

HISTOIRE & GOURMANDISE

MENU

DEPUIS 1919



MENU DU JOUR

À PARTIR DE 22\$

De 11h à 14h

ENTRÉES

Soupe du Jour

Salade, vinaigrette maison

PLATS

Pizza 22\$

Pâtes 24\$

Poisson 28\$

Viande 30\$

DESSERTS

SUPPLÉMENT DE 4\$

Gâteau des anges

Gâteau aux carottes

CAFÉ OU THÉ INCLUS

MENU OF THE DAY

FROM \$22

From 11 am to 2 pm

ENTRANCES

Soup of the Day

*Salad with
homemade vinaigrette*

MAINS

Pizza 22\$

Pasta 24\$

Poisson 28\$

Meat 30\$

DESSERTS

\$4 SUPPLEMENT

Angel Food Cake

Carrot Cake

COFFEE OR TEA INCLUDED



Yanick Parent

GROUPE SOGNO

“Le Café Buade n’est pas juste un lieu où l’on mange. C’est un lieu où l’on vit. Où l’on célèbre. Où l’on se retrouve depuis des générations. C’est ici que des histoires d’amour ont commencé, que des familles ont fêté leurs victoires, que des travailleurs ont trouvé un moment de répit.

Ce n’est pas juste un projet entrepreneurial. C’est hériter d’une âme. D’une mémoire. Notre engagement est simple : respecter l’histoire, et écrire la suite avec cœur et honnêteté.

Venez vivre le rêve avec nous.

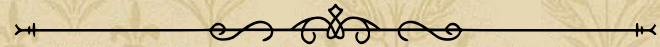
À cette belle maison, à son passé... et à son avenir.”



Pierre Olivier Gingras



Julie Dumas



Sebastien Labrie Lacroix

“Café Buade isn’t just a place to eat. It’s a place to live. Where we celebrate. Where we’ve gathered for generations. It’s where love stories began, where families celebrated their victories, where workers found a moment of respite.”

This isn't just an entrepreneurial project. It's about inheriting a soul. A memory. Our commitment is simple: to respect history and write the next chapter with heart and honesty.

Come live the dream with us.

To this beautiful house, to its past... and to its future.”



Mychael Blouin

L'HISTOIRE DU CAFÉ BUADE

Niché au cœur du Vieux-Québec, à deux pas de la Basilique-Cathédrale Notre-Dame, le Café Buade est un témoin vivant de l'histoire de la ville. Fondé au tout début du XXe siècle, sur une artère déjà animée depuis des siècles, il perpétue une tradition d'accueil et de convivialité héritée des premiers relais et auberges de la Nouvelle-France. Ce lieu chaleureux, imprégné de souvenirs et de parfums d'antan, a vu défiler voyageurs, artistes et gens du quartier, tous venus partager un repas ou une pause dans un décor chargé d'authenticité. Aujourd'hui encore, le Café Buade est fier d'allier histoire et gourmandise, en offrant à ses visiteurs un moment hors du temps, où le passé et le présent se rencontrent autour d'une table.

THE STORY OF CAFÉ BUADE

Nestled in the heart of Old Québec, just steps from the Notre-Dame Cathedral Basilica, Café Buade stands as a living witness to the city's rich history.

Established in the early 20th century, on a street bustling with life for centuries, it continues the warm tradition of hospitality once offered by the first inns and taverns of New France. This inviting place, steeped in memories and the scents of the past, has welcomed travelers, artists, and locals alike, all gathering to enjoy a meal or a quiet moment in a setting full of authenticity.

Today, Café Buade proudly blends history and flavor, offering guests a timeless experience where the past and present meet around the table.



