



LA BUCHE



À MANGER ET À BOIRE

MENU — 2022

EAT AND DRINK

2022 — MENU

NOM/NAME

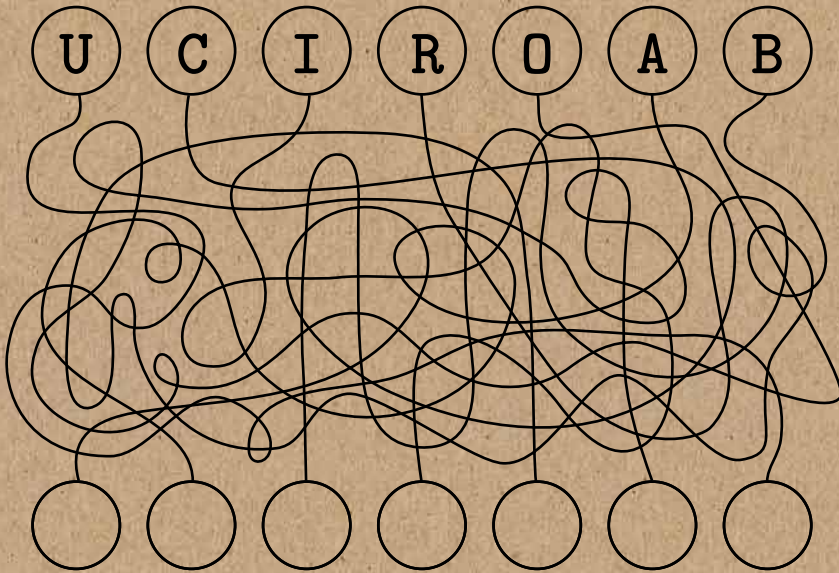
Janick Parent

SUJET/SUBJECT

J'ai faim!

JEUX / GAMES

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



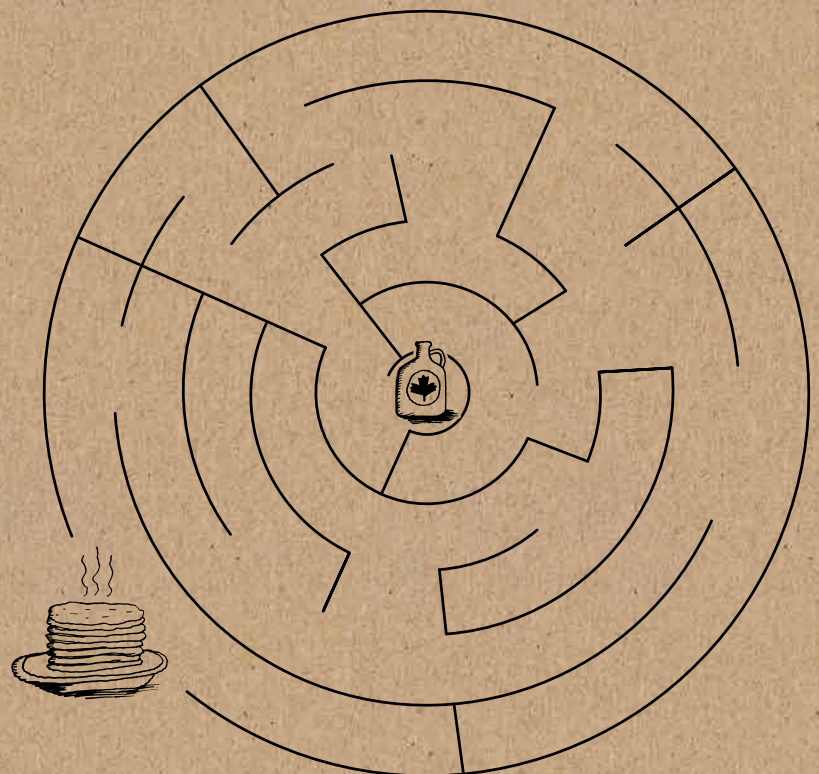
DESSINE LA FACE DU BÛCHERON !
DRAW THE LUMBERJACK'S FACE



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 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 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 30 + Served until 3:30 pm

PAIN SANS GLUTEN
Gluten Free Bread

EXTRA 2\$

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** 15.50

Grandpa's Oatmeal - Almond Milk, Fresh Fruit, Chia Seeds, Almonds and Maple Syrup


  **YOGOURT À L'ÉRABLE, FRUITS FRAIS, CONFITURE ET GRANOLA** 14.50

Maple Yogurt, Fresh Fruit, Jam and Granola

1 OEUUF, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON* 15.00
Egg (1), Bacon or Sausage or Ham

2 OEUFS, FRUITS FRAIS* 17.00
Eggs (2), Potatoes and Fresh Fruits

2 OEUFS, BACON OU SAUCISSE OU JAMBON* 17.50
Eggs (2), Bacon or Sausage or Ham

 **OMELETTE D'LA GRAND-MÈRE - CHEDDAR FUMÉ, CHAMPIGNONS*** 18.00
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 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 OEUUF 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
28⁰⁰


POULET FRIT ET GAUFRES

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

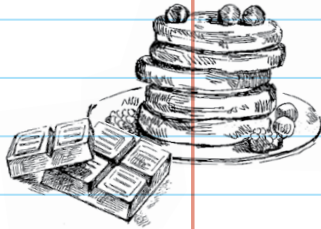
LA BUCHE
26⁰⁰


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

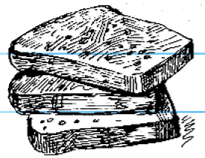
Revis l'époque du camp de bûcherons!


