

# La BUCHETTE

BUVETTE QUÉBÉCOISE

## MENU

# CAHIER D'ÉCRITURE

NOM *Yanick Parent*

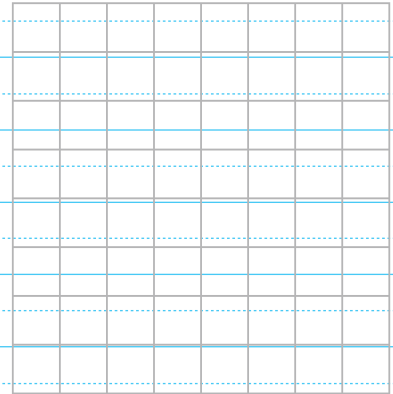
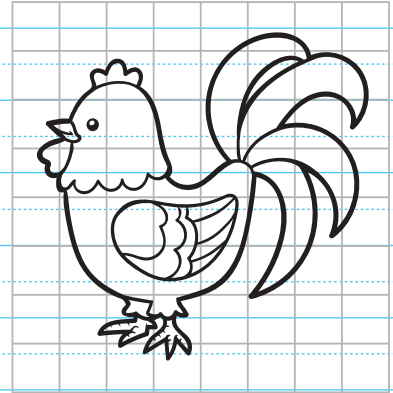
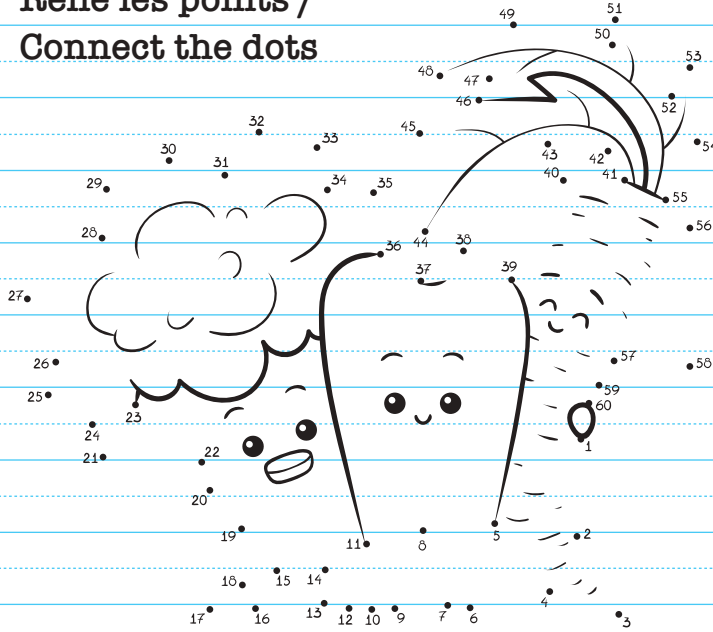
ÉCOLE *De la vie*



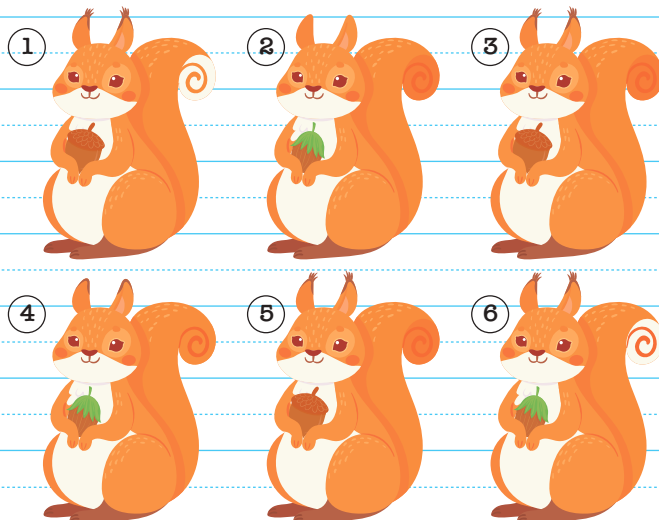
# JEUX / GAMES

Mot de passe : Sognol23  
Réseau : Buchette

Relie les points /  
Connect the dots



Trouve les deux écureuils identiques / Find two same squirrel



# Menu enfants / Children's menu

10 ANS ET MOINS / 10 YEARS AND UNDER

## Déjeuner / Breakfast

SERVI DE 8 H À 15 H

AVAILABLE FROM 8 A.M. TO 3 P.M.

8\$

### Crème Budwig 🥄🌱

Yogourt, bananes, sirop d'érable, lin, graines de citrouille, avoine et fruits \* *Budwig cream - Yogurt, bananas, maple syrup, pumpkin seed, flax seeds, oats and fruits*

### Crêpes

Sirop d'érable ou chocolat ou caramel  
\* *Crepes - Maple syrup or chocolate or caramel*

### Œuf

1 œuf, choix de viande ou fruits, pommes de terre et pain \* *Egg - 1 egg, choice of meat or fruits, potatoes and bread*

12\$

## Dîner et souper / Lunch and dinner

SERVI À PARTIR DE 11H30

AVAILABLE FROM 11:30 A.M.

