



COOP DE
SOLIDARITÉ

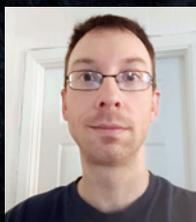
31, rue de l'Évêché Ouest, Rimouski QC G5L 4H4
418 722-4011 ou 418 722-4015 • Wifi : coopcentral



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
19 ans de service



**MICHAËL
BÉRUBÉ**
Cuisinier
6 ans de service



**ALEXANDRE
BLOUIN**
Serveur
Trésorier
5 ans de service



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



**PATRICK
CÔTÉ**
Cuisinier
7 ans de service



**JÉRÉMIE
DESJARDINS**
Cuisinier
Secrétaire
8 ans de service



**ROBIN
DESROSIERS**
Serveur
24 ans de service



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



**RODRIGUE
DUPONT**
Entretien
23 ans de service



**JEAN-MICHEL
LABRIE**
Cuisinier
Vice-président
7 ans de service



**CLAUDIE
LEBEL**
Serveuse
4 ans de service



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



**JIMMY
SIROIS**
Cuisinier
19 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	5,90 \$ *
RONDELLES D'OIGNONS	5,90 \$ *
BOL DE FRITES MAISON Choix de mayonnaise maison (originale, sriracha ou pesto)	6,50 \$ *
ENTRÉE DE BÂTONNETS DE POULET Accompagnée de verdure et sauce chipotlé	8,50 \$ *
BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE Accompagnée de verdure et vinaigrette maison	9,25 \$ *
FONDUE AU PARMESAN MAISON Accompagnée de verdure et sauce crémeuse	9,75 \$ *
BOUCHÉES DE POULET GÉNÉRAL TAO Accompagnées de verdure et sauce Tao maison	SIMPLE : 9,75 \$ * DOUBLE : 17,50 \$
CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES Accompagnées de verdure et sauce salsa	3 MCX : 10,75 \$ * 6 MCX : 19,50 \$
MINI NACHOS CLASSIQUES Poivrons, salsa, piments jalapaños, cheddar marbré, tomates fraîches, échalotes, olives Extra guacamole ou crème sure : 1,25 \$ Extra bacon : 3,35 \$ Extra saucisse : 4,10 \$ Extra poulet : 8,15 \$	SIMPLE : 12,50 \$ * DOUBLE : 22,50 \$
CALMARS FRITS Calmars frits et mayo Aioli	12,90 \$ *
 SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN Pain naan, sauce bruschetta, oignon rouge, saumon fumé, mesclun et vinaigrette à l'érable	13,40 \$ *
CHILI À PARTAGER Bœuf haché, haricots, maïs, tomates, épices, accompagné de chips de maïs et de crème sûre	18 \$



Bouchées de poulet Général Tao

POUR EMPORTER

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



Nouveau
Nouvelle formule

TABLE D'HÔTE

Transformez votre plat principal en table d'hôte en y ajoutant une entrée, un dessert ou thé, café ou tisane.
(Ne peut être jumelé à AUCUNE PROMOTION.)
Choix d'entrées indiquées par un * = 2\$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 3\$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 4\$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 5\$ de plus

SEULEMENT
14 \$
DE PLUS

Nos Salades

Demi Grande

SALADE CÉSAR

11,50 \$ 19,50 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan

Extra poulet : 8,15 \$

Extra crevettes : 6,15 \$

SALADE MESCLUN DU JARDIN

11,50 \$ 19,50 \$

Mesclun, tomates, concombres, cheddar, luzerne, carottes, champignons, oignons, olives et choix de votre vinaigrette : érable, framboises balsamique ou herbes du jardin

Extra poulet : 8,15 \$

Extra crevettes : 6,15 \$

SALADE DE POMME, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU

12,50 \$ 20,50 \$

Mesclun, luzerne, pommes et noix de Grenoble glacées, vinaigrette à l'érable

SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

12,50 \$ 21,50 \$

Mesclun, noix de Grenoble glacées, bacon (lardon), mandarines, luzerne, vinaigrette framboises balsamique

Nos Poutines

POUTINE RÉGULIÈRE

14,50 \$

POUTINE CENTRAL

20,50 \$

Poivrons, oignons, bacon et smoked meat

POUTINE TAO

Sauce maison régulière, tao et thaï, version poulet ou crevette tempura, échalottes et graines de sésame

Nouveau 21,75 \$

POUTINE AUX CREVETTES SAUCE RÉGULIÈRE MAISON

23,75 \$

POUTINE AUX CREVETTES SAUCE BÉCHAMEL

25,75 \$



Nouveau

INCONTOURNABLES

POULET AU BEURRE

21,75 \$

Sauce crémeuse au cari rouge, gingembre et tomates, servi avec pain naan et riz basmati



POITRINE DE POULET BBQ MAISON

22,75 \$

Accompagnée d'une sauce BBQ maison

FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)

23,75 \$

Accompagné de sauce tartare maison

ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE

27,75 \$

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



FILET DE SAUMON

28,75 \$

Garniture : chutney aux pommes

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.



