



La BUCHETTE

BUVETTE QUÉBÉCOISE

MENU

CAHIER D'ÉCRITURE

NOM *Yanick Parent*

ÉCOLE *De la vie*



IMAGINÉ ET CRÉÉ DANS LA VILLE DE QUÉBEC
IMAGINED AND CREATED IN QUÉBEC CITY

2026



La famille
Buchette!

PIERRE-OLIVIER
GINGRAS



JULIE
DUMAS



YANICK
PARENT



GUILLAUME
CARTIGNY



MYCHAELO
BLOUIN



CHRISTOPHER
ROYER



CLÉMENT
TETREL



Déjeuner / Breakfast

SERVI DE 8 H À 14 H / AVAILABLE FROM 8 A.M. TO 2 P.M.

Crème Budwig 18
Yogourt, bananes, sirop d'érable, graines de lin, graines de citrouille, avoine et fruits frais * *Yogurt, bananas, maple syrup, flax seeds, pumpkin seeds, oats, and fresh fruits*

Crêpes 19
Servies avec fruits, crème fouettée et choix de sirop d'érable, sauce au chocolat ou caramel * *Served with fruits, whipped cream, and choice of maple syrup, chocolate sauce, or caramel*

Pain retrouvé 20
Brioche grillée, caramel au beurre salé et fruits frais * *Grilled brioche, salted butter caramel, and fresh fruits*

Les deux œufs 19
Deux œufs, choix de viande ou fruits, pommes de terre et pain * *Two eggs, choice of meat or fruits, potatoes, and toast*

Omelette aux fromages 23
Œufs, fromage Emmental, fromage de chèvre, pommes de terre et pain * *Eggs, Emmental cheese, goat cheese, potatoes, and toast*

Cassolette 24
Bacon, saucisses, sauce tomate, pommes de terre, fromage Emmental, épinards, œufs et pain * *Bacon, sausages, tomato sauce, potatoes, Emmental cheese, spinach, eggs, and toast*

Tartine à la truite 26
Pain de campagne, crème de chèvre, truite fumée, roquette, asperges et œufs * *Country bread, goat cheese cream, smoked trout, arugula, asparagus, and eggs*

Assiette brunch 32
Omelette aux fromages, trio de viandes, pain retrouvé, salade verte, pommes de terre et pain * *Cheese omelette, trio of meats, toasted brioche, green salad, potatoes, and toast*



PREMIER / FIRST
MIMOSA

12

*Les verres suivants 2
*All following glasses 2

Extras

Oeuf * <i>Egg</i>	3	Saucisse * <i>Sausage</i>	7
Pain sans gluten * <i>Gluten free bread</i>	3	Crêpe	7
Pommes de terre * <i>Potatoes</i>	6	Fruits	9
Bacon	7	Canard * <i>Duck</i>	10
Jambon * <i>Ham</i>	7	Truite fumée * <i>Smoked trout</i>	12
		Foie gras	20

Menu

À PARTIR DE 11 H / STARTING AT 11 A.M.

Entrées / Starters

Huîtres Classiques 6 pour 25/12 pour 44

Servies sur sel avec mignonnette maison et citron frais * Served on salt with house mignonnette and fresh lemon

Huîtres « Camping » 3 pour 16/6 pour 30

Huîtres gratinées au cheddar, bacon croustillant et mignonnette * Oysters au gratin with cheddar, crispy bacon, and mignonnette

Gaspacho de tomates ancestrales 24

Tomates ancestrales, fraises, chiffonnade de basilic et fromage fêta * Heirloom tomatoes, strawberries, basil chiffonnade, and feta cheese

Salade verte du moment 14

Laitue croquante, julienne de légumes et notre vinaigrette * Crunchy lettuce, julienned vegetables, and house vinaigrette

Carpaccio de canard 28

Magret de canard, vinaigrette au miel et truffe, noix de Grenoble et vinaigre d'érable * Duck breast, honey-truffle vinaigrette, walnuts, and maple vinegar

L'œuf à la truffe 24

Œuf mollet frit, sauce à la truffe onctueuse, bacon et truffe fraîche * Fried soft-boiled egg, creamy truffle sauce, bacon, and fresh truffle

Pétoncles au beurre blanc 45

Pétoncles poêlés, sauce beurre blanc et caviar Baenki * Pan-seared scallops, beurre blanc sauce, and Baenki caviar