### Poutine

Frites, fromage en grains, sauce poutine  
\* *Poutine - Fries, cheese curds and poutine sauce*

### Mafaldines aux tomates

Mafaldines, sauce tomate et fromage  
\* *Mafaldines, tomatoes sauce and cheese*

### Burger

Boulette de Wagyu, fromage, sauce Buchette, servi avec frites \* *Wagyu Burger - Wagyu patty, cheese, Buchette sauce, served with fries*

**Dessert  
inclus / included**  
Biscuit à l'érable  
\* *Maple cookie*





**MIMOSA****12\$\***Le 1<sup>er</sup> verre  
The 1<sup>st</sup> glass

\*Les verres suivants 2\$

\*All following glasses 2\$

## Menu déjeuner / Breakfast menu

SERVI DE 8 H À 15 H / AVAILABLE FROM 8 A.M. TO 3 P.M.

<b>Crème Budwig</b>  	<b>16\$</b>	<b>Omelette aux fromages</b>	<b>23\$</b>
Yogourt, bananes, sirop d'érable, lin, graines de citrouille, avoine et fruits * Budwig cream - Yogurt, bananas, maple syrup, pumpkin seed, flax seeds, oats and fruits		Œufs, fromage Hercule, fromage de chèvre, pomme de terre et pain * Cheeses Omelette - Eggs, Hercule cheese, goat cheese, potato, and bread	
<b>Crêpes</b>	<b>18\$</b>	<b>Tartine à la truite</b>	<b>25\$</b>
Sirop d'érable ou sauce chocolat ou caramel, fruits et crème fouettée * Maple syrup or chocolate sauce or caramel, fruits and whipped cream		Pain, crème de chèvre, truite fumée, roquette, asperges et œufs * Trout toast - Bread, goat cheese cream, smoked trout, arugula, asparagus and eggs	
<b>Œufs</b>	<b>19\$</b>	<b>Tartine Steak &amp; eggs</b>	<b>25\$</b>
2 œufs, choix de viande ou fruits, pomme de terre et pain * Eggs - 2 eggs, choice of meat or fruits, potato and bread		Émincé de bœuf mariné, oignon caramélisé, roquette et œuf * Steak & eggs toast - Marinated sliced beef, caramelized onions, arugula and egg	
<b>Pain retrouvé</b>	<b>20\$</b>	<b>Assiette brunch</b>	<b>30\$</b>
Brioche grillée, caramel au beurre salé et fruits * Toasted brioche - Salted butter caramel and fruits		Omelette aux fromages, trio de viandes, pain retrouvé, salade verte, pomme de terre et pain * Brunch plate - Cheeses omelette, trio of meats, toasted brioche, green salad, potato and bread	
<b>Cassolette</b>	<b>22\$</b>	<b>Croque Truffe</b>	<b>40\$</b>
Bacon, saucisses, sauce tomate, pomme de terre, fromage Hercule, épinards, œufs et pain * Casserole - Bacon, sausages, tomato sauce, potato, Hercule cheese, spinach, eggs and bread		Pain blanc, béchamel à la truffe, chiffonnade de jambon, crème truffe et mozzarella, servi avec frites ou salade * White bread, truffle béchamel, shaved ham, truffle cream, and mozzarella, served with fries or salad	

**Extra œuf**  
**2\$**  
**Egg extra**

### Extras

Pain sans gluten * Gluten free bread	3\$	Crêpe	7\$
Pommes de terre * Potatoes	5\$	Fruits	9\$
Bacon	7\$	Canard * Duck	10\$
Jambon * Ham	7\$	Truite fumée * Smoked trout	12\$
Saucisse * Sausage	7\$	Foie gras	20\$

 Sans gluten / Gluten free  Noix / Nuts  Épicé / Spicy

# Menu dîner / Lunch Menu

SERVI DE 11H30 À 15H / AVAILABLE FROM 11:30 A.M. TO 3 P.M.

## Entrées / Starters

<b>Salade verte</b> 🌿	14\$	<b>L'œuf truffe</b>	22\$
Mesclun, julienne de légumes et vinaigrette fraise rhubarbe * <i>Green salad - Mixed greens, julienned vegetables and strawberry-rhubarb vinaigrette</i>		Œuf mollet frit, sauce à la truffe et truffe fraîche * <i>Fried soft-boiled egg - with truffle sauce and fresh truffle</i>	
<b>Pâté de tête de cochon</b>	16\$	<b>Carpaccio de canard</b> 🍷 🌿	24\$
Terrine de tête de cochon servie avec salade verte et caviar de moutarde * <i>Pork head terrine - served with green salad and mustard caviar</i>		Magret de canard, vinaigrette miel et truffe, pralin * <i>Duck Carpaccio - Duck breast, honey and truffle dressing, praline</i>	
<b>Soupe à l'oignon</b>	22\$	<b>Carpaccio de bœuf</b> 🍷 🌿	38\$
Bouillon au vin rouge, pain gratiné au fromage Hercule * <i>French onion soup - Red wine broth, au gratin bread with Hercule cheese</i>		Filet mignon de bœuf, pesto de basilic, amandes grillées, parmesan et burratini * <i>Beef Carpaccio - Beef tenderloin, basil pesto, toasted almonds, parmesan, and burratini</i>	