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Escalope de veau poêlée



Nos Burgers



Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomate

VÉGÉ 
8,95 \$

PORC HACHÉ
9,95 \$

BŒUF HACHÉ
10,95 \$

POULET GRILLÉ
13,95 \$

AGNEAU HACHÉ  
14,95 \$

GARNITURES

SUD-OUEST

Fromage cheddar, oignons, et sauce au chipotle

4 \$

CHUTNEY POMMES À L'ÉRABLE

Fromage brie

4 \$

LA BRUSCHETTA

Fromage de chèvre et garniture de bruschetta

4 \$

HOT HOT !!!

Fromage cheddar, salsa, piments forts et luzerne

4 \$

TRIPLET

Fromages suisse, cheddar et à la crème

4 \$

CÉLÈBRE

Fromage suisse et bacon

4,75 \$

SANTA FE

Fromage cheddar, salsa, guacamole et luzerne

4 \$

FORESTIER

Fromage brie et champignons

4 \$

AUX P'TITS OIGNONS

Fromage Saint-Paulin des Basques et confit d'oignons à l'érable

5,50 \$

SAUTÉ

Fromage cheddar, oignons, curry champignons et piments forts

4 \$

BOMBAY

Fromage de chèvre et mélange de légumes marinés grillés

4 \$

LE CENTRAL

Smoked meat, fromage cheddar et bacon

9,75 \$

EXTRAS

CHAMPIGNONS SAUTÉS 2,05 \$

OIGNONS SAUTÉS 2,05 \$

MÉLANGE SAUTÉ 3,10 \$

Champignons, oignons, piments forts, épices

MÉLANGE DE LÉGUMES 3,10 \$

MARINÉS GRILLÉS

BACON 3,35 \$

FROMAGE 3,35 \$

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

FROMAGE À POUTINE 4,25 \$

AJOUT 2^E BOULETTE

Végé : 4,10 \$

Porc : 6,15 \$

Bœuf : 7,15 \$

Poulet : 8,15 \$

Agneau : 9,20 \$

FRITES MAISON

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

5,90 \$

SALADE MESCLUN

Oignons, tomates, carottes, champignons et choix de votre vinaigrette : érable, herbes du jardin, tangerine balsamique et oignons doux

6,40 \$

SALADE CÉSAR

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

6,40 \$

POUTINE

10,25 \$



Burger d'agneau Hot Hot !!! 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 : 3 \$

PEPPERONI

Sauce tomate**, mozzarella

15,25 \$

CAMPAGNARDE

Sauce tomate**, artichauts, tomates séchées, poivrons, olives Kalamata, champignons, mozzarella, parmesan

20,50 \$

L'AMÉRICAIN

Sauce tomate**, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella

17,25 \$

CLASSIQUE NEW-YORKAISE

Sauce tomate, saucisses italiennes douces, pepperoni, oignons, champignons, tomates, mozzarella, fromage marbré

20,50 \$

JARDINIÈRE

Sauce tomate**, champignons, olives Kalamata, tomates, épinards, zucchinis, parmesan, mozzarella

17,95 \$

LA PIZZA BRUSCHETTA

Sauce pesto, poulet aux fines herbes, mozzarella, mélange à bruschetta, épinards, parmesan

20,50 \$

LA CHÈVRE

Sauce tomate**, fromage de chèvre, mozzarella, tomates, parmesan, échalotes, thym

17,95 \$

LA PIZZA GÉNÉRAL TAO

Sauce aigre-douce, poulet ou crevettes tempura, céleri, carottes, fèves germées, mozzarella, échalotes

20,50 \$

TRIPLE PLAISIR

Sauce tomate**, pepperoni, bacon, saucisses italiennes douces, mozzarella

18,50 \$

DE L'OCÉAN

Sauce béchamel, moules, pétoncles, goberge, crevettes, parmesan, échalotes, mozzarella

24,50 \$

POULET AU BBQ À LA JIM

Sauce tomate**, mozzarella, oignons, poulet, olives noires, tomates, sauce chipotle

19,50 \$



LA SAUMONÉE

LA FUMERIE

Sauce béchamel, saumon fumé, câpres, oignons, tomates, échalotes, mozzarella, parmesan

