



# LA BUCHE



**À MANGER ET À BOIRE**

**MENU — 2022**

**EAT AND DRINK**

**2022 — MENU**

NOM/NAME

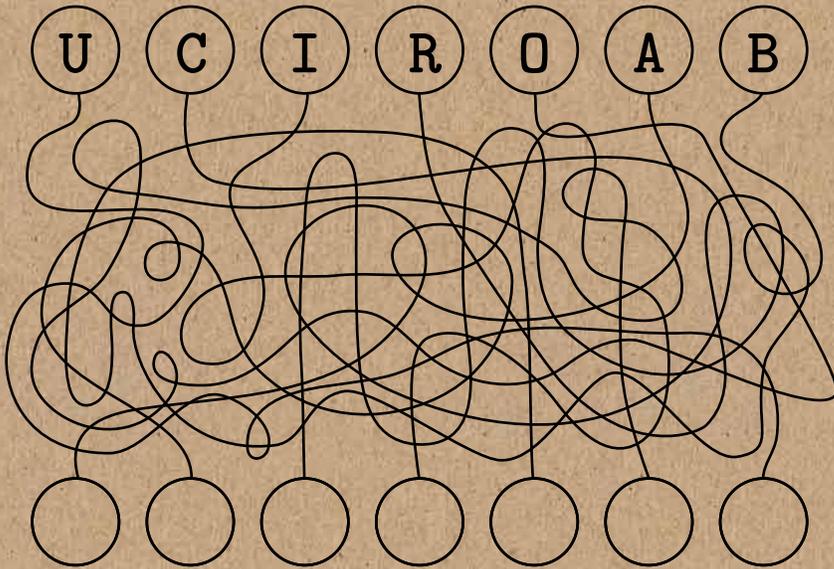
Janick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

# JEUX / GAMES

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



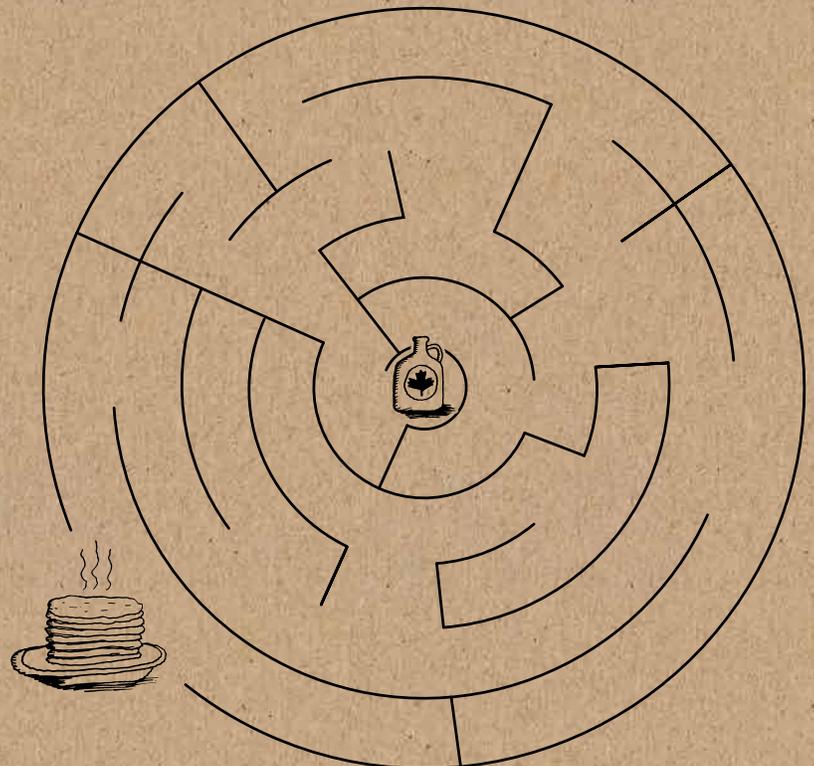
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !  
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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 15h 00 & Served until 3:00 pm

## DÉJEUNER

LA BUCHE  
9<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 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



🌿 Disponible sans gluten  
/ Available Gluten Free

🌿 Végé / Veggie  
🌿 Noix / Nut



# BRUNCH

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

**PAIN SANS GLUTEN**  
Gluten Free Bread

**EXTRA 3\$**

GOÛTEZ AU MIMOSA D'LA BUCHE

Mimosa Québécois  
Jusqu'à 14 h

17\$

12\$  
Au verre  
Glass

  **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

**1 OEUF, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON\*** ..... 16.00  
Egg (1), Bacon or Sausage or Ham

**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\*** ..... 18.00  
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 ROTIES**