## Plats / Mains

Poutine classique 20\$  
Classic poutine

<b>La poutine de La Buchette</b>	24\$	<b>Mafaldinse à la bolognaise</b>	34\$
Frites, fromage en grain, sauce brune, flanc de porc à l'érable et dijonnaise * <i>Buchette poutine - Fries, cheese curds, brown gravy, maple pork belly and Dijon mayo</i>		Mafaldines, ragout de bolognais, sauce béchamel et fromage Hercule * <i>Mafaldines Bolognese - Mafaldine, bolognese stew béchamel sauce and Hercule cheese</i>	
<b>Salade Périgourdine</b> 🍷 🌿	32\$	<b>Moules &amp; frites</b> 🍷	38\$
Mesclun, gésier de canard, magret de canard, noix de Grenoble, fromage de chèvre grillé et vinaigre à l'huile de noix * <i>Mixed greens, duck gizzards, duck breast, walnuts, grilled goat cheese and walnut oil vinaigrette</i>		Moules, sauce au fromage bleu et bacon servies avec frites * <i>Mussels &amp; Fries - Mussels with blue cheese sauce and bacon, served with fries</i>	
<b>Le Burger à Max</b>	32\$	<b>Bœuf Bourguignon</b>	50\$
Pain brioché, boulette de bœuf Wagyu, cheddar fumé, tomate, salade, oignon confit à la bière rousse, sauce BBQ à la bière blanche servi avec frites * <i>Max Burger - Brioche bun, Wagyu beef patty, smoked cheddar, tomato, lettuce, beer-braised caramelized onions, white beer BBQ sauce, served with fries</i>		Bœuf braisé au vin rouge, carottes, oignons, champignons, purée de pomme de terre et jus de viande * <i>Braised beef in red wine with carrots, onions, mushrooms, mashed potatoes and meat juice</i>	
		<b>Steak frites</b>	\$ - Prix du marché
		Viande du jour servie avec frites et salade * <i>Steak and fries - Meat of the day served with fries and salad</i>	



### SAUCE

Vin rouge	Fromage bleu	Truffe
Red wine	Bleu cheese	Truffle

La famille  
Buchette!



YANICK  
PARENT



JULIE  
DUMAS



PIERRE-OLIVIER  
GINGRAS

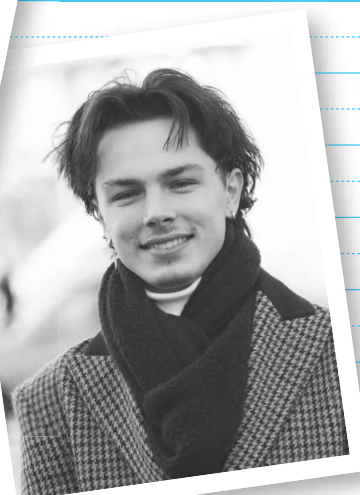
GUILLAUME  
CARTIGNY



MYCHAEL  
BLOUIN



CHRISTOPHER  
ROYER



# Menu souper / Dinner Menu

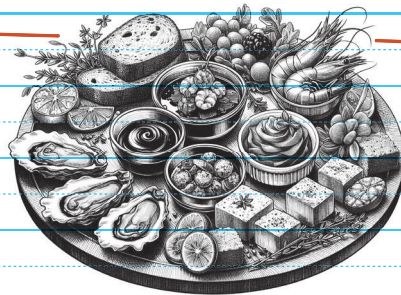
À PARTIR DE 17 H / STARTING AT 5 P.M.