Foie gras à la truffe 30

Foie gras de canard torchon à la truffe, chutney de pommes et ail noir, servi avec toasts * Duck foie gras torchon with truffle, apple chutney and black garlic, served with toast

Soupe à l'oignon gratinée 22

Bouillon riche au vin rouge et pain de campagne gratiné au fromage * Rich red wine broth and farmhouse bread gratin with cheese

Plateau antipasto 60

Pour 2 personnes / For 2 persons
Plateau d'hors-d'œuvre à partager, sélection du chef * Chef's selection of appetizers to share

OPTION AVEC / OPTION WITH
cocktails

80\$

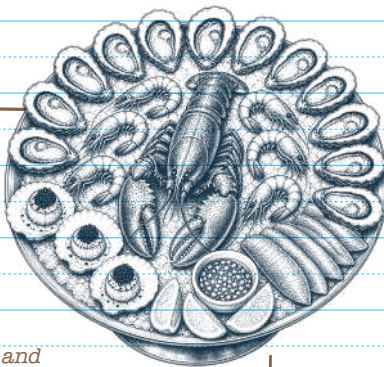


Plateau de la mer / Seafood Platter

Pour 2 personnes / For 2 persons

12 huîtres servies avec mignonnette maison et citron frais, 3 pétoncles grillés avec sauce beurre blanc et caviar, 6 crevettes tigrées, homard et truite fumée servie avec crème à l'aneth *
Seafood Platter 12 oysters served with house-made mignonnette and fresh lemon, 3 grilled scallops with beurre blanc sauce and caviar, 6 tiger shrimps, lobster, and smoked trout served with dill cream

Expérimentez ce plat avec Le Caviar Paris Krystal
Servi avec blinis * Served with blinis



PRIX DU
MARCHÉ

Plats principaux / Main courses

Raviolis à la Provençale 35

Raviolis aux poivrons grillés, sauce tomate, pesto au basilic et aux pistaches, tomates cerises confites et parmesan * Roasted pepper ravioli, tomato sauce, basil and pistachio pesto, confit cherry tomatoes, and Parmesan cheese

La Bouillabec 42

Arrivage de poisson blanc, crevettes et moules dans un bouillon infusé au safran, servi avec rouille et pain grillé * Fresh catch, shrimps and mussels in a saffron-infused broth, served with traditional rouille and toasted bread

Le Poulpe Grillé 44

Poulpe, pommes de terre grelots, sauce romesco, persillade et roquette au citron * Octopus, baby potatoes, romesco sauce, persillade, and lemon-scented arugula

Magret de Canard au Miel 39

Magret de canard grillé, pommes de terre grelots, mayonnaise à l'ail, sauce miel et bleuets, servi avec salade verte * Grilled duck breast, baby potatoes, garlic mayonnaise, honey and blueberry sauce, served with a green salad.

L'Hydne Hérisson de Forêt 38

Steak de champignon hydne hérisson mariné, purée de pommes de terre et légumes de saison * Marinated lion's mane mushroom, potato purée, and seasonal vegetables

Tartare de bœuf 38

Bœuf de qualité supérieure, câpres, cornichons et persil, échalotes, chips de fromage servi sur os à moelle avec frites ou salade * Premium beef, capers, pickles, and parsley, shallot, cheese chips, served on a roasted bone marrow with fries or salad

La Truite arc-en-ciel 38

Truite mi-cuite à l'escabeche aux agrumes, brocolini grillés, oignons marinés, crème citron aneth et amandes * Medium-rare citrus escabeche trout, grilled broccolini, pickled onions, lemon-dill cream and almonds

Joue de Bœuf Bourguignon 55

Joue de bœuf braisée au vin rouge, oignons, carottes, champignons et purée de pommes de terre * Slow-braised beef cheek in red wine, onions, carrots, mushrooms, and potato purée

Côte de Bœuf au Foin (AAA) 170

35 oz - Pour 2 personnes / For 2 persons
Côte de bœuf fumé au foin, purée de pommes de terre truffée, légumes du moment, et beurre Bûchette * AAA Ribeye, truffled potato purée, seasonal vegetables, and signature butter

Casse-Croûte

Le Burger à Max 32

Pain brioché, boeuf canadien, bacon, cheddar vieilli, mayonnaise aux champignons et ail doux, oignons frits, tomate et salade, servi avec frites * Brioche bun, Canadian beef, bacon, aged cheddar, mushrooms and roasted garlic mayonnaise, fried onions, tomato and lettuce, served with fries

La poutine au Flanc de Porc 28

Fromage en grains, flanc de porc confit à l'érable, sauce brune et mayonnaise au Dijon * Cheese curds, maple-confit pork belly, house gravy, and Dijon mayonnaise

Extras

Truffe fraîche PM / MP
Rapée à la table /
Fresh truffle - Shaved at the table

Frites parmesan et truffe 16
Truffle Parm Fries

Changez vos frites en poutine 7
Upgrade to Poutine

Flanc de porc à l'érable 12
Maple pork belly

Foie gras 20

Foie gras à la truffe 20

Bacon 7

Caviar Paris Krystal PM / MP

Desserts

Gâteau aux panais 16

Gâteau aux panais, glaçage au fauxmage et noix caramélisées * *Parsnip cake with "fauxmage" icing and caramelized nuts*

Tartelette au citron 16

Tartelette au citron, gelée de yuzu et meringue italienne * *Lemon tartlet with yuzu jelly and Italian meringue*

Le Bûcheron 20

Gâteau au chocolat façon McCain maison * *Our signature homemade chocolate cake, elevated "McCain" style*



CRÈME GLACÉE
DISPONIBLE À LA
CRÈMERIE VOISINE
*Ice cream available at our Ice
cream shop next door*

Soupe aux fraises 16

Soupe de fraises de l'Île d'Orléans, fraises au sucre, biscuit aux amandes, crème fouettée et chiffonnade de basilic * *Strawberry soup from Île d'Orléans, sugar macerated strawberries, almond biscuit, whipped cream, and basil chiffonnade*

Profiteroles glacées érable et choco 16

Choux garni de crème glacée à l'érable, sauce au chocolat et brisures de noisettes * *Choux pastry filled with maple ice cream, chocolate sauce, and hazelnut pieces*



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.

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

Café alcoolisé / Spiked Coffee

15

Café Buchette

Café, rhum épicé, whisky
Coureur des Bois, crème
fouettée * *Coffee, spiced
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

6

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	Cappuccino	Latte	Latte glacé Iced latte	Nespresso	Thé Tea
4	6	8	8	6	5

Breuvages / Beverages

Breuvages 5

Liqueur Soda

Limonade, 7Up, Pepsi, Pepsi diet, thé glacé
* *Lemonade, 7UP, Pepsi, Diet Pepsi, Iced Tea*

Jus Juice

Orange, ananas, canneberge, pomme
* *Orange, pineapple, cranberry, apple*

Verre de lait Milk

Lait au chocolat *Chocolate milk*

Chocolat chaud *Hot chocolate*

100% Québec

Bière de gingembre 6

Soda de Yuzu 1642 6

Tonic fleur de sureau 1642 6

Tonic 1642 6

Eau CRYO

Gazeuse ou plate 6
Sparkling or still

Happy hour

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



CORONA

Bouteille / Bottle 7

**FRITES
TRUFFE
PARMESAN**

12\$

Parmesan truffle fries



PASSION QUEB

12

Spritz d'été

10

Aperol Spritz

L'équilibre parfait entre l'amertume de l'Aperol, la fraîcheur du Prosecco et un élan d'eau gazeuse. ✱ *The perfect balance of bitter Aperol, crisp Prosecco, and a splash of soda.*

Hugo Spritz

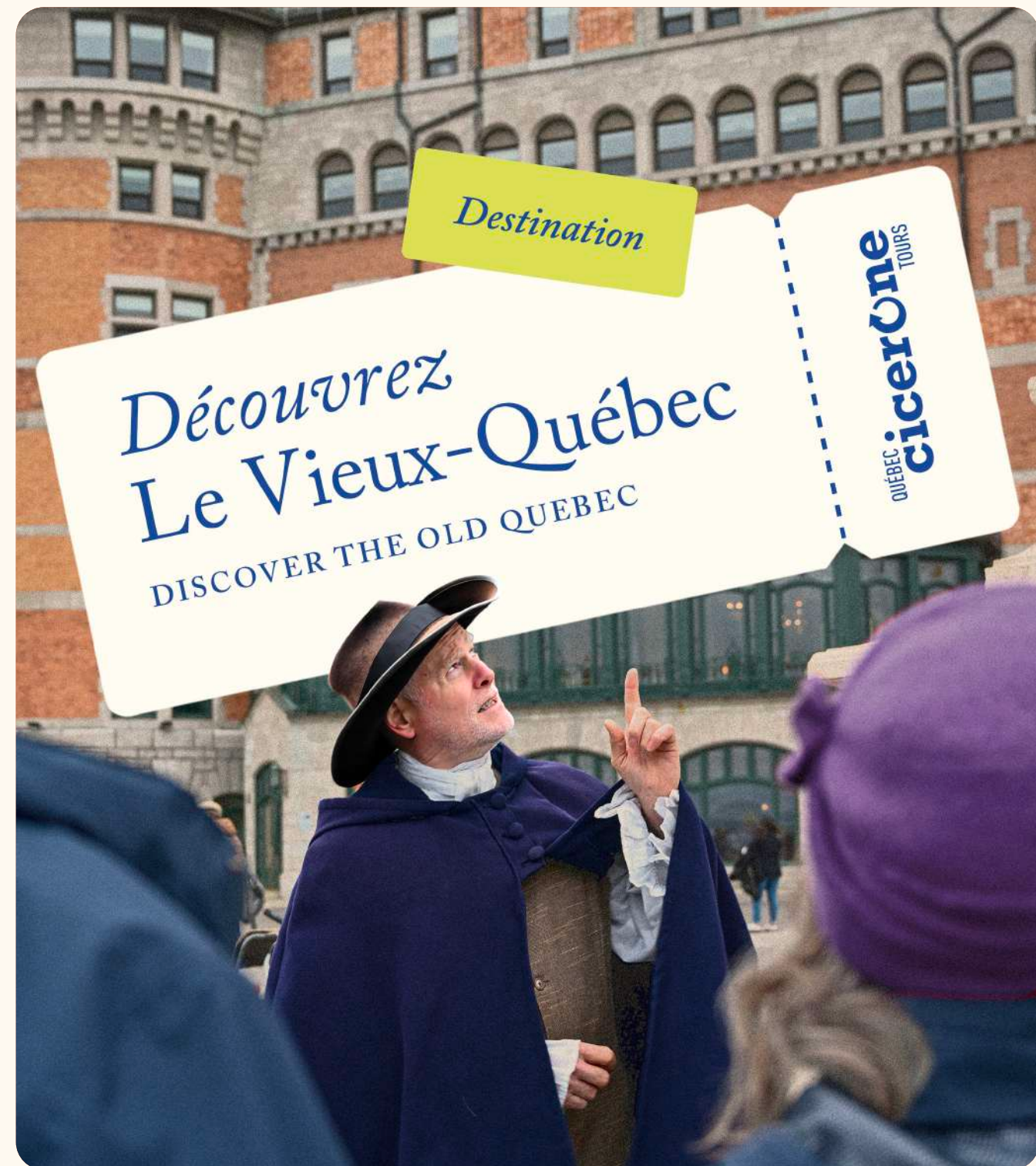
Frais et floral. Prosecco, liqueur de fleur de sureau et eau gazeuse, agrémentés de menthe fraîche. ✱ *Fresh and floral. Prosecco, elderflower liqueur, and soda, garnished with fresh mint.*

Limoncello Spritz

Un élan de soleil italien. Limoncello acidulé, Prosecco et eau gazeuse, servi sur glace avec une rondelle de citron. ✱ *A burst of Italian sunshine. Tart limoncello, Prosecco, and soda, served over ice with a lemon slice.*

Buchette Spritz

Notre signature forestière. Gin Jardin Verde, concombre, sirop d'érable, jus de lime, Prosecco et eau gazeuse. ✱ *Our signature botanical blend. Jardin Verde gin, cucumber, maple syrup, lime juice, Prosecco, and soda.*



Réservez votre tour



Book your tour

Cocktail signature 20

NESPRESSO POLISSON

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

LE DUC

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

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*

Spicy Rita - Par Tequila Volcan

Tequila Volcan, Triple sec, St-Germain, jus de
citron, sauce piquante, purée de pêche, épices
de cayenne et paprika ✱ *Volcan tequila, Triple sec, Saint-Germain, lemon juice, hot sauce, peach puree, cayenne and paprika spices*

LE CABANE MULE

Acerum, Maraschino, jus de lime, bière de
gingembre, lime séchée ✱ *Acerum, Maraschino, lime juice, ginger beer, dried lime*

LE CASSIS DU SUD

Tequila Casamigos, crème de cassis, bitter à
la cardamome, vin mousseux, citron séché ✱
Casamigos tequila, crème de cassis, cardamom bitters, sparkling wine, dried lemon

LE SOLEIL DU SAINT-LAURENT

Rhum Bumbu, amaretto, jus de lime, jus
d'ananas, menthe ✱ *Bumbu rum, amaretto, lime juice, pineapple juice, mint*

LA BELLE PROVINCE EN FLEUR

Gin Tanqueray, liqueur de violette, jus de
citron, sirop de framboise, blanc d'œuf, fleur
comestible ✱ *Tanqueray gin, violet liqueur, lemon juice, raspberry syrup, egg white, edible flower*

LE MARSEILLAIS À QUÉBEC

Ricard, limonade, jus de pamplemousse, jus
de citron, menthe, soda, citron séché ✱
Ricard, lemonade, grapefruit juice, lemon juice, mint, soda, dried lemon

NEW YORK DÉMÉNAGE

Whisky Lot 40, jus de pomme, sirop d'érable,
jus de citron, blanc d'œuf, vin rouge ✱
Lot 40 whisky, apple juice, maple syrup, lemon juice, egg white, red wine

Cocktail classique 16

OLD FASHION

Whisky, sucre (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 (red)

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, Triple sec, jus de lime,
jus de canneberge ✱ *Vodka, Triple sec, lime juice, cranberry juice*

Micro-brasserie québécoise

Bière / Beer

En fût/Draft

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

10 oz	20 oz	30 oz
9	12	16

Bouteille/Bottle

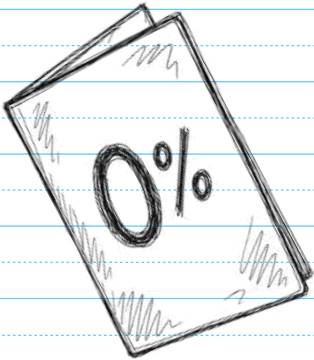
341 ml
Corona 7
Corona 0% 6.50
Stella 7



Sangria

C'est l'été à l'année!

Sangria Fleur d'Agrumes	14 / 18	Rouge	12 / 16
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		Vin rouge, Triple sec, jus de canneberge, jus d'orange, fruits, 7Up ✱ Red - Red wine, Triple sec, cranberry juice, orange juice, fruits, 7Up	



La Carte 0%

Une sélection de plus de 50 choix.
Demandez-la à votre serveur.

NON-ALCOHOLIC MENU
A selection of over 50 options.
Ask your server for details.



Digestifs - 100% Québec



Kariboo - 3 oz	10
Loup Blanc - 3 oz	10
Whisky Crème - Coureur des Bois	8
Whisky à l'érable - Coureur des Bois	9
Brandy de pomme - Michel Jodoin	9
Cidre de Glace - 3 oz	11



LOUP BLANC : un alcool du terroir pour réveiller la nature en vous.
Vin apéritif aux notes de sapin baumier, alliant douceur et caractère. À savourer très froid ou très chaud.

LOUP BLANC : a local spirit to awaken the nature within.
An aperitif wine with balsam fir notes, blending smoothness and character. Enjoy very cold or very hot.

Whisky, scotch & rye

Chivas Regal - 12 ans	12
Glenmorangie	12 ans - 12 14 ans - 16 16 ans - 22 18 ans - 32
Laphroaig - 10 ans	13
Aberlour	14
Lagavulin - 16 ans	20

On a aussi tous les classiques, demandez à notre équipe !
We also have all the classics, just ask your server!



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!

Menu enfants / Children's menu

10 ANS ET MOINS / 10 YEARS OLD AND UNDER

Déjeuner / Breakfast

SERVI DE 8 H À 14 H
AVAILABLE FROM 8 A.M. TO 2 P.M.