**CASSOLETTE DU BÛCHERON - OEUFS, BACON, JAMBON, SAUCISSE, CHAMPIGNONS, BÉCHAMEL, POMMES DE TERRE, ÉPINARDS ET FROMAGE EN GRAINS** 23.00  
Lumberjack's casserole - Eggs, Bacon, Ham, Sausage, Mushrooms, Bechamel, Potatoes, Spinach and Cheese Curds

*Laiterie*  
**CHARLEVOIX**

**DÉJEUNER LENDEMAIN DE BROUSSE**

**POUTINE AU BACON AVEC OEUF ET BEANS**

Bacon poutine with eggs and beans

LA BUCHE

22



*avec ben  
du bacon...*

# BRUNCH

## ASSIETTE D'LA CABANE

LA TOTALE

Sugar Shack Plate - The Big One

LA BUCHE  
28<sup>00</sup>



## POULET FRIT ET GAUFRES

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

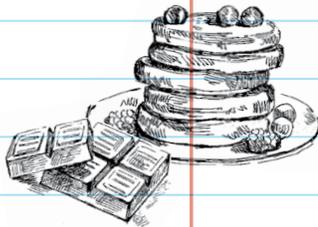
LA BUCHE  
26<sup>00</sup>

*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

**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 - NUTELLA ET BANANE ... 18.00**  
Homemade Waffles - Nutella and Banana

**CRÊPES SALÉES - TRUITE FUMÉ MAISON, FROMAGE DE CHÈVRE, ÉPINARDS ET SAUCE BÉCHAMEL ... 22.00**  
Homemade smoked trout crepes with goat cheese, Spinach and Bechamel

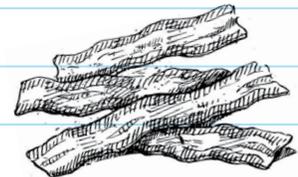
**EXTRA  
foie gras  
poêlé  
18\$**

**CRÊPES NUTELLA ET BANANE ... 18.00**  
Sweet Crepes Nutella 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**  
Sausage  
**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 7\$**

# 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

Thé ou  
café inclus  
Tea or coffee  
included



### ENTRÉE / STARTER

SOUPE AUX POIS ..... 10.00  
Pea Soup

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

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

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

PÂTE 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  
18.00

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

TOURTIÈRE ..... 28.00  
Tourtière (Meat Pie)

### SUCRÉ / SWEET

PETS-DE-SOEUR MAISON ..... 3.00/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*

**GUILLAUME CARTIGNY**  
 Chef de cuisine  
 La Buche



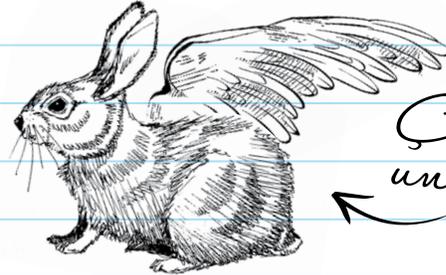
**LUC STE-CROIX**  
 Chef - propriétaire  
 La Buche / Bello / Peppe / Don

# ENTRÉE / STARTER

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

## AILES DE LAPIN

Rabbit Wings



*Ça vole  
un lapin?*

3 / 12.00\$ 6 / 22.00\$

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

LA BUCHE  
24 00

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

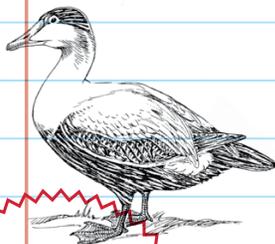
## ANTIPASTO DE LA BUCHE

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  
50 00

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



Du Québec  
From Québec

## FOIE GRAS POÊLÉ ET POUNDING CHÔMEUR AU BACON

LA BUCHE  
28 00

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

# 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

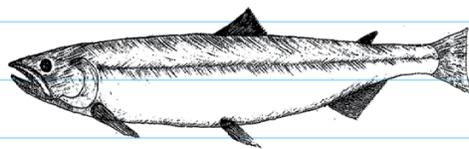
**CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE** ..... 12.00  
Meat Pie Nuggets

  **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**

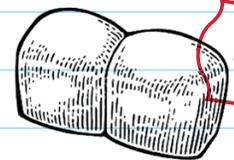
LA BUCHE  
**19.00**



 **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  
**25<sup>00</sup>**

Purée de Yukon Gold,  
crèmeuse de maïs aux lardons,  
boeuf 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