## Entrées / Starters

<b>Salade verte</b> 🌿 Mesclun, julienne de légumes et vinaigrette fraise rhubarbe * <i>Green salad - Mixed greens, julienned vegetables and strawberry-rhubarb vinaigrette</i>	14\$	<b>L'œuf truffe</b> Œuf mollet frit, sauce à la truffe et truffe fraîche * <i>Fried soft-boiled egg - with truffle sauce and fresh truffle</i>	22\$
<b>Pâté de tête de cochon</b> Terrine de tête de cochon servie avec salade verte et caviar de moutarde * <i>Pork head terrine - served with green salad and mustard caviar</i>	16\$	<b>Gravlax de truite</b> Truite gravlax à la betterave servi avec une crème au sumac * <i>Beet-cured trout gravlax - served with sumac cream</i>	24\$
<b>Cromesquis de crevettes</b> Croquettes de crevettes, aneth, persil et pommes de terre servis avec mayonnaise à la lime épicée * <i>Shrimp Cromesquis - Shrimp croquettes with dill, parsley, and potatoes, served with spicy lime mayonnaise</i>	18\$	<b>Carpaccio de canard</b> 🍷 🌿 Magret de canard, vinaigrette miel et truffe, pralin * <i>Duck Carpaccio - Duck breast, honey and truffle dressing, praline</i>	25\$
<b>Choux braisé</b> Choux braisé servi avec sauce tomate, chorizo de wagyu * <i>Braised cabbage - served with tomato sauce and Wagyu chorizo</i>	18\$	<b>Tartare de bœuf</b> Bœuf, mayonnaise aux câpres, cornichons, et croûtons * <i>Beef Tartare - Beef with capers mayonnaise, pickles, and croutons</i>	26\$
<b>Soupe à l'oignon</b> Bouillon au vin rouge, pain gratiné au fromage Hercule * <i>French onion soup - Red wine broth, au gratin bread with Hercule cheese</i>	22\$	<b>Foie gras poêlé</b> Foie gras poêlé, pain grillé, coulis de bleuets et oignon confit * <i>Seared foie gras - with toasted bread, blueberry coulis and caramelized onions</i>	28\$
		<b>Carpaccio de bœuf</b> 🍷 🌿 Filet mignon de bœuf, pesto de basilic, amandes grillées, parmesan et burratini * <i>Beef Carpaccio - Beef tenderloin, basil pesto, toasted almonds, parmesan, and burratini</i>	38\$

## Antipasto

Hors d'œuvres variés  
à partager pour 2 personnes  
\* *Appetizers to share  
for 2 people*



Représentation  
artistique seulement

Artistic  
representation only

AVEC / WITH  
cocktails  
80\$

SANS / WITHOUT  
60\$

# Menu souper / Dinner menu

À PARTIR DE 17 H / STARTING AT 5 P.M.

## Les Queb' à la Française

<b>La poutine de La Buchette</b>	<b>24\$</b>	<b>Champignons</b> 🍄	<b>38\$</b>
Frites, fromage en grain, sauce brune, flanc de porc à l'érable et dijonnaise * <i>Buchette poutine - Fries, cheese curds, brown gravy, maple pork belly and Dijon mayo</i>		Hydne hérisson mariné et poêlé, servi avec purée de saison, pickles de champignons, vinaigre d'érable * <i>Marinated and seared lion's mane mushrooms with seasonal purée, pickled mushrooms and maple vinegar</i>	
<b>Le Burger à Max</b>	<b>32\$</b>	<b>La chaudière Gaspésienne</b>	<b>40\$</b>
Pain brioché, boulette de bœuf Wagyu, cheddar fumé, tomate, laitue, oignons confits à la bière rousse, sauce BBQ à la bière blanche servi avec frites * <i>Wagyu Burger - Brioche bun, Wagyu beef patty, smoked cheddar, tomato, lettuce, beer caramelized onions, white beer BBQ sauce, served with fries</i>		Flétan confit au safran, crevettes grillées et moules servi avec sauce crémeuse et purée de pomme de terre * <i>Saffron confit halibut, grilled shrimp and mussels served with creamy sauce and mashed potatoes</i>	
<b>Moules &amp; frites</b> 🍷	<b>38\$</b>	<b>Jarret de porc</b>	<b>49\$</b>
Moules, sauce au fromage bleu et bacon servies avec frites * <i>Mussels &amp; Fries - Mussels with blue cheese sauce and bacon, served with fries</i>		Jarret de porc laqué à l'érable servi avec purée de pommes de terre et légumes de saison * <i>Maple-glazed pork shank - served with mashed potatoes and seasonal vegetables</i>	

---

---

### Extras

Truffe fraîche \$ Marché / Market \$ Rapée à la table / Fresh truffle - Shaved at the table		Flanc de porc à l'érable 12\$ Maple pork belly	
Frites parmesan et truffe 16\$ Parmesan and truffle fries		Foie gras 20\$	
Bacon 7\$		Changez vos frites en poutine 7\$ Swap your fries for a poutine	

# Menu souper / Dinner menu

À PARTIR DE 17 H / STARTING AT 5 P.M.