New World Café, 1951, renommé Café Buade la même année/renamed Café Buade the same year



Café Buade, 1967

LE DÉJEUNER DU BUADE

BUADE'S BREAKFAST

De 8h à 14h

From 8 am to 2 pm



YOGURT ET GRANOLA MAISON 12\$

Yogourt maison aux bleuets, granola aux noix et chocolat



LE CLASSIQUE 12\$

2 oeufs, 1 choix de viande, pomme de terre et fruits



POUTINE DÉJEUNER 12\$

Patate déjeuner, fromage en grains, sauce hollandaise, jambon braisé et 1 oeuf miroir



CRÊPES FRUITS DES CHAMPS 14\$

Crêpes, confiture de bleuets, fraises, bleuets, crème glacée et sirop d'érable

PAIN DORÉ 14\$

Caramel au rhum et bleuets

OMELETTE CAMPAGNARDE 15\$

Jambon, bacon et fromage



BRUNCH CHAMPLAIN 18\$

2 oeufs, bacon, crêpes fruits des champs, pommes de terre

BRUNCH BUADE 20\$

2 oeufs, bacon, jambon, saucisse, fèves au lard, cretons et pommes de terre

HOMEMADE YOGURT WITH GRANOLA \$12

Homemade blueberry yogurt, nut and chocolate granola



THE CLASSIC \$12

2 eggs, 1 selection of meat, potato, and fruit



BREAKFAST POUTINE \$12

Breakfast potatoes, cheese curds, hollandaise sauce, braised ham, and 1 sunny side up egg



FIELD BERRIES CRÊPES \$14

Crêpes with blueberries jam, strawberries, blueberries, ice cream and maple syrup

BUADE FRENCH TOAST \$14

Rum caramel and blueberries

COUNTRY OMELETTE \$15

Ham, bacon and cheese



BRUNCH CHAMPLAIN \$18

2 eggs, bacon, field berries crêpes, potatoes

BRUNCH BUADE \$20

2 eggs, bacon, ham, sausage, baked beans, pork spread, and potatoes



CAFÉ INCLUS/
COFFEE INCLUDED

&

MIMOSA

5\$

EXTRAS

Oeuf /egg	3\$
Pommes de terre /potatoes	3\$
Bacon	5\$
Saucisse /sausage	5\$
Jambon /ham	5\$
Crêpe	5\$
Fruits	7\$
Saumon fumée /smoked salmon	10\$

Présence de noix
Contains Nuts

Sans gluten
Gluten free

MENU PETITS VOYAGEURS

TINY TRAVELERS MENU

10 ans et moins

10 years and under



DÉJEUNERS 8\$

CRÊPES CHOCOLAT

Crêpes, sauce chocolat noisettes et crème fouettée



MINI-CHAMPLAIN

1 oeuf, bacon, jambon, cretons et pommes de terre



BREAKFAST \$8

CHOCOLATE CRÊPES

Crêpes, chocolate hazelnut sauce and whipped cream



MINI-CHAMPLAIN

1 egg, bacon, ham, cretons, and potatoes



DINER ET SOUPER

GRILLED CHEESE ET FRITES 8\$

POUTINE 10\$ 

FILET DE POULET ET FRITES, SAUCE BRUNE . . 12\$


SPAGHETTI BOLOGNESE 12\$

PIZZA FROMAGE OU PEPPERONI 12\$

DESSERT INCLUS

LUNCH AND DINNER

GRILLED CHEESE AND FRIES 8\$

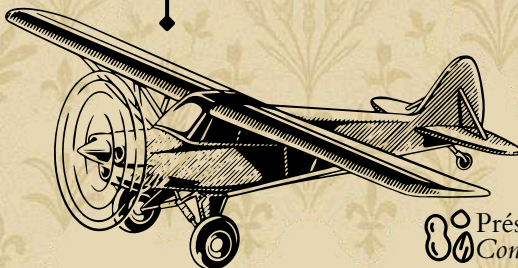
POUTINE \$10 


CHICKEN TENDERS AND FRITES, GRAVY SAUCE . . \$12

SPAGHETTI BOLOGNESE \$12

CHEESE OR PEPPERONI PIZZA \$12

DESSERT INCLUDED




 Présence de noix
Contains Nuts



 Sans gluten
Gluten free

LES ENTRÉES


STARTERS


TRADITIONNELLES

SOUPE AUX TOMATES 8\$ 
Garniture aromatique de saison

SALADE JARDINIÈRE 8\$  
Légumes maraîché et vinaigrette maison


BRUSCHETTA GRATINÉE 10\$
Tomates, ail, basilic servi sur pain de mie au parmesan

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉ 10\$ 
Beurre, ail, persillade et mozzarella