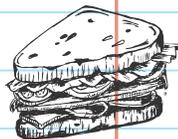
**GRILLED CHEESE - CHEDDAR  
FUMÉ, MOZZ** ..... 23.00  
Grilled Cheese - Smoked Cheddar,  
Mozz *Servi avec poutine/Served  
with Poutine + 5\$*

**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

**PÂTÉ AU SAUMON VERSION 4.0,  
PAVÉ DE SAUMON, PÂTE FEUILLETÉE  
ESTRAGON, VINAIGRE DE VIN BLANC,  
ÉCHALOTTES** ..... 32.00  
Salmon Pie, Version 4.0,  
Salmon Filet, Puff pastry, tarragon,  
white wine vinegar, shallots

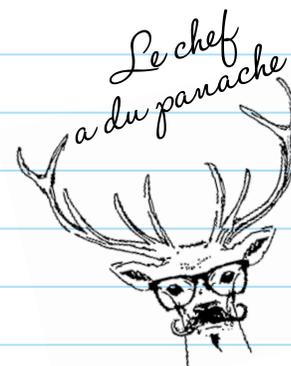
**CLUB PFQc** ..... 29.00  
Le poulet frit, dijonnaise fumée  
à l'érable, pain, BLT  
Fried chicken, maple flavored  
Dijon smoked, bread, BLT  
*Servi avec poutine/Served  
with Poutine + 5\$*



**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** ..... 41.00  
Hunt of the day, Served with  
Vegetables and Mashed Potatoes



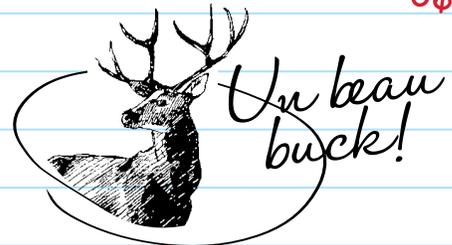
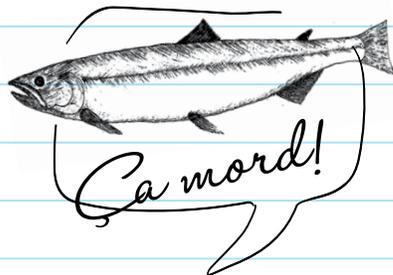
# PLAT / MAIN

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\$



### 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

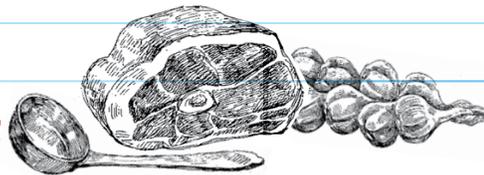
VINAIGRETTE À L'AIL NOIR  
ET BACON, NOIX CARAMÉLISÉES,  
SARRIETTE FRAÎCHE  
ET BEURRE D'ÉRABLE  
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

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

36.00\$

*Incroyable  
avec les sauces  
de notre  
partenaire :*

LA  
**PIMENTÉRIE**  
SAUCES PIQUANTES  
ARTISANALES



### 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

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*

60.00\$/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

## MOÛT DE POMME

7.00

## MOÛT DE POMME ROSÉ

7.00

## EAU

Eska gazeuse, Eska plate

## LIQUEURS QUÉBÉCOISE

### SODA DE YUZU 1642

6.50

### TONIC FLEUR DE SUREAU 1642

6.50

### BIÈRE D'ÉPINETTE (SPRUCE BEER)

6.50

### RACINETTE (ROOTBEER)

6.50

### BIÈRE DE GINGEMBRE (GINGER BEER)

6.50

### ORANGEADE (ORANGE)

6.50

## BIÈRES / BEERS

### EN FÛT / DRAFT

Petite	Moyenne	Grosse
10oz	20oz	30oz
7.00	10.00	16.00

La Buche (blonde), Griffon rousse,  
Cheval blanc, St-Ambroise IPA,  
St-Ambroise noire irlandaise  
Neipa (IPA blanche),  
Dead Valley (double IPA)

### BIÈRE GROLSCH SANS ALCOOL



#### BLONDE

8.00

#### RADLER

8.00



### BOUTEILLES / BOTTLES

Contrebande Neipa abricot 473ml - 9.00  
Contrebande blanche 473ml - 9.00  
Contrebande rousse 473ml - 9.00  
Contrebande IPA 473ml - 9.00  
Contrebande blonde 473ml - 9.00  
Contrebande tropical 473ml - 9.00  
Contrebande noir 473ml - 9.00  
Cracked Canoë Moosehead 473ml - 8.50  
Laurentide 710ml - 9.50

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

**ASK FOR OUR  
CRAFT BEER LIST!**



# SUCRÉ / SWEET

Un petit dessert & Our Sweet Tooth Menu

22.00  
750ml

Sirop d'érable  
La Buche  
La Buche Maple Syrup



CANNE DE  
SIROP  
LA BUCHE  
9.00\$

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  
+ 6 \$*

## POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

12.00\$

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!

