROUGE, BLANC OU ROSÉ
..... 8.00\$



ENTRÉE / STARTER

SOUPE AUX POIS 11.00\$
Pea Soup

 SALADE VERTE 10.00\$
Green Salad

CROQUETTES DE PÂTÉ
À VIANDE 12.00\$
Meat Pie Nuggets

AILES DE LAPIN 3/15.00\$ 6/28.00\$
Rabbit Wings

*Rappeler
B Love
929-7794*

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

POUTINE MAISON SAUCE COUREUR
DES BOIS, WHISKY À L'ÉRABLE
..... 18.00\$
Homemade Poutine

GRILLED CHEESE 23.00\$
Grilled Cheese


PÂTÉ CHINOIS 25.00\$
Shepherd's Pie

SANDWICH DU
PATRON (BLT)
Boss's sandwich (BLT)



Ajouter un oeuf + 2,00\$
add an extra egg + 2,00\$

LA BUCHE
19.00\$

 SALADE DE LA BUCHE 24.00\$
Buche's Salad

TOURTIÈRE 28.00\$
Tourtière (Meat Pie)

SUCRÉ / SWEET

PETS-DE-SOEUR MAISON 4.95\$/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

GUILLAUME CARTIGNY
Chef - propriétaire
La Buche



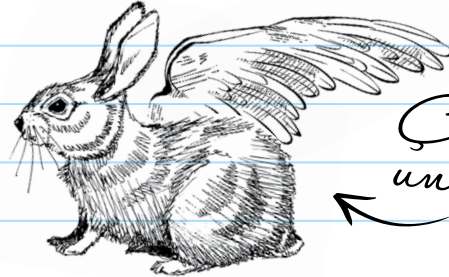
LUC STE-CROIX
Chef - propriétaire
La Buche / Bello / Don

ENTRÉE / STARTER

Servi à partir de 17h 00 + Served from 5:00 pm

AILES DE LAPIN

Rabbit Wings



*Ça vole
un lapin?*

3 / 15.00\$ 6 / 28.00\$

~~❌~~ PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

LA BUCHE
26⁰⁰\$

Flan de porc confit, sauce crémeuse au Coureur des Bois
Scallops, candied pork belly, creamy whisky sauce

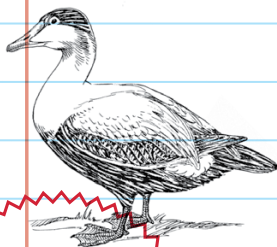
ANTIPASTO DE LA BUCHE

Hors-d'oeuvre variés à partager
pour 2 ou plusieurs personnes (+ 25.00\$ / pers. suppl.)

Appetizers to Share
for 2 or more people (+ \$25.00 / additional person)

LA BUCHE
50⁰⁰\$

*↗
Pas sûr que
tu y'arrives
tout seul*



Du Québec
From Québec


FOIE GRAS POÊLÉ ET POUNDING CHÔMEUR AU BACON

LA BUCHE
28⁰⁰\$

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



ENTRÉE / STARTER

Fais-la goûter
à ta grand-mère!

 **SOUPE AUX POIS - BACON, POIS FRITS,
CAROTTES GLACÉES À L'ÉRABLE** 11.00\$
Pea Soup - Bacon, Fried Peas, Maple Glazed Carrots

 **SALADE VERTE** 10.00\$
Green Salad

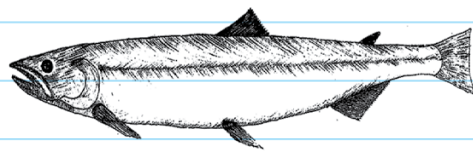
CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE 12.00\$
Meat Pie Nuggets

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

**FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON, BOUILLON AU VIN ROUGE,
GRATINÉ AU FROMAGE 1608** 16.00\$
Famous Onion Soup, red wine broth, cheese gratin 1608

Laiterie
CHARLEVOIX

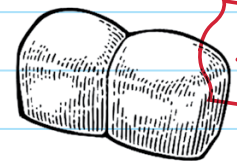
LA BUCHE
19.00\$





 **TRUITE FUMÉ MAISON**

**GRAVELAX DE TRUITE FUMÉE
AU BOIS D'ÉRABLE**
Maple wood Smoked trout gravlax



Pain de ménage
House bread



250\$
L'UNITÉ

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

22.00\$

  **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

24.00\$

entrée / starter

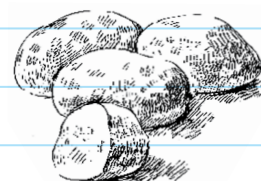
PLAT / MAIN

Servi à partir de 17h 00 & Served from 5:00 pm

Y'a pas plus québécois! **PÂTÉ CHINOIS** Quebec at its best!

LA BUCHE
25⁰⁰\$


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
..... 23.00\$
Grilled Cheese - Smoked Cheddar
*Servi avec poutine/Served
with Poutine + 6\$*

**POUTINE MAISON
- GARNITURE DU MOMENT**.... 18.00\$
Homemade Poutine - Topping of the Day

 **SALADE DE LA BUCHE TRUITE
FUMÉ, OEUF POCHÉ ET BACON** 25.00\$
Smoked Trout Salad with Poached Egg
and Bacon

 **FLÉTAN, PURÉE DE CAROTTES,
MIEL DU QUÉBEC ET ROMARIN,
ENDIVE, SALSA** 34.00\$
Halibut, Carrot purée, Quebec honey
and rosemary, Endive, Salsa

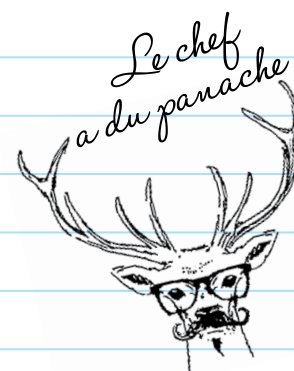
**CARRÉ DE CERF, GNOCCHIS AUX
POMMES DE TERRE DE L'ÎLE
D'ORLÉANS, ASPERGES DU QUÉBEC,
SAUCE AUX CHAMPIGNONS** 42.00\$
Rack of deer, Orléans Island
potatoes Gnocchis, Mushroom sauce

**LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU
CERF DU QUÉBEC, PORC NAGANO,
BOEUF "AAA" SERVI AVEC SALADE
À CRÈME ET KETCHUP AUX FRUITS**
..... 29.00\$
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**
Local pork ribs lacquered with,
homemade BBQ Sauce, fries and
coleslaw

1/2 : 26.00\$
COMPLET : 36.00\$

**CHASSE DU JOUR, PURÉE
DE POMMES DE TERRE
ET LÉGUMES** 42.00\$
Hunt of the day, Served with
Vegetables and Mashed Potatoes



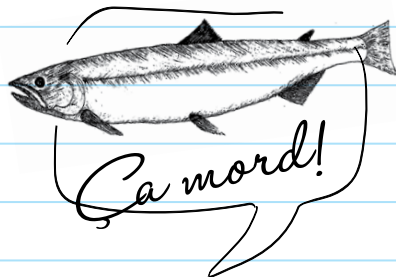
PLAT / MAIN

LA BUCHE
39 00

JAMBON MAISON À BIÈRE À L'ANCIENNE

Home Cooked ham in Brewed in Beer

CHANGER
L'ACCOMPAGNEMENT
POUR UNE POUTINE
6\$



*Incroyable
avec les sauces
de notre
partenaire :*



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

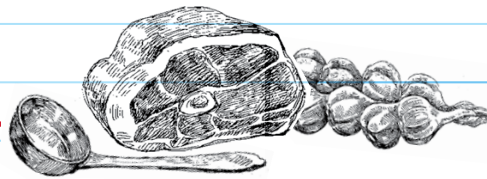
Capers, Spicy sauce, Shallots,
Lemon Juice, Parsley
Served with Fries and Salad

34.00\$

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

36.00\$



LA COCHONNE (ASSIETTE POUR 4)

**JAMBON À BIÈRE, CROQUETTES DE PÂTÉ
À VIANDE, POULET PFQc, RIBS DE PORC SUR POUTINE**

Ham cooked in beer, Meat Pie Nuggets,
PFQc chicken,
Porc rib on poutine

150.00\$

*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*

65.00\$/P.