SOUPE AUX POIS 10\$ 
Traditionnelle du Québec


SALADE CÉSAR 10\$
Avec poulet grillé +5\$
Parmesan, ail, anchois, lardons et croûtons



AILES DE CANARD 12\$
Ailes de canard confites, sauce ranch maison

FONDUE PARMESAN 14\$ 
Gruyère et parmesan servi avec salade, vinaigrette maison


SOUPE À L'OIGNON 14\$
Lardons, gruyère et mozzarella

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉE 20\$ 
Saumon fumée maison, garniture du moment

TOMATO SOUP \$8 
Seasonal fragrant garnish

GARDEN SALAD \$8  
Market vegetables and artisanal vinaigrette


BRUSCHETTA GRATINÉE \$10
Tomatoes, garlic, and basil served on a parmesan white bread

GARLIC SNAILS GRATIN \$10 
Butter, garlic, parsley and mozzarella


PEA SOUP \$10 
Traditional Quebecois

CAESAR SALAD \$10
Add grilled chicken +5\$
Parmesan cheese, garlic, anchovies, bacon, and croutons

DUCK WINGS \$12
Confit duck wings served with homemade ranch sauce

FONDUE PARMESAN \$14 
Gruyère and parmesan served with salad and homemade vinaigrette

ONION SOUP \$14
Bacon, Gruyère, and mozzarella

SMOKED SALMON CARPACCIO \$20 
Homemade smoked salmon, served with the garnish of the day



Épicé
Spicy



Vegan




Présence de noix
Contains Nuts



Sans gluten
Gluten free

SANDWICHES, BURGERS, POUTINES

SANDWICHES, BURGERS, POUTINES


POUTINE 12\$ 
Frites, fromage en grains et sauce maison


CHEESEBURGER 16\$
Pain brioche, boulette de boeuf canadien cuit sur le grill, sauce Buade, cheddar, salade, tomates et frites

GRILLED CHEESE ET SOUPE DE TOMATES 18\$
Pain de mie, mozzarella, chèvre, cheddar et gruyère servi avec salade et vinaigrette

CLUB SANDWICH 18\$
Pain de mie, poulet grillé, bacon, laitue, tomates servi avec frites

CROQUE MONSIEUR 19\$
OU MADAME (1 OEUF) +3\$
Pain de mie, jambon braisé, gruyère et béchamel servi avec frites et salade

POUTINE BUADE 23\$ 
Frites, fromage en grains, sauce maison, pépéronni, bacon, champignon, poivrons, oignons rouge et sauce chimichurri


POUTINE 12\$ 
French fries, cheese curds and homemade sauce

CHEESEBURGER 16\$
Brioche bun, grilled Canadian beef patty, Buade sauce, cheddar, salad, tomatoes served with fries

GRILLED CHEESE AND TOMATO SOUP \$18
White bread, mozzarella, goat cheese, cheddar and Gruyere served with salad and dressing

CLUB SANDWICH \$18
White bread, grilled chicken, bacon, lettuce, tomatoes served with fries


CROQUE MONSIEUR \$19
OR MADAME (1 EGG) +3\$
White bread, braised ham, Gruyere and béchamel served with fries and salad

POUTINE BUADE \$23 
French fries, cheese curds, house sauce, peperonni, bacon, mushrooms, green peppers, red oignons and chimichurri sauce

Remplace tes frites
par une poutine
Substitute fries with
poutine
+5\$

Après 20h/ after 8pm
POUTINE ET BIÈRE
15\$



 Présence de noix
Contains Nuts

 Sans gluten
Gluten free

PIZZAS & PÂTES

PIZZAS & PASTA

PIZZA GARNIE 18\$

Pâte à pizza, sauce marinara, pepperoni, champignons, poivrons et mozzarella


PIZZA MÉDITERRANÉENNE 18\$

Pâte à pizza, sauce marinara, légumes grillés, fêta, épices

PIZZA QUATRE FROMAGES 20\$

Vin blanc, fromage, mozzarella, gruyère, chèvre et fêta

PIZZA POULET PESTO 20\$

Haute de cuisse grillé, pesto poivrons verts, fromage de chèvre, mozzarella, brocoli et oignons 