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

CRÊPES QUÉBÉCOISES - SIROP D'ÉRABLE ET BAIES DU QUÉBEC ... 18.00
Quebec Crepes - maple syrup and local berries



 **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

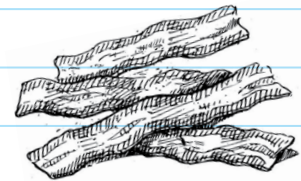
**EXTRA
foie gras
poêlé
15\$**

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 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
..... 8.00

Thé ou
café inclus
Tea or coffee
included



ENTRÉE / STARTER

SOUPE AUX POIS 10.00
Pea Soup

 ~~NO~~ 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
BLove
929-7794*

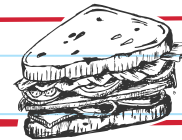
PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

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

GRILLED CHEESE 22.00
Grilled Cheese

PÂTÉ CHINOIS 24.00
Shepherd's Pie

CLUB PFQc
Club sandwich



LA BUCHE
26⁰⁰

~~NO~~ SALADE DE LA BUCHE 24.00
Buche's Salad

TOURTIÈRE 27.00
Tourtière (Meat Pie)

SUCRÉ / SWEET

PETS-DE-SOEUR MAISON 2.50/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 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
24 00

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

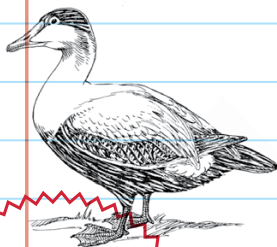
ANTIPASTO DE LA BUCHE

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!

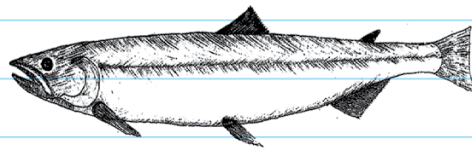


- 🚫 **SOUPE AUX POIS - BACON, POIS FRITS, CAROTTES GLACÉES À L'ÉRABLE** 10.00
 Pea Soup - Bacon, Fried Peas, Maple Glazed Carrots
- 🌿 🚫 **SALADE VERTE** 10.00
 Green Salad
- CROQUETTES DE PÂTÉ À VIANDE** 12.00
 Meat Pie Nuggets
- 🌿 🚫 🍷 **ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ET LEURS GARNITURES** 16.00 / PERS.
 Quebec Cheese Platter and Garnishes
- FAMEUSE SOUPE À L'OIGNON, BOUILLON AU VIN ROUGE, GRATINÉ AU FROMAGE 1608** 15.00
 Famous Onion Soup, red wine broth, cheese gratin 1608

Laiterie
CHARLEVOIX

*Rajoute du
bacon pour 5\$*

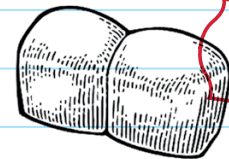
LA BUCHE
19.00



🚫 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

21.00\$

🚫 🍷 **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

23.00\$

entrée / starter



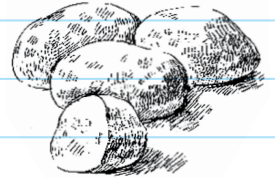
PLAT / MAIN

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
24⁰⁰


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

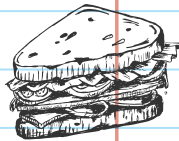
**GRILLED CHEESE - CHEDDAR FUMÉ,
MOZZ, MARMELADE DE BACON .. 23.00**
Grilled Cheese - Smoked Cheddar,
Mozz, Bacon Marmalade *Servi avec
poutine/Served with Poutine + 5\$*

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

 **SALADE DE LA BUCHE 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 30.00**
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\$*

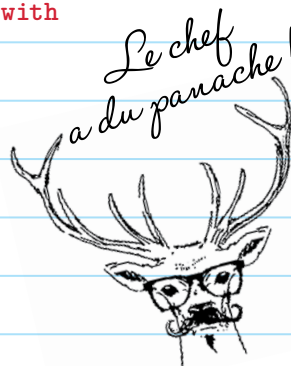


**LA FAMEUSE TOURTIÈRE AU
CERF DU QUÉBEC, PORC NAGANO,
BOEUF "AAA" SERVI AVEC SALADE
À CRÈME ET KETCHUP AUX FRUITS**
..... 28.00
Tourtière (Meat Pie) Quebec Venison,
Nagano Pork, "AAA" Beef, served with
Creamy Salad and Fruit Ketchup

**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

**BAVETTE DE WAPITI PREMIÈRE
NATION SAUCE KARIBOO
AUX CHAMPIGNONS ET BACON FUMÉ,
PURÉE DE POMMES DE TERRE
ET LÉGUMES 39.00**
First Nation Elk Skirt Steak,
Mushrooms, Smoked Bacon and Kariboo
Sauce, Served with Vegetables and
Mashed Potatoes



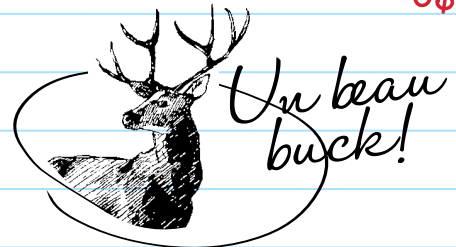
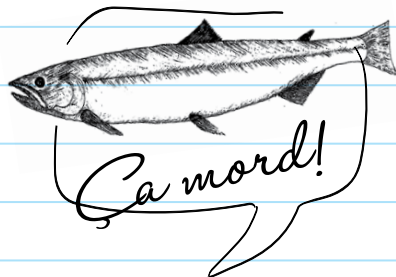
PLAT / MAIN

LA BUCHE
38 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 :*

LA
PIMENTÉRIE
SAUCES PIQUANTES
ARTISANALES

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

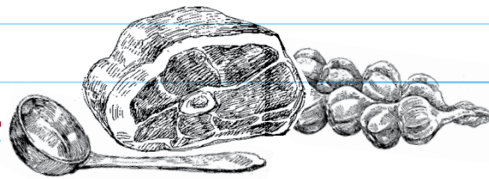
Capers, Spicy sauce, Shallots,
Lemon Juice, Parsley
Served with Fries and Salad

33.00\$

  **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

35.00\$



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

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

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
7.00	10.00	16.00

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

7.00

RADLER

7.00



BOUTEILLES / BOTTLES

Contrebande Neipa abricot 473ml - 8.00
Contrebande blanche 473ml - 8.00
Contrebande rousse 473ml - 8.00
Contrebande IPA 473ml - 8.00
Contrebande blonde 473ml - 8.00
Cracked Canoë Moosehead 473ml - 8.00
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

20⁰⁰
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
+ 6 \$*



POUDING DU CHÔMEUR

Poor Man's Pudding

12.00\$

SUCRE À CRÈME 8.00
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
4.50\$

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.

*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

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

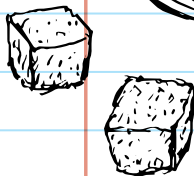
CAFÉ BOIS 12.00

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

L'APRÈS-SKI 12.00

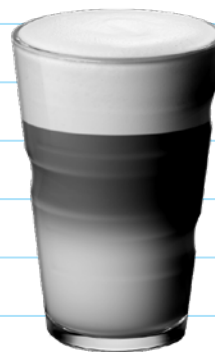
Chocolat chaud, Cognac,
crème fouettée

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 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

12.00

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

12.00

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 de pomme, mousseux, lime et menthe

JUSS' CÉLINE

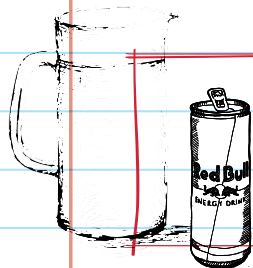
12.00

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

JUSS' GINETTE

13.00

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 à la pêche

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\$

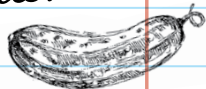
Absinthe "La Courailleuse" 72%, crème Coureur des Bois et liqueur de café

CHARTREUSE

JAUNE 4⁵⁰

VERTE 5⁰⁰

Tu vas en redemander



KARIBOO - 4.00

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

Vodka et cornichon

HOT SHOT - 5.00

Galliano, espresso et crème fouettée

4 / 20⁰⁰

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 URBAIN MCADAM (POMME)

9.50 / 473ml

CIDRE URBAIN MCADAM (POIRE)

9.50 / 473ml

CIDRERIE LA POMME

DU ST-LAURENT CIDRE ROSÉ

9.50 / Lady Geneva

CIDRE HOPLA

POMME ET HOUBLON

9.50

DE GLACE

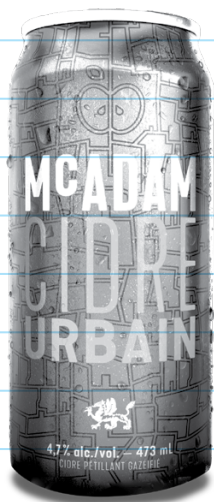
DOMAINE LABRANCHE

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?



Faut tu y goûtes!

SHOOTER



VERRE



BOUTEILLE



SANGRIA AU KARIBOO

Kariboo Sangria



KARIBOO

UNIBROUÉ



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 

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 