10\$

Crème Budwig 🥞

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

Crêpes

Sirop d'érable ou chocolat ou caramel
* **Crêpes** - 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

Dîner et souper / Lunch and dinner

SERVI À PARTIR DE 11 H
AVAILABLE FROM 11 A.M.

12\$

Poutine

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

Spaghetti aux tomates

Spaghetti, sauce tomate et fromage
* **Spaghetti**, tomato sauce and cheese

Burger

Pain brioché, boulette de bœuf, fromage et ketchup, servi avec frites * **Burger** - Brioche bun, beef patty, cheese, and ketchup, served with fries

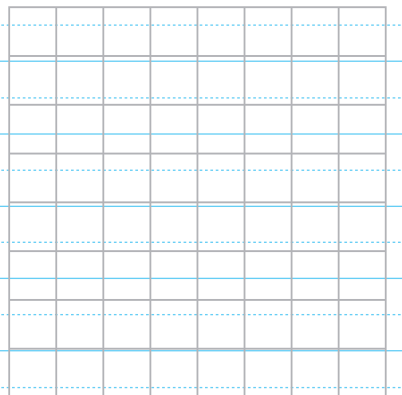
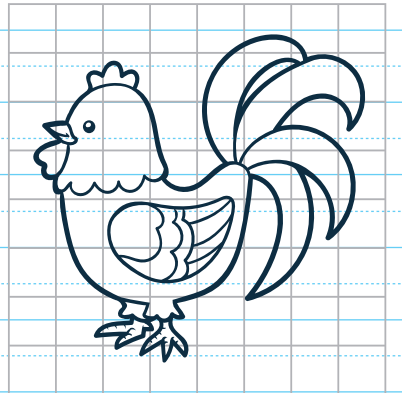
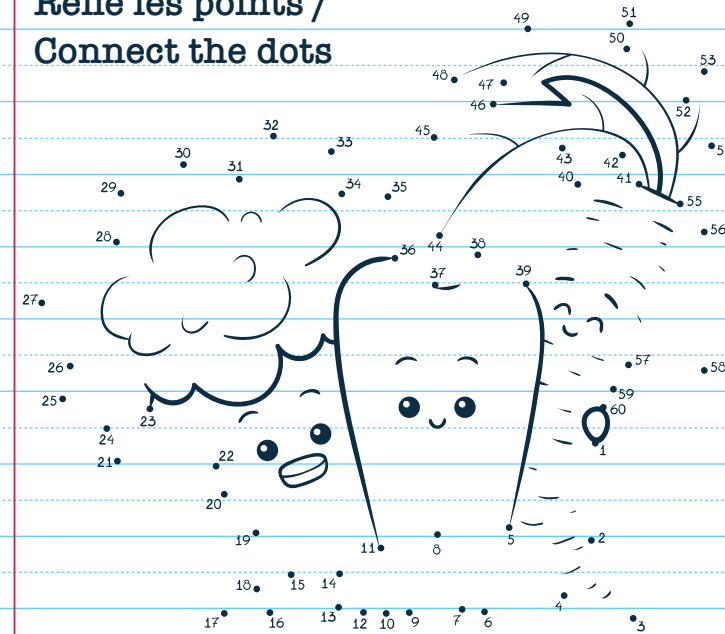
**Dessert
inclus / included**
Biscuit ou
crème glacée *
Cookie or ice cream



Jeux / Games

Mot de passe : Sogno123
Réseau : Buchette

Relie les points / Connect the dots



Trouve les deux écureuils identiques / Find two identical squirrels



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

[EVENEMENTSBUCHES@GMAIL.COM](mailto:evenementsbuche@gmail.com)



*On vit
le Pêve!*

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

[EVENEMENTSBUCHES@GMAIL.COM](mailto:evenementsbuche@gmail.com)

DE LA MÊME FAMILLE / OUR OTHER RESTAURANTS



CUISINE LOCALE
SIGNÉE
Stéphane Modat

LE CLAN

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

DON

VÉGANE

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

Bello

RISTORANTE.

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



44 RUE SAINT-LOUIS, QUÉBEC / 418 614-1202



La BUCHE

CUISINE QUÉBÉCOISE

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

Café Buade

QUÉBEC 🍀 F. 1919

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

À DÉCOUVRIR / DISCOVER

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

GENCO
TRAITEUR

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

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