PIZZA BUADE 23\$

Garnie, bacon, oignons et chimichurri

PIZZA ALL DRESSED \$18

Pizza dough, marinara sauce, pepperoni, mushrooms, peppers and mozzarella


PIZZA MEDITERRANEAN \$18

Pizza dough, marinara sauce, grilled vegetables, fêta cheese, spices

PIZZA FOUR CHEESE \$20


White wine, cheese, mozzarella, Gruyère, goat and fêta

PIZZA CHICKEN PESTO \$20

Grilled hicken, green pepper pesto, goat cheese, mozzarella, broccoli and onions 

PIZZA BUADE 23\$

Garnished with bacon, onions and chimichurri


RIGATONI POMODORO 14\$ 

Sauce marinara et basilic

SPAGHETTI BOLOGNESE 17\$

Sauce bolognaise, porc et veau

RIGATONI POULET PESTO 20\$

Haute cuisse de poulet, pesto verde, fromage de chèvre, mozzarella, brocoli et oignons 

SPAGHETTI CARBONARA 24\$

Vin blanc, oeuf, parmesan et pancetta

FÊTUCCINI AUX FRUITS DE MER 30\$

Sauce crémeuse au citron, câpres, oignons, ail, crevettes et palourdes


RIGATONI POMODORO 14\$ 

Marinara sauce and basil

SPAGHETTI BOLOGNESE 17\$

Bolognese sauce, porc and veal

RIGATONI CHICKEN PESTO 20\$

Grilled chicken, pesto verde, goat cheese, mozzarella, brocoli and onions 

SPAGHETTI CARBONARA 24\$

White wine, eggs, parmesan and pancetta

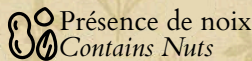
FÊTUCCINI AUX FRUITS DE MER 30\$

Creamy lemon sauce, capers, onions, garlic, shrimps et clams

Peut être préparé avec des pâtes sans gluten
Can be made with gluten free pasta
+3\$



A déguster avec notre pain à l'ail gratiné
5\$



VIANDES ET POISSONS

FISH AND MEAT



PAVÉ DE MORUE 28\$

Morue, sauce grenobloise, spaghetti au vin blanc et légumes grillées

PAVÉ DE SAUMON 30\$

Saumon, sauce vierge servi avec légumes grillés, salade jardinière

COQUILLE DE LA MER 35\$

Gratin de fruits de mer et de saumon servi avec salade

POITRINE DE POULET GRILLÉ 38\$

Poitrine de poulet grillé, purée de pomme de terre, légumes avec sauce crémeuse au citron



BROCHETTE DE BOEUF MARINÉE 45\$

Brochette d'entre-côte de boeuf, servi avec salade césar, pomme de terre frites à l'ail et sauce ranch



ENTRECÔTE ET FRITES 48\$

12oz d'entrecôte de Boeuf cuite au grill, frites maison, sauce au poivre



COD FILLET 28\$

Cod, Grenoble sauce, spaghetti with white wine and grilled vegetables

SALMON FILLET 30\$

Salmon, vierge sauce served with grilled vegetables, garden salad

SEAFOOD GRATIN 35\$

Seafood and salmon gratin served with salad

GRILLED CHICKEN BREAST 38\$

Grilled chicken breast, mashed potatoes, grilled vegetables served with lemon creamy saue



RIB STEAK SKEWER 45\$

Rib steak beef skewer, ceasar salad, garlic fried potatoes and ranch sauce



RIB STEAK AND FRITES 48\$

12oz Grilled Rib Steak, Homemade Fries, Pepper Sauce

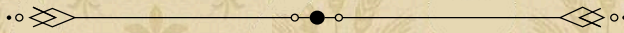


Remplace
l'accompagnement
par une poutine
Substitute side with
poutine
+5\$

Présence de noix
Contains Nuts

Sans gluten
Gluten free

LES DESSERTS



PLATEAU DE DESSERTS 30\$
Gâteau Triple Chocolat, Gâteau des Anges, Gâteau au Fromage