## Les Français à la Québ'

<b>Salade Périgourdine</b> 🍷 🌱 Mesclun, gésiers de canard, magret de canard, noix de Grenoble, fromage de chèvre grillé et vinaigre à l'huile de noix * <i>Mixed greens, duck gizzards, duck breast, walnuts, grilled goat cheese and walnut oil vinaigrette</i>	<b>32\$</b>	<b>Tartiflette à l'Origine de Charlevoix</b> Pommes de terre, bacon, sauce crémeuse au vin blanc et fromage l'Origine, servi gratiné avec flanc de porc à l'érable * <i>Potatoes, bacon, creamy white wine sauce and l'Origine cheese, gratinéed with maple pork belly</i>	<b>42\$</b>
<b>Mafaldines à la bolognaise</b> Mafaldines, ragoût de bolognaise, sauce béchamel et fromage Hercule * <i>Mafaldines Bolognese - Mafaldines, bolognese steu, béchamel sauce and Hercule cheese</i>	<b>34\$</b>	<b>Flétan à la Grenobloise</b> Filet de flétan, purée et légumes de saison et sauce Grenobloise * <i>Halibut filet with seasonal purée and vegetables and Grenobloise sauce</i>	<b>46\$</b>
<b>Tartare de bœuf</b> Bœuf, mayonnaise aux câpres, cornichons, bacon et croûtons servi avec frites ou salade * <i>Beef tenderloin tartare with caper mayo, pickles, bacon and croutons, served with fries or salad</i>	<b>38\$</b>	<b>Bœuf Bourguignon</b> 🍷 Bœuf braisé au vin rouge, carottes, oignons, champignons, purée de pomme de terre et jus de viande * <i>Beef Bourguignon - Braised beef in red wine with carrots, onions, mushrooms, mashed potatoes, and meat jus</i>	<b>50\$</b>
<b>Croque truffe</b> Pain blanc, béchamel à la truffe, chiffonnade de jambon, crème truffe et mozzarella servi avec frites ou salade * <i>White bread with truffle béchamel, ham chiffonnade, truffle cream and mozzarella, served with fries or salad</i>	<b>40\$</b>	<b>Filet mignon Rossini</b> Filet mignon de bœuf, foie gras poêlé, purée de pomme de terre, pomme de terre paille et sauce à la truffe * <i>Beef tenderloin with seared foie gras, mashed potatoes, shoestring potatoes and truffle sauce</i>	<b>75\$</b>

## Desserts

### Biscuit à l'érable

Biscuit sablé garni d'une crème à l'érable servi avec un verre de lait  
\* *Maple shortbread cookie - filled with maple cream, served with a glass of milk*

14\$

### Clément a brûlé la tarte à l'érable

14\$

Tartelette à l'érable caramélisée  
\* *Caramelized maple pie*

### Gâteau des anges

Gâteau léger et moelleux servi avec coulis de fruits de saison \* *Light and fluffy cake served with seasonal fruit coulis*

14\$

### Gâteau aux carottes

16\$

Gâteau aux carottes, crème au fromage, caramel \* *Carrot cake, cream cheese cream, caramel*

### Le Bûcheron

16\$

Gâteau au chocolat façon McCain maison \* *Homemade chocolate cake in the style of McCain*



### Le Bûcheron

Il y a dans chaque bouchée de ce gâteau au chocolat maison un plaisir unique, une douce nostalgie qui nous, Québécois, nous ramène à l'enfance. Ce gâteau, très traditionnel au Québec, a su marquer nos souvenirs par sa texture moelleuse et son goût intense. Aujourd'hui, chef Guillaume Cartigny lui rend hommage avec ce Bûcheron au chocolat. Fait avec la même passion et le même amour pour l'émerveillement des papilles québécoises.

Une fois commencé, impossible d'arrêter. Chaque bouchée transporte cette émotion et le goût inoubliable de la perfection.

**Toujours prêt à emporter, pour savourer encore et encore.**

### Le Bûcheron

In each bite of this homemade chocolate cake there is a unique pleasure, a sweet nostalgia that takes us, people of Quebec, back to childhood. This cake, very traditional in Quebec, has left its mark on our memories with its soft texture and intense taste. Today, chef Guillaume Cartigny pays tribute to him with this chocolate Bûcheron. Made with the same passion and the same love for the wonder of Quebec taste buds.

Once started, you can't stop. Each bite carries this emotion and the unforgettable taste of perfection.

**Always ready to take away, to enjoy again and again.**

## Café-Digestif / Coffee-Digestif

### Café alcoolisé / Alcoholic coffee 15\$

#### Café Buchette

Café, rhum épicé, whisky  
Coureur des Bois, crème  
fouettée \* *Coffee, spice  
rum, maple whisky,  
whipped cream*

#### Café bois

Café, Coureur des Bois crème,  
Coureur des Bois  
whisky, crème fouettée  
\* *Coffee, maple cream whisky,  
maple whisky, whipped cream*

#### Café nordique

Café, liqueur de noisette,  
whisky Coureur des Bois  
crème, crème fouettée  
\* *Coffee, hazelnut liquor,  
maple cream whisky,  
whipped cream*

#### Café barbu

Espresso, sambuca

8\$

#### Mémère Jeanne d'Arc

Gin, eau chaude, sirop de vanille,  
jus de citron, thé Earl Grey  
\* *Gin, hot water, vanilla syrup,  
lemon juice, Earl Grey tea*

16\$

### Café régulier / Regular Coffee

Régulier  
Regular  
4\$

Cappuccino  
6\$

Latte  
8\$

Nespresso  
6\$

Thé  
Tea  
5\$

**NESPRESSO**

## Boissons / Beverages

### Sans alcool 5\$

Limonade, 7 Up, Pepsi, Pepsi diet,  
thé glacé, jus de pomme, jus d'orange,  
jus d'ananas, jus de canneberge,  
verre de lait, lait au chocolat,  
chocolat chaud

### 100% Québec

Bière de gingembre (ginger beer) 6.50\$  
Soda de Yuzu (1642) 6.50\$  
Tonic fleur de sureau (1642) 6.50\$  
Tonic (1642) 6.50\$

### Eau CRYO

Gazeuse ou plate (sparkling or still) 6\$



## Happy hour

SERVI DE 15 H À 17 H / AVAILABLE FROM 3 P.M. TO 5 P.M.

Corona bouteille / Corona bottle 5\$

### VIN / WINE

Verre de rosé / Glass of rosé 5\$

Bouteille de rosé / Bottle of rosé 25\$



## Prix Régulier 16\$ / Prix Happy Hour 10\$

SERVI DE 15 H À 17 H / AVAILABLE FROM 3 P.M. TO 5 P.M.

### Aperol Spritz

Un cocktail italien rafraîchissant et effervescent. Mélange subtil d'Aperol, de prosecco pétillant et d'une touche d'eau gazeuse, servi sur glace avec une tranche d'orange pour une touche d'élégance. Idéal pour un apéritif ensoleillé. \* *A refreshing and effervescent Italian cocktail. A subtle blend of Aperol, sparkling prosecco, and a splash of soda water, served over ice with a slice of orange for a touch of elegance. Perfect for a sunny aperitif.*

### Hugo Spritz

Un cocktail délicat et floral, combinant prosecco, liqueur de fleur de sureau et une touche d'eau gazeuse, agrémenté de feuilles de menthe fraîche. \* *A delicate and floral cocktail combining prosecco, elderflower liqueur, and a splash of soda water, garnished with fresh mint leaves.*

### Campari Spritz

Un apéritif italien audacieux, alliant l'amertume du Campari, la légèreté du prosecco et une touche d'eau gazeuse, servi sur glace avec une tranche d'orange. Intense et rafraîchissant. \* *A bold Italian aperitif, blending the bitterness of Campari, the lightness of prosecco, and a splash of soda water, served over ice with a slice of orange. Intense and refreshing.*

### Limoncello Spritz

Un cocktail italien ensoleillé, mariant la douceur du limoncello, la finesse du prosecco et une touche d'eau gazeuse, servi sur glace avec une rondelle de citron. Parfaitement rafraîchissant. \* *A sunny Italian cocktail marrying the sweetness of limoncello, the finesse of prosecco, and a splash of soda water, served over ice with a lemon slice. Perfectly refreshing.*

### Buchette Spritz

Un cocktail frais et aromatique, mêlant le gin Jardin Verde, des tranches de concombres, sirop d'érable, une touche de jus de lime, du prosecco et de l'eau gazeuse. L'élégance d'un jardin dans un verre. \* *A fresh and aromatic cocktail combining Jardin Verde gin, cucumber slices, maple syrup, a touch of lime juice, prosecco, and soda water. The elegance of a garden in a glass.*



**\*PROMOTION VIN\* / \*WINE PROMOTION\***



**Rosé**  
Listel, grain  
de gris, France



13\$



55\$



**Blanc**  
Clos Mont Blanc  
Macabeu,  
Chardonnay,  
Espagne



15\$



60\$



**Rouge**  
Les 4 jeudis,  
Pinot-noir, France



15\$



65\$

## Bières / Beers

### En fût/Draft

Petite / Small

10 oz

10\$

Moyenne / Medium

20 oz

12\$

Grosse / Large

30 oz

17\$

Micro  
brasserie  
québécoise

BLONDE - BLANCHE - IPA - ROUSSE  
BLOND BEER - WHITE BEER - INDIAN PALE ALE - RED ALE



### Bouteilles/Bottles

**341 ml**

Corona 7\$

Corona 0% 6.50\$

Stella 7\$

Hoegaarden 7\$

**710 ml**

Budweiser

9.50\$

**DEMANDEZ NOTRE  
CARTE SANS ALCOOL**

Ask for  
our non-alcoholic  
beer menu

## Cidres de pomme / Apple ciders

Cidre Lacroix  
pomme 9\$

Cidre Lacroix pomme  
et framboise 9\$

Cidre de pomme  
sans alcool 8\$

# Cocktail classique 16\$

## OLD FASHION

Whisky, sucre, Angostura \* *Whisky, sugar, Angostura*

## CLOVER CLUB

Gin, jus de citron, sirop de framboise, blanc d'œuf et vermouth blanc \* *Gin, lemon juice, raspberry syrup, egg white and white vermouth*

## NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rouge \* *Gin, Campari, red vermouth*

## AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, sirop d'érable, blanc d'œuf \* *Amaretto, lemon juice, maple syrup, egg white*

## PAPER PLANE

Whisky, Amaro, Apérol et jus de citron \* *Whisky, Amaro, Apérol and lemon juice*