BREUVAGES / BEVERAGES

Y fait soif & Thirsty?

5.00\$

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

SODA DE YUZU 1642

6.50\$

TONIC FLEUR DE SUREAU 1642

6.50\$

EAU

Eska gazeuse, Eska plate
6.00\$

LIQUEURS QUÉBÉCOISE MARCO

BIÈRE D'ÉPINETTE (SPRUCE BEER)

6.50\$

BIÈRE DE GINGEMBRE (GINGER BEER)

6.50\$

RACINETTE (ROOTBEER)

6.50\$

ORANGEADE (ORANGE)

6.50\$

BIÈRES / BEERS

*Classique de
Mon Oncle!*

EN FÛT / DRAFT

BLONDE: Stella Artois, Bud Light, Labatt 50

ROUSSE: La Buche Rousse

NEIPA: La Buche NEIPA

IPA: La Buche IPA

BLANCHE: La Buche Blanche

NOIRE: La Buche Noire

CIDRE DE POMME: Cidrerie Lacroix

Petite	Moyenne	Grosse
10 oz	20 oz	30 oz
8.00\$	10.00\$	16.00\$

BOUTEILLES / BOTTLES

GROSSE (710ml)

Budweiser - 9.50\$

Labatt 50 - 9.50\$

Bud Light - 9.50\$

PETITE (341ml)

Corona - 7.00\$

Corona 0% - 7.00\$

Labatt 50 - 6.50\$

Budweiser - 6.50\$

Bud Light - 6.50\$

Hoegaarden (blanche) - 7.00\$

MICROBRASSERIE

NEIPA (Fin Brasseur) - 9.00\$

Hazy IPA (Fin Brasseur) - 9.00\$

Juicy IPA (Fin Brasseur) - 9.00\$



SUCRÉ / SWEET

Un petit dessert & Our Sweet Tooth Menu

22.00\$
750ml

Sirop d'érable
La Buche
La Buche Maple Syrup



VOIR LA BOUTIQUE



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


VOIR LA BOUTIQUE


Extra bacon
sur tous les desserts
+ 6\$


12.00\$

POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

-  **SUCRE À CRÈME** 9.00\$
Maple Fudge

-  **GÂTEAU CHOCO** 12.00\$
Chocolate Cake

-  **TARTE AU SIROP D'ÉRABLE** 12.00\$
Maple Syrup Pie

- FRAMBOISIER DE L'ÎLE D'ORLÉANS** 12.00\$
Framboisier Cake from Île d'Orléans

EXTRA
CRÈME GLACÉ
5.00\$

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!

VOIR LA BOUTIQUE

Achètes-toi en!

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES

Quebec Cheese Platter and Garnishes
16.00\$ / pers.



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



CAFÉ LE BARBU 6.00\$

Sambucca et espresso

CAFÉ NORDIQUE 12.00\$

Frangellico,
crème Coureur des bois,
café crème fouettée

CAFÉ ST-CRÈME 12.00\$

Saint Crème, café et crème fouettée

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 chaud, Cognac,
crème fouettée

NESPRESSO®



6.00\$

ESPRESSO
ET ALLONGÉ



LATTÉ

8.00\$



6.00\$

CAPPUCINO

CAFÉ RÉGULIER 4.00\$ - THÉ 6.00\$



COCKTAILS

LA
PIMENTERIE
SAUCES PIQUANTES
ARTISANALES

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
16⁰⁰\$

Vodka, crevette, bacon et sauce à Bloody maison



LE DERNIER VOL

(paper plane) 14.00\$

Whisky Lot40, Amaro, Apérol, 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 NEGRONI

12.50\$

Gin Ungava, Campari et Vermouth Kayak rouge

MANHATTAN À QUÉBEC

12.00\$

Whisky Lot40, Vermouth Kayak rouge et sirop d'érable

LE MOJITO ÉRABLÉ

12.50\$

Rhum Chic Choc, sirop d'érable, menthe et lime

JOUR DE L'AN CHEZ LES FERLAND

14.00\$

St-Germain, sirop au fruit de la passion, jus d'orange, lime, mousseux et soda

PINA CANADA

14.00\$

Rhum Sainte-Marie, coureur des bois crème, jus d'ananas

LE DON

12.50\$

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

DAIQUIRI AUX FRAISES

14.00

Sirop de fraise maison, Lime, Rhum Sainte-marie Noix de coco, Jus de canneberge, Cerise