24,50 \$

LA PIZZA SMOKED MEAT

Sauce chipotle, smoked meat, mozzarella, tomates, bacon, poivrons verts, échalotes

19,50 \$

LÉGUMES ET CREVETTES

Pesto, crevettes, oignons, légumes de saison, parmesan et mozzarella

26,50 \$

CREVETTES ET GINGEMBRE

Sauce tomate** ou béchamel, crevettes, gingembre, oignons, parmesan, mozzarella

19,95 \$



LA TRUITE FUMÉE

LA FUMERIE

Sauce béchamel, truite fumée, tomates, échalotes, oignons, mozzarella, parmesan

26,50 \$

LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE

Sauce béchamel, poulet aux fines herbes, parmesan, oignons, poivrons, mozzarella

19,95 \$



Pizza Al Capone sur pâte fine



** Sauce tomates chunky pour la pâte chicago



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent



Pâtes linguines pesto, légumes et crevettes

Nos Pâtes

Pennes sans gluten disponible

Choix de linguines ou penne

- BACON ET CHAMPIGNONS** 18,50 \$
Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- CARBONARA CLASSIQUE** 20 \$
Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan
- LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE** 20 \$
Mélange de légumes de saison, ail, oignons, parmesan
- ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES** 20,50 \$
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignons, parmesan



- SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA** 20,50 \$
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- TAO VÉGÉ** 22,60 \$
Tofu, légumes, vermicelles, gingembre, ail, sriracha, féculé de maïs, sésame, sirop d'érable et sauce soya

- POULET BROCOLI-PESTO** 22,50 \$
Sauce pesto et alfredo, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan

- PÂTES DU GRIMPEUR** *Nouveau* 23 \$
Sauce rosée, bacon, smoked meat, poivrons, ail, oignons et champignons

- ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER** 23,75 \$
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, parmesan

- LE GÉNÉRAL TAO** 24,75 \$
Version poulet ou crevettes Tempura.
Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame

- CANNELLONIS AU VEAU ET RICOTTA** 24,75 \$
Mélange de légumes de saison, sauce rosée relevée, farce au veau et ricotta, parmesan, gratinés au mozzarella

- LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE** 24,75 \$
Mélange de légumes de saison, noix de pin, sauce tomate, vinaigre balsamique

- SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME** 25,75 \$
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignons, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème **LA FUMERIE**

- PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET)** 26,75 \$
Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan

- TRUITE FUMÉE** **LA FUMERIE** 26,75 \$
Truite fumée régionale, tomates, ail, oignons, sauce crème

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)
8,25 \$	12,25 \$	17,35 \$

- SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE -

Garnie de relish aux zucchini et fromage suisse

3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
10,50 \$	14,55 \$	19,65 \$

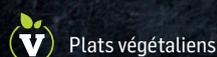
Choix d'accompagnements

FRITES MAISON 5,90 \$
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez

SALADE MESCLUN 6,40 \$
Choix de vinaigrettes : érable, tangerine balsamique, herbes du jardin, oignons doux

SALADE CÉSAR 6,40 \$
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 10,25 \$



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent



GRATINEZ VOS PÂTES AVEC NOTRE MÉLANGE DE FROMAGES

5 \$

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

9,50 \$

LE OCTANT
MICROBRASSERIE

SELON L'ARRIVAGE

9,50 \$

LE KETCH

SELON L'ARRIVAGE

9,50 \$



— APÉRITIFS ET COCKTAILS —

SHOOTER

Stingner, Fireball, Curaçao bleu

2,75 \$

MARTINI

Blanc, rouge

6,25 \$

ST-RAPHAËL

Doré, rouge

6,25 \$



VAL AMBRÉ À LA SÈVE D'ÉRABLE DOMAINE ACER

7,25 \$

DRY MARTINI

7,75 \$

BLOODY CÉSAR, SEX ON THE BEACH,

FUZZY NAVEL, SEABREEZE

SANGRIA, COSMOPOLITAIN, ZOMBIE, KIR

8,25 \$

8,25 \$

GIN ST-LAURENT

WHISKY 3 GRAINS ST-LAURENT



8,75 \$

9,50 \$

RHUM NORDIQUE



Nouveau

8,65 \$

GIN TONIQUE

8,75 \$

LONG ISLAND ICE TEA

9,50 \$



Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE



3,25 \$

THÉ GLACÉ

4 \$

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3,25 \$

FRISS KUMBUCHA

Gingembre, 473 ml

Nouveau

4,75 \$

JUS DE LÉGUMES

3,75 \$

MANDARINE (limonade maison)

4,75 \$

EAU MINÉRALE

Montellier original ou citron

4 \$

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



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent