



COOP DE
SOLIDARITÉ

31, rue de l'Évêché Ouest, Rimouski QC G5L 4H4
418 722-4011 ou 418 722-4015 • Wifi : coopcentral



Un avenir et une vision commune au sein des employés

Le Central café est passé aux mains de ses employés en juin 2015, après un long cheminement pour préparer le projet, l'acquisition du restaurant et le démarrage de la coopérative. Au départ, 13 employés ont manifesté le désir de s'investir dans la gestion, l'administration ou simplement en tant que membres travailleurs.

Ce fut un nouvel apprentissage pour tous les membres de la coopérative. Toutefois, le temps ne fut pas long pour que le rôle de chacun soit bien défini, selon leurs forces et leurs habilités. Un succès se traduisant par la présence de plusieurs employés de longue date, la mise en commun d'expériences individuelles diversifiées, une belle complicité, une responsabilisation de chacun... Bref, les meilleurs ingrédients étaient en place pour débiter ce nouveau défi. Voici nos membres :



**CHRISTIAN
BÉLANGER**
Cuisinier
Administrateur
18 ans de service



**MICHAËL
BÉRUBÉ**
Cuisinier
5 ans de service



**ALEXANDRE
BLOUIN**
Serveur
4 ans de service



**PHILIPPE
COCHIN**
Serveur
Président du C.A.
23 ans de service



**PATRICK
CÔTÉ**
Cuisinier
6 ans de service



**ALEXANDRA
DESCHÊNES**
Serveuse
Secrétaire
6 ans de service



**JÉRÉMIE
DESJARDINS**
Cuisinier
Trésorier
7 ans de service



**ROBIN
DESROSIERS**
Serveur
23 ans de service



**NANCY
DUBÉ**
Directrice
générale
11 ans de service



**RODRIGUE
DUPONT**
Entretien
22 ans de service



**JEAN-MICHEL
LABRIE**
Cuisinier
6 ans de service



**CLAUDIE
LEBEL**
Serveuse
Vice-présidente du C.A.
3 ans de service



**JOHANNE
RIOUX**
Adjointe
administrative
5 ans de service



**JULIE
ROY**
Serveuse
Administrateur
19 ans de service



**JIMMY
SIROIS**
Cuisinier
18 ans de service

Service de mets — PRÊTS À CUISINER —

Vous êtes en panne d'idée pour votre repas
en famille, avec des amis ou des collègues?

SERVICE DE METS PRÊTS À CUISINIER
À EMPORTER

Visitez notre boutique en ligne
www.centralcaferimouski.com

Suivez-nous sur Facebook



Nouveau

Nos Entrées

SOUPE DU JOUR 5,25 \$

RONDELLES D'OIGNONS 5,25 \$

BOL DE FRITES MAISON 5,75 \$
Choix de mayonnaise maison (originale, sriracha ou pesto)

BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE 8,50 \$ *
Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

FONDUE AU PARMESAN MAISON 9 \$ *
Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

BOUCHÉES DE POULET GÉNÉRAL TAO SIMPLE : 9 \$ *
DOUBLE : 17 \$
Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES 3 MCX : 10 \$ *
6 MCX : 19 \$
Accompagnées de verdure et sauce salsa

TERRINE DE CERF ROUGE ET CANNEBERGES 11 \$ *
Accompagnée de croûtons, confit d'oignons à l'érable et noix de Grenoble

MINI NACHOS CLASSIQUES SIMPLE : 11,50 \$ *
DOUBLE : 21 \$
Poivrons, salsa, piments jalapaños, cheddar marbré, tomates fraîches, échalotes, olives
Extra guacamole ou crème sure : 1,25 \$ Extra bacon : 3 \$ Extra saucisse : 3,75 \$ Extra poulet : 7,25 \$

CALMARS FRITS 12 \$ *
Calmars frits et mayo Aioli

 **SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN**  12,50 \$ *
Pain naan, sauce bruschetta, oignon rouge, saumon fumé, mesclun et vinaigrette à l'érable



Saumon fumé sur pain Naan



**TOUS LES
METS DU
MENU SONT
DISPONIBLES
POUR
EMPORTER**
(certaines
conditions
s'appliquent
sur les boissons
alcoolisées)