LE BELLO

12.50\$

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

MOTO-NEIGE

12.50\$

Sirop d'érable, Cidre de pomme, mousseux, lime et menthe

JUSS' CÉLINE

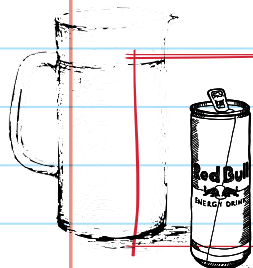
12.50\$

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

JUSS' GINETTE

14.00\$

Chartreuse verte, Chambord, jus de lime, mousseux et soda



LA SANGRIA RED BULL

Vodka aromatisée à la pêche, vin blanc, jus de lime, jus d'orange, RedBull

18\$
Grosse/Large
20 oz

12\$

LA SANGRIA ROUGE KARIBOO

16\$

Petite/Small
10 oz

Kariboo, 7up, jus d'orange et agrumes

Grosse/Large
20 oz

SHOOTERS

C'pas pour les doux & It's not for wimps

LE BUCHERON (FLAMBÉ)

8.00\$

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

KARIBOO - 5.00\$

CHARTREUSE JAUNE - 8.00\$

FIRE BALL - 4.00\$

COUREUR DES BOIS WHISKY - 6.00\$

JAGER BOMB - 6.00\$

COUREUR DES BOIS CRÈME - 6.00\$

JAGERMEISTER - 4.00\$

COUREUR DES BOIS CRÈME - 6.00\$

Au bleuet

JAGERMEISTER COLD BREW - 5.00\$

HOT SHOT - 5.00\$

Galliano, espresso et crème fouettée

JAMESON - 4.00\$

CHARTREUSE VERTE - 10.00\$

Tu vas en redemander

5/20 00\$

PETIT SOUCY

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

FORÊT NOIR

Chambord et Frangelico

GROSSES BOULES

Abricot brandy et Jack Daniel's

PETITE GINETTE

Chartreuse, Chambord et lime

CIDRES / CIDERS

PÉTILLANTS

CIDRERIE LACROIX

CIDRE ROSÉ, POMME ET FRAMBOISE

9.00\$

CIDRERIE LACROIX

CIDRE DE POMME

9.00\$

CIDRERIE LACROIX

CIDRE ANANAS

9.00\$

DE GLACE

DOMAINE PINNACLE

11.00\$ / Verre

45.00\$ / La bouteille 375ml

(Québec)

CIDRE-CIDER
LACROIX
Lot 300

CIDRERIE LACROIX

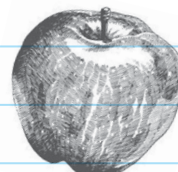
CIDRE PÊCHE

9.00\$

CIDRERIE LACROIX

SANS ALCOOL

8.00\$



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

LA BUCHE
BOUTIQUE
SOUVENIR



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

A MUST:
STOP BY OUR SHOP BEFORE LEAVING!





NOS PROJETS À VENIR / OUR UPCOMING PROJECTS:



DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT



VÉGANE

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

DONRESTO.COM



RISTORANTE.

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

BELLORISTORANTE.COM

CUISINE LOCALE
SIGNÉE
STÉPHANE MODAT



44, RUE DES JARDINS
VIEUX-QUÉBEC
418 692-0333

LE CLAN

RESTAURANTLECLAN.COM

À DÉCOUVRIR / DISCOVER

LORS DE VOTRE PROCHAINE
ESCAPADE À QUÉBEC, LAISSEZ-
VOUS DORLOTER DANS L'UN
DES HÔTELS DU GROUPE.

DURING YOUR NEXT TRIP
TO QUEBEC, LET YOURSELF
BE PAMPERED IN ONE OF
THE GROUP'S HOTELS.



aneyro

GESTION HÔTELIÈRE

ANEYRO.COM

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

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

GENCO

TRAITEUR

GENCOTRAITEUR.COM