5.00\$

*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

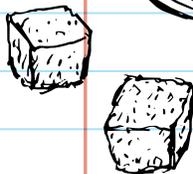
### CAFÉ BOIS 12.00

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

16<sup>00</sup>

Vodka, crevette, bacon et sauce à Bloody maison



### 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 NEGRONI

12.50

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

12.50

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

### JOUR DE L'AN CHEZ LES FERLAND 14.00

St-Germain, fruit de la passion, lime, mousseux et soda

### LE DON

12.50

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

### LE CHIC BUCHE

12.50

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

### 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

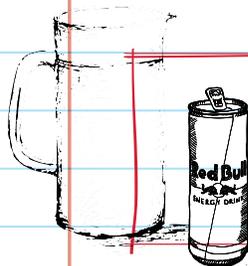
12.50

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

### JUSS' GINETTE

14.00

Chartreuse Chambord, jus de lime, mousseux et soda



## LA SANGRIA RED BULL

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

18\$

Grosse/Large  
20 oz

12\$

Petite/Small  
10 oz

## LA SANGRIA KARIBOO

Kariboo, 7up, jus d'orange et agrumes

16\$

Grosse/Large  
20 oz

# SHOOTERS

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

## LE BUCHERON

8.00\$

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

**SPÉCIAL**  
**CHARTREUSE**  
JAUNE 5<sup>00</sup>  
VERTE 6<sup>00</sup>

KARIBOO - 5.00

JACK DANIEL'S AU MIEL - 4.00

FIRE BALL - 4.00

JAMESON - 4.00

JAGER BOMB - 6.00

VODKA - 4.00

JAGERMEISTER - 4.00

WHISKY COUREUR DES BOIS - 6.00

JACK DANIEL'S - 4.00

BRANDY DE POMME - 12.00

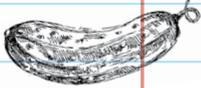
VODKA & CORNICHON - 4.00

HOT SHOT - 5.00

Vodka et cornichon

Galliano, espresso et crème fouettée

*Tu vas en redemander*



4 / 20<sup>00</sup>

### 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

### CIDRE PÉTILLANT POMME

9.50 / 473ml

### CIDRE PÉTILLANT POIRE

9.50 / 473ml

### CIDRERIE LA POMME DU ST-LAURENT CIDRE ROSÉ

9.50 / Lady Geneva

## DE GLACE

### ENTRE PIERRE ET TERRE

11.00 / Verre

40.00 / La bouteille 375ml  
(Québec)

### DOMAINE LABRANCHE / CIDRE DE FEU

40.00 / La bouteille 375ml  
(St-Isidore)



# KARIBOO

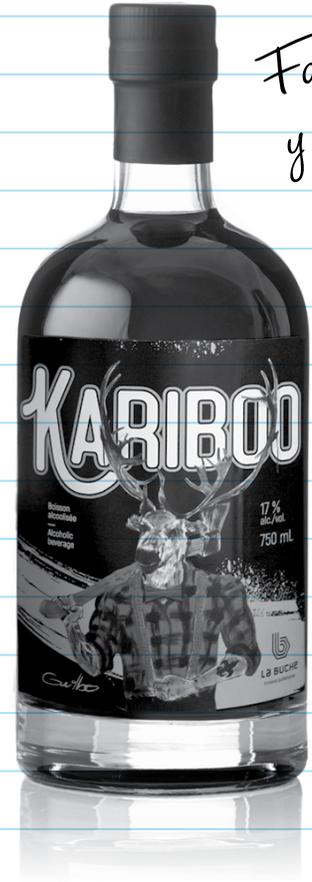
*La boisson du folklore québécois &  
A legendary Quebec Alcoholic Beverage*

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

**CONTRE BANDE**

9\$



**À SURVEILLER :**  
**LA NOUVELLE BIÈRE «MIMOSA»**  
**SE FAIT BRASSER PRÉSENTEMENT !**



**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\$





# 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

CUISINE LOCALE  
SIGNÉE  
STÉPHANE MODAT



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

## LE CLAN

RESTAURANTLECLAN.COM

NOS HÔTELS / OUR HOTELS



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

CLOSSAINTLOUIS.COM



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

CHATEAUPIERRE.COM