Nouvelle formule

TABLE D'HÔTE

Transformez votre plat principal en table d'hôte en y ajoutant une entrée et un thé, café ou infusion.
Choix d'entrées indiquées par un *
(Ne peut être jumelé à aucune autre promotion)
Choix d'entrées indiquées par un * = 2 \$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 3 \$ de plus

SEULEMENT
10 \$
DE PLUS

Nos Salades



Escalope de veau poêlée

	<i>Demi</i>	<i>Grande</i>
SALADE CÉSAR Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan Extra poulet : 7,25 \$ Extra crevettes : 5,35 \$	9,50 \$	17 \$
SALADE MESCLUN DU JARDIN Mesclun, tomates, concombres, cheddar, luzerne, carottes, champignons, oignons, olives et choix de votre vinaigrette : érable, tangerine balsamique, herbes du jardin ou oignons doux Extra poulet : 7,25 \$ Extra crevettes : 5,50 \$	10,50 \$	18,50 \$
SALADE DE POMME, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU Mesclun, luzerne, pommes et noix de Grenoble glacées, vinaigrette à l'érable	10,75 \$	19 \$
SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE Mesclun, noix de Grenoble glacées, bacon (lardon), mandarines, luzerne, vinaigrette tangerine balsamique	11 \$	20 \$

Nos Poutines

POUTINE RÉGULIÈRE	13 \$
POUTINE CENTRAL Poivrons, oignons, bacon et smoked meat	19 \$
POUTINE TAO Sauce maison régulière, tao et thaï, version poulet ou crevette tempura, échalottes et graines de sésame	20 \$
POUTINE AUX CREVETTES SAUCE RÉGULIÈRE MAISON	22 \$
POUTINE AUX CREVETTES SAUCE BÉCHAMEL	24 \$



INCONTOURNABLES

POULET AU BEURRE Sauce crémeuse au cari rouge, gingembre et tomates, servi avec pain naan et riz basmati	20 \$
 POITRINE DE POULET BBQ Accompagnée de sauce BBQ maison	21 \$
FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS) Accompagné de sauce tartare maison	22 \$
ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE Accompagnée d'une sauce au choix : - Crème, champignons et bleu - Porto et poireau - Brandy et 5 poivres - Vin rouge et échalote - Bacon, tomates et champignons - Crème, épinards et fromage de chèvre	26 \$
POITRINE DE POULET FARCIE Champignons, tomates séchées, brie, prosciutto	27 \$
 FILET DE SAUMON Garniture : chutney aux pommes	28 \$

Choix d'accompagnements des incontournables

- (sauf poulet au beurre)
- Pâtes au beurre et herbes de Provence
- Légumes au beurre
- Riz basmati
- Salade César ou salade verte
- Frites maison avec choix de mayonnaise (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez.



Changez votre frites en poutine pour 4 \$ de plus.

Nos Burgers



Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomate

VÉGÉ 
8,50 \$

PORC HACHÉ
9,50 \$

BŒUF HACHÉ
10,25 \$

POULET GRILLÉ
13,25 \$

AGNEAU HACHÉ  
14,50 \$

— GARNITURES —

SUD-OUEST 3,60 \$
Fromage cheddar, oignons,
et sauce au chipotle

 **HOT HOT !!!** 3,60 \$
Fromage cheddar, salsa,
piments forts et luzerne

SANTA FE 3,60 \$
Fromage cheddar, salsa,
guacamole et luzerne

 **SAUTÉ** 3,60 \$
Fromage cheddar, oignons, curry
champignons et piments forts

**CHUTNEY POMMES
À L'ÉRABLE** 3,60 \$
Fromage brie

TRIPLET 3,60 \$
Fromages suisse, cheddar
et à la crème

FORESTIER 3,60 \$ 
Fromage brie et champignons

BOMBAY 3,60 \$
Fromage de chèvre et mélange
de légumes marinés grillés

LA BRUSCHETTA 3,60 \$
Fromage de chèvre et
garniture de bruschetta

CÉLÈBRE 4 \$
Fromage suisse et bacon

AUX P'TITS OIGNONS 5 \$
Fromage Saint-Paulin des
Basques et confit d'oignons
à l'érable

LE CENTRAL 9 \$
Smoked meat, fromage
cheddar et bacon

EXTRAS

CHAMPIGNONS SAUTÉS 1,80 \$

OIGNONS SAUTÉS 1,80 \$

BACON 3 \$

FROMAGE 3 \$

Chèvre, bleu, brie, à la crème,
Saint-Paulin des Basques, suisse,
mozzarella, cheddar