## PALOMA

Tequila, jus de lime, jus de pamplemousse, soda, rim sud-ouest \* *Tequila, lemon juice, grapefruit juice, soda, southwest rim*

## COSMOPOLITAIN

Vodka, liqueur d'agrumes, jus de lime, jus de canneberge \* *Vodka, Triple sec, lime juice, cranberry juice*

# Sangria

## Sangria Buchette / Buchette sangria

### Sangria Fleur d'Agrumes

Petite / Small 14\$ / Grande / Large 18\$

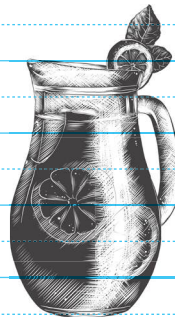
Vin blanc, gin Jardin Verde, jus de citron, sirop d'érable, concombres, oranges, basilic, soda \* *Citrus Blossom Sangria - White wine, Jardin Verde gin, lemon juice, maple syrup, cucumber slices, orange slices, basil, soda water*

### Rouge

Petite / Small 14\$ / Grande / Large 18\$

Vin rouge, Triple sec, jus de canneberge, jus d'orange, fruits, 7 Up \* *Red - Red wine, Triple sec, cranberry juice, orange juice, fruits, 7 Up*

*C'est l'été  
à l'année!*



# Cocktail signature 20\$

## LE CHAMPLAIN 75

Gin-ungava, crème de cassis, vodka, sirop d'érable, jus de citron, romarin flambé, vin mousseux \* Ungava gin, blackcurrant liquor, vodka, maple syrup, lemon juice, sparkling wine, flambéed rosemary

## NESPRESSO POLISSON

Espresso, mezcal, whisky Coureur des Bois, crème, sirop de vanille \* Espresso, mezcal, maple cream, whiskey, vanilla syrup

## KARIBUCK

Kariboo, amaretto, cognac et cannelle \* Kariboo, amaretto, cognac et cinnamon

## LE DUC

Bourbon, cognac Larsen VSOP, sirop d'érable, bitter à l'orange, zeste d'orange \* Bourbon, cognac, maple syrup, orange zest, orange bitters

## LE BUCHERON SAUVAGE

Vodka, Saint-Germain, sirop de baies, bière de gingembre, lime, citron \* Vodka, Saint-Germain, berry syrup, ginger beer, lemon, lime

## LA ROSE FUMÉE

Mezcal, jus de citron, sirop d'érable, eau de rose, romarin \* The Smokey Rose - Mezcal, lemon juice, maple syrup, rosewater, rosemary

## PASSION QUÉBÉCOISE

Vodka, sirop de vanille, sirop de fruit de la passion, jus d'ananas, mousseux, fruit de la passion \* Vodka, vanilla syrup, passion fruit syrup, pineapple juice, sparkling wine, passion fruit

## LE LÉGARÉ

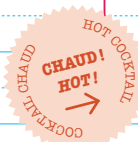
Campari, Gin Ungava, Saint-Germain, jus de citron, sirop de fraise, fraise, poivre \* Campari, gin, Saint-Germain, lemon juice, strawberry syrup, strawberry, pepper

## ACERUM SOUR

Acérum, Belle de Brillet, jus de citron, romarin, blanc d'oeuf et sirop d'érable \* Acérum, Belle de Brillet, lemon juice, rosemary, egg white, and maple syrup

## VELVET QUÉBÉCOIS

Brandy Cheminaud, crème de cacao, crème glacée à la vanille \* Cheminaud brandy, cacao liquor, vanilla ice cream



---

---

## Spicy Rita - Par Tequila Volcan

Tequila Volcan, Triple sec, St-Germain, jus de citron, sirop de jalapenos, purée de mangue, épices de cayenne et paprika \* Volcan tequila, Triple sec, Saint-Germain, lemon juice, jalapeno syrup, mango puree, cayenne and paprika spices



## Digestifs - 100% Québec



**Kariboo**

5\$

**Whisky Crème - Coureur des Bois**

8\$

**Brandy de pomme - Michel Jodoin**

9\$

**Whisky à l'érable - Coureur des Bois**

9\$

**Loup Blanc - 4,5 oz**

10\$

**Cidre de Glace - 4,5 oz**

11\$

**Whisky à l'érable - Sortilège Prestige**

12\$



## Whisky, scotch & rye

**LOT 40**

10\$

**DILLON'S**

11\$

**CHIVAS 12 ANS**

12\$

**ABERLOUR**

14\$

**JAMESON  
TRIPLE TRIPLE**

10\$

**GLENMORANGIE**

12 ANS

12\$

**LAPHROAIG**

10 ANS

13\$

**LAGAVULIN**

16 ANS

16\$

## Digestifs - Classiques

Limoncello

8\$

Porto Blanc ou Rouge

8\$

Crème de Menthe

8\$

Sambuca

8\$

D.O.M. Bénédictine

8\$

Drambuie

8\$

Calvados

9\$

Grand Marnier

10\$

Belle de Brillet

10\$

Amaro Nonino

10\$

Grappa

10\$

Chartreuse Verte

11\$

Cognac Gauthier VS

11\$

Cognac Hennessy VS

13\$

Tequila Casamigos

16\$

Cognac Hennessy

VSOP

16\$



# Laiterie CHARLEVOIX

## LA BÛCHETTE X LA LAITERIE DE CHARLEVOIX : UN PARTENARIAT 100 % LOCAL

Le restaurant **La Bûchette** est fier de s'associer à **La Laiterie de Charlevoix**, un fournisseur d'exception qui met en avant le savoir-faire local à travers ses fromages et charcuteries artisanaux. Grâce à cette collaboration, nous avons le plaisir d'intégrer leurs produits authentiques et savoureux à nos plats, pour le plus grand bonheur des amateurs de gastronomie locale.

Vous souhaitez prolonger l'expérience chez vous? Retrouvez les produits de la Laiterie de Charlevoix à la boutique **Les Trouvailles de Jules**, où vous pourrez découvrir un éventail de trésors gourmands qui célèbrent notre terroir.

Une alliance qui unit passion, qualité et saveurs locales pour sublimer vos moments de dégustation!



## LA BÛCHETTE X LA LAITERIE DE CHARLEVOIX: A 100% LOCAL PARTNERSHIP

Restaurant **La Bûchette** is proud to partner with **La Laiterie de Charlevoix**, an exceptional supplier showcasing local expertise through their artisanal cheeses and charcuterie. Thanks to this collaboration, we are delighted to feature their authentic and flavorful products in our dishes, bringing joy to lovers of local gastronomy.

Want to extend the experience at home? You can find La Laiterie de Charlevoix's products at the **Les Trouvailles de Jules** boutique, where a variety of gourmet treasures celebrating our local heritage awaits you.

An alliance that blends passion, quality, and local flavors to enhance your dining moments!

1167, Boul. Mgr de Laval, Baie-Saint-Paul, Québec G3Z 2W7

Tél. : 418 435.2184 • [info@laiteriecharlevoix.com](mailto:info@laiteriecharlevoix.com)

[LAITERIECHARLEVOIX.COM](http://LAITERIECHARLEVOIX.COM)



750 ML  
50\$  
VERRE / GLASS  
10\$

**LOUP BLANC : un alcool du terroir pour réveiller la nature en vous.**

Boisson unique au goût du terroir québécois. Ce merveilleux élixir donneur de courage et réveilleur de vigueur. Ce vin apéritif a le caractère et la force du loup et ses arômes reflètent bien son environnement typique du Grand Nord québécois. La douceur de cette boisson évoque la démarche feutrée de ce magnifique animal et le sapin baumier donne le *boost* rappelant que le loup blanc est un redoutable prédateur.

Ce p'tit remontant vous fera braver le rude climat hivernal du Québec.

Savourez très froid ou très chaud.

**LOUP BLANC : a local spirit to awaken the nature within.**

To build courage and revive vitality. This aperitif wine embodies the character and strength of its taste evokes the muffled gait of this magnificent animal, and the balm frats the kick that reminds us of the white wolf's fierce predatory nature.

This special pick-me-up will have you braving Quebec's harsh winter climate.

Enjoy it very cold or very hot.



**PRODUIT DU QUÉBEC  
PRODUCT OF QUÉBEC**

**Ingédients:** Vin blanc, sirop d'érable et pousses de sapin baumier. Contient: Sulfites.

**Ingredients:** White wine, maple syrup and balm fir. Contains: Sulfites.

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

[EVENTEMENTSBUCHE@GMAIL.COM](mailto:EVENTEMENTSBUCHE@GMAIL.COM)



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

[EVENTEMENTSBUCHE@GMAIL.COM](mailto:EVENTEMENTSBUCHE@GMAIL.COM)

DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANT



LE CLAN

CUISINE LOCALE SIGNÉE  
STÉPHANE MODAT

44, RUE DES JARDINS, QUÉBEC  
418 692-0333

[RESTAURANTLECLAN.COM](http://RESTAURANTLECLAN.COM)

DON

VÉGANE

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

[DONRESTO.COM](http://DONRESTO.COM)

Bello

RISTORANTE.

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

[BELLORISTORANTE.COM](http://BELLORISTORANTE.COM)



La BUCHE

CUISINE QUÉBÉCOISE

49, RUE SAINT-LOUIS, QUÉBEC / 418 694-7272

[RESTOLABUCHE.COM](http://RESTOLABUCHE.COM)

Café Buade

QUÉBEC F. 1919

31, RUE DE BUADE, QUÉBEC / 581 504-0779

[CAFEBUADE.CA](http://CAFEBUADE.CA)

À DÉCOUVRIR / DISCOVER

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

GENCO

TRAITEUR

[GENCOTRAITEUR.COM](http://GENCOTRAITEUR.COM)

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