DESSERT PLATTER \$30
Triple Chocolate Cake, Angel Food Cake, Cheesecake

BOL DE CRÈME GLACÉE 6\$

ICE CREAM BOWL 6\$

PAIN AUX BANANES 9\$

BANANA BREAD 9\$

GÂTEAU DES ANGES 9\$

ANGEL FOOD CAKE 9\$

GÂTEAU REINE ELIZABETH 9\$

QUEEN ELIZABETH CAKE 9\$

TARTE AUX POMMES À LA MODE 9\$

APPLE PIE À LA MODE 9\$

GÂTEAU AUX CAROTTES. 10\$

CARROTS CAKE 10\$

CRÈME BRULÉE 10\$

CRÈME BRULÉE 10\$

GÂTEAU TRIPLE CHOCOLAT 14\$

TRIPLE CHOCOLATE CAKE 14\$

GÂTEAU AU FROMAGE 14\$

CHEESECAKE 14\$

TARTE AUX BLEUETS À LA MODE 17\$

BLUEBERRIES PIE À LA MODE 17\$

Après 20h/after 8pm:
Gâteau Reine Elizabeth 15\$
 et Café du Roi

CAFÉS DIGESTIF

10\$

CAFÉ DU ROI
Café, rhum épice, whisky Coureur des Bois, crème fouettée

CAFÉ NORDIQUE
Café, liqueur de noisette, whisky Coureur des Bois crème, crème fouettée

CAFÉ BOIS
Café, whisky Coureur des Bois, whisky Coureur des Bois crème, crème fouettée

CAFÉ BARBU
Café, sambuca

Présence de noix
 Contains Nuts

Sans gluten
 Gluten free

COCKTAILS CLASSIQUES

12 \$

OLD FASHIONED

Bourbon, sucre, angostura

AMARETTO SOUR

Amaretto, jus de citron, sirop d'érable, blanc d'oeuf

NEGRONI

Gin, campari, vermouth rouge

COSMOPOLITAN

Vodka, liqueur d'agrumes, jus de citron, jus de canneberge

TOM COLLINS

Gin, jus de citron, sirop d'érable, soda



PALOMA

Tequila, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop d'érable, soda

APEROL SPRITZ

Aperol, mousseux, soda

OLD FASHIONED

Bourbon, sugar, angostura

AMARETTO SOUR

Amaretto, lemon juice, maple syrup, egg white

NEGRONI

Gin, campari, red vermouth

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec, lemon juice, cranberry juice

TOM COLLINS

Gin, lemon juice, maple syrup, soda

PALOMA

Tequila, lemon juice, grapefruit juice, maple syrup, soda

APEROL SPRITZ

Aperol, sparkling wine, soda



MOCKTAILS

ROMEO'S GIN 0 (<0,5%)

GIN SODA

Gin 0% pastèque, spritzer au citron vert | Watermelon Gin 0%, lime spritzer

7 \$

GIN FIZZ

Gin 0%, spritzer au concombre et citron | Gin 0%, cucumber and lemon spritzer

GIN SPRITZ

Gin 0%, orange sanguine et rhubarbe | Gin 0%, blood orange and rhubarb

GIN SOUR

Gin 0%, amaretto 0%, mandarine | Gin 0%, amaretto 0%, tangerine

GIN TONIC YUZU

Gin 0%, tonic, yuzu et pamplemousse | Gin 0%, tonic, yuzu and grapefruit

GIN TONIC

Gin 0%, fleurs de sureau et mandarine | Gin 0%, elderflower and mandarin

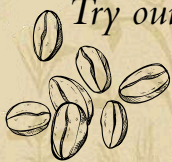
CAFÉS & THÉS

COFFEES & TEAS

CAFÉ RÉGULIER/REGULAR COFFEE	2\$
CAPPUCCINO	4\$
LATTE MACCHIATO	6\$
NESPRESSO	4\$
THÉ/TEA	4\$

Demandez notre sélection
de sirop à cafés/

Try our delicious coffee syrups



BREUVAGES 5\$

- Verre de lait
- Lait au chocolat
- Chocolat chaud
- Limonade
- 7up
- Pepsi
- Pepsi Diet
- Thé glacé
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Jus de pampleousse
- Jus de canneberge
- Jus d'ananas

BIÈRES EN FÛTS/ DRAFT BEER

 10oz	6\$	BLONDE <i>Blond beer</i>
 20oz	8\$	BLANCHE <i>White beer</i>
 34oz	14\$	ROUSSE <i>Red ale</i>
		IPA <i>Indian Pale Ale</i>

BIÈRES BOUTEILLES & MICROBRASSERIE

Corona	7\$
Stella	7\$
Labatt 50	5\$
Corona 0%	6,50\$
Cidre de pomme	8\$

LIQUEURS QUÉBÉCOISES 1642

Érable	6\$	Yuzu
Bière de gingembre		Sureau

CARTE DES VINS

WINE LIST

ROUGES REDS

Ferraton Père & fils, Syrah, Sud-Est, France		55\$
Vignoble Saint-Thomas, Frontenac Noir Marquette, Québec 2021		60\$
Vignoble Gagliano, Barricato, Frontenac Noir, Québec 2022	12\$	60\$
Jackson-Triggs, Caberbnet Sauvignon, Niagara, Canada	12\$	60\$
Lucien Albrecht, Pinot Noir Réserve, Alsace 2023	12\$	65\$
SENS Classique, Vignoble de Pomone, Frontenac Noir 2021		65\$
Clos Mont Blanc, Verema, Grenache Carignan, Espagne 2019		75\$
Villa Chigi, Chianti, Sangiovese, Italie 2021		80\$
Clos Mont Blanc, Pinot Noir, Espagne 2021		80\$
Mayne Valentin, Grande Réserve, Côtes de Bordeaux 2016		80\$
Batasiolo, Nebbiolo, Piémont, Italie 2019		95\$

BLANCS WHITES

Lionel Osmin & cie, Pyrène cuvée Marine, France	10\$	50\$
Domaine Elizabeth, Colombard Sauvignon, France		55\$
Domaine Gagliano, Frontenac Gris 2023		55\$
Clos Mont Blanc, Chardonnay Macabeu, Espagne	12\$	60\$
Jackson-Triggs, Pinot Grigio, Niagara, Canada	12\$	60\$
Matua, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande		60\$
Ruffino Lumina, Pinot Grigio, Italie 2023		60\$
Vignoble Saint-Thomas, Frontenac Gris, Québec		60\$



ROSÉS ROSÉS

Rivière du Chêne, Gabrielle, Québec	11\$	55\$
Sentiers du Sud, cinsault, France		65\$

BULLES SPARKLING

Hungaria, vin mousseux, Hongrie	11\$	55\$
Moët & Chandon, Brut, Champagne, France		120\$




 De la même famille/ our other restaurants 



La BUCHE

CUISINE QUÉBÉCOISE

49, rue Saint-Louis, Québec 418 694-7272


RESTOLABUCHE.COM 



La BUCHETTE

BUVETTE QUÉBÉCOISE

24, rue Sainte-Anne, Québec 418 694-3887

LABUCHETTE.CA 

DON

RESTAURANT

97, rue du Sault-au-Matelot, Québec 418 800-9663

DONRESTO.COM 

CUISINE LOCALE
SIGNÉE

*Stéphane
Modat*



LE CLAN

44, rue Desjardins, Québec 418 692-0333

RESTAURANTLECLAN.COM 

GENCO

TRAITEUR

GENCOTRAITEUR.COM

L'EXPÉRIENCE DE TOUS NOS RESTAURANTS EST
MAINTENANT DISPONIBLE À DOMICILE,
CONTACTEZ-NOUS.

THE EXPERIENCE OF ALL OUR RESTAURANTS IS
NOW AVAILABLE AT HOME. CONTACT US FOR MORE
INFORMATION.

Bello

RISTORANTE.

73, rue Saint-Louis, Québec 418 694-0030

BELLORISTORANTE.COM 