MÉLANGE SAUTÉ 2,50 \$

Champignons, oignons,
piments forts, épices

**MÉLANGE DE LÉGUMES
MARINÉS GRILLÉS** 2,50 \$

AJOUT 2^E BOULETTE

Végé : 3 \$

Porc : 5 \$

Bœuf : 6 \$

Poulet : 7,25 \$

Agneau : 8 \$

FRITES MAISON

Servies avec
mayonnaise maison
au choix (originale,
sriracha ou pesto) et
assaisonnées avec
notre parmesan si
vous le désirez

5,25 \$

**SALADE
MESCLUN**

Oignons, tomates,
carottes, champi-
gnons et choix de
votre vinaigrette :
érable, herbes du
jardin, tangerine bal-
samique et oignons
doux

5,75 \$

SALADE CÉSAR

Laitue romaine avec
croûtons, bacon,
cheddar
et parmesan

5,75 \$

POUTINE

9,50 \$



Choix d'accompagnements

Burger de poulet sud-Ouest extra bacon accompagné de poutine



Plats végétaliens



Agneau du Bas-Saint-Laurent



Plats relevés



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Nos Pizzas

Choix de pâtes fines ou chicago**



Pâte fine
sans gluten
Extra : 2,50 \$

PEPPERONI Sauce tomate**, mozzarella	14 \$	CAMPAGNARDE Sauce tomate**, artichauts, tomates séchées, poivrons, olives Kalamata, champignons, mozzarella, parmesan	19 \$
L'AMÉRICAIN Sauce tomate**, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella	15,75 \$	CLASSIQUE NEW-YORKAISE Sauce tomate, saucisses italiennes douces, pepperoni, oignons, champignons, tomates, mozzarella, fromage marbré	19 \$
JARDINIÈRE Sauce tomate**, champignons, olives Kalamata, tomates, épinards, zucchini, parmesan, mozzarella	16,75 \$	LA PIZZA BRUSCHETTA Sauce pesto, poulet aux fines herbes, mozzarella, mélange à bruschetta, épinards, parmesan	19,25 \$
LA CHÈVRE Sauce tomate**, fromage de chèvre, mozzarella, tomates, parmesan, échalotes, thym	16,75 \$	LA PIZZA GÉNÉRAL TAO Sauce aigre-douce, poulet ou crevettes tempura, céleri, carottes, fèves germées, mozzarella, échalotes	19,25 \$
TRIPLE PLAISIR Sauce tomate**, pepperoni, bacon, saucisses italiennes douces, mozzarella	17 \$	LA 4 FROMAGES Sauce tomate**, mozzarella, parmesan, cheddar, brie	20 \$
POULET AU BBQ À LA JIM Sauce tomate**, mozzarella, oignons, poulet, olives noires, tomates, sauce chipotle	18 \$	DE L'OCÉAN Sauce béchamel, moules, pétoncles, goberge, crevettes, parmesan, échalotes, mozzarella	23 \$
LA PIZZA SMOKED MEAT Sauce chipotle, smoked meat, mozzarella, tomates, bacon, poivrons verts, échalotes	18,50 \$	LA SAUMONÉE Sauce béchamel, saumon fumé, câpres, oignons, tomates, échalotes, mozzarella, parmesan	23,50 \$
CREVETTES ET GINGEMBRE Sauce tomate** ou béchamel, crevettes, gingembre, oignons, parmesan, mozzarella	18,50 \$	LÉGUMES ET CREVETTES Pesto, crevettes, oignons, légumes de saison, parmesan et mozzarella	25 \$
LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE Sauce béchamel, poulet aux fines herbes, parmesan, oignons, poivrons, mozzarella	18,50 \$	LA TRUITE FUMÉE Sauce béchamel, truite fumée, tomates, oignons, mozzarella, parmesan	25 \$



Pizza légumes et crevettes sur pâte fine



** Sauce tomates chunky pour la pâte chicago



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent



Pâtes linguines poulet brocoli-pesto



Nos Pâtes

Pennes
sans gluten
disponible

Choix de linguines ou penne

BACON ET CHAMPIGNONS 17 \$

Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan

CARBONARA CLASSIQUE 18,50 \$

Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan

LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE 18,50 \$

Mélange de légumes de saison, ail, oignons, parmesan

ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES 19,25 \$

Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignons, parmesan

SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA 19,50 \$

Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan

 **TAO VÉGÉ** 21 \$

Tofu, légumes, vermicelles, gingembre, ail, sriracha, féculé de maïs, sésame, sirop d'érable et sauce soya

POULET BROCOLI-PESTO 21 \$

Sauce pesto et alfredo, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan

ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER 22,50 \$

Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, parmesan

LE GÉNÉRAL TAO 23 \$

Version poulet ou crevettes Tempura. Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame

 **CANNELLONIS AU VEAU ET RICOTTA** 23,50 \$

Mélange de légumes de saison, sauce rosée relevée, farce au veau et ricotta, parmesan, gratinés au mozzarella

LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE 23,50 \$

Mélange de légumes de saison, noix de pin, sauce tomate, vinaigre balsamique

 **SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME**  24,50 \$

Saumon fumé régional, tomates, ail, oignons, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème

PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET) 25 \$

Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan

 **TRUITE FUMÉE**  25 \$

Truite fumée régionale, tomates, ail, oignons, sauce crème

 **GRATINEZ VOS PÂTES AVEC NOTRE MÉLANGE DE FROMAGES** 4,50 \$

Nos sandwiches de

— SMOKED MEAT —

AVEC PAIN DE SEIGLE ET CHOIX DE MOUTARDE :
ancienne (Meaux), Dijon ou régulière

- SANDWICH DE SMOKED MEAT -

3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
7,50 \$	11,50 \$	16,25 \$

- SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE -

Garnie de relish aux zucchini et fromage suisse

3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
9,75 \$	13,75 \$	18,75 \$

Choix d'accompagnements

FRITES MAISON 5,25 \$

Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez

SALADE MESCLUN 5,75 \$

Choix de vinaigrettes : érable, tangerine balsamique, herbes du jardin, oignons doux

SALADE CÉSAR 5,75 \$

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 9,50 \$



Plats relevés



Plats végétaliens



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Nos Bières

En fût



GOOSE ISLAND IPA

Verre : 7,50 \$

Pinte : 9,25 \$



LA CHIPIE (ARCHIBALD)

Verre : 7,50 \$

Pinte : 9,25 \$



LA JOUFFLUE (ARCHIBALD)

Verre : 7,50 \$

Pinte : 9,25 \$



STELLA ARTOIS

Verre : 7,50 \$

Pinte : 10,50 \$

En bouteille

LABATT BLEUE, BUDWEISER, BECK'S SANS ALCOOL,
BUD LIGHT, BORÉALE, MICHELOB ULTRA

6,25 \$

SMIRNOFF ICE

7,25 \$

CORONA

8 \$



Aux Fous Brassant
MICROBRASSERIE

SELON L'ARRIVAGE

9,25 \$

L'OCÉANT
MICROBRASSERIE

SELON L'ARRIVAGE

9,25 \$



— APÉRITIFS ET COCKTAILS —

MARTINI

Blanc, rouge

6,10 \$

SANGRIA, COSMOPOLITAIN, ZOMBIE, KIR 8,15 \$

ST-RAPHAËL

Doré, rouge

6,10 \$

GIN ST-LAURENT

WHISKY 3 GRAINS ST-LAURENT

8,15 \$

8,65 \$



Nouveau



VAL AMBRÉ À LA SÈVE D'ÉRABLE DOMAINE
ACER 7,15 \$

RHUM NORDIQUE



Nouveau

8,65 \$

DRY MARTINI

7,15 \$

GIN TONIQUE

9,20 \$

BLOODY CÉSAR, SEX ON THE BEACH,
FUZZY NAVEL, SEABREEZE 7,65 \$

LONG ISLAND ICE TEA

9,20 \$



Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE



3,25 \$

EAU MINÉRALE

3,95 \$

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3,25 \$

Montellier original ou citron

BUBLY



3,25 \$

THÉ GLACÉ

4 \$

JUS DE LÉGUMES

3,75 \$

FRISS KUMBUCHA gingembre, 473 ml

4,50 \$

MANDARINE (limonade maison)

4,75 \$

Un mélange rafraîchissant de jus de canneberge, d'orange et de citron



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent