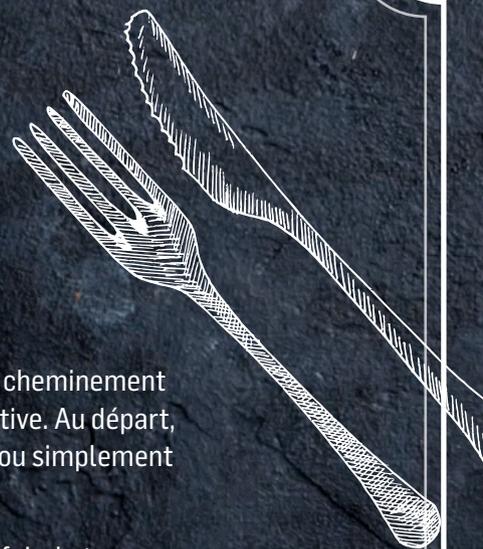




COOP DE  
**SOLIDARITÉ**

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  
20 ans de service



**MICHAËL  
BÉRUBÉ**  
Cuisinier  
7 ans de service



**KATY  
BLANCHETTE**  
Administration  
2 ans de service



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



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



**PATRICK  
CÔTÉ**  
Cuisinier  
8 ans de service



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



**ROBIN  
DESROSIERS**  
Serveur  
25 ans de service



**STÉPHANE  
DUBÉ**  
Entretien et  
production  
2 ans de service



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



**RODRIGUE  
DUPONT**  
Entretien  
24 ans de service



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



**CLAUDIE  
LEBEL**  
Serveuse  
5 ans de service



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



**JIMMY  
SIROIS**  
Cuisinier  
20 ans de service

# Nos Entrées

**SOUPE DU JOUR** 7 \$ \*  
Disponible selon la saison

**RONDELLES D'OIGNONS** 7 \$ \*

**BOL DE FRITES MAISON** 7,50 \$ \*  
Choix de mayonnaise maison (originale, sriracha ou pesto)

**BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE** 10,25 \$ \*  
Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

**FONDUE AU PARMESAN MAISON** 11 \$ \*  
Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

**BOUCHÉES DE POULET OU CREVETTES GÉNÉRAL TAO** *Newveau*  
Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

**CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES**  
Accompagnées de verdure et sauce salsa

**CALMARS FRITS** Calmars frits et mayo Aïoli

**MINI NACHOS CLASSIQUES**  
Poivrons, salsa, piments jalapaños, cheddar marbré, tomates fraîches, échalotes, olives  
Extra guacamole ou crème sure : 2,25 \$ Extra bacon : 3,75 \$ Extra saucisse : 4,50 \$ Extra poulet : 8,50 \$

 **SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN**  15 \$ \*  
Pain naan, sauce bruschetta, oignon rouge, saumon fumé, mesclun et vinaigrette à l'érable



Bouchées de poulet Général Tao

SIMPLE : 11 \$ \*  
DOUBLE : 18,75 \$

3 MCX : 12 \$ \*  
6 MCX : 20,75 \$

12,50 \$ \*

SIMPLE : 14 \$ \*  
DOUBLE : 24 \$



TOUS LES  
METS DU  
MENU SONT  
DISPONIBLES  
POUR  
EMPORTEUR  
(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, 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

À PARTIR DE

**15 \$**  
DE PLUS

# Nos Salades

*Demi Grande*

## SALADE CÉSAR

13 \$ 21 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan

Extra poulet : 8,50 \$

Extra crevettes : 6,45 \$

## SALADE MESCLUN DU JARDIN

13 \$ 21 \$

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

Extra poulet : 8,50 \$

Extra crevettes : 6,45 \$

## SALADE DE POMME, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU

14,50 \$ 23 \$

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

## SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

14,50 \$ 23 \$

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

# Nos Poutines

## POUTINE RÉGULIÈRE

15,75 \$

## POUTINE CENTRAL

21,75 \$

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*

23,25 \$

## POUTINE AUX CREVETTES SAUCE RÉGULIÈRE MAISON

24,50 \$

## POUTINE AUX CREVETTES SAUCE BÉCHAMEL

27,50 \$



Poitrine de poulet BBQ accompagnée de légumes au beurre et poutine

# INCONTURNABLES

## POULET AU BEURRE

23,75 \$

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



## POITRINE DE POULET BBQ MAISON

24,75 \$

Accompagnée d'une sauce BBQ maison

## FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)

25,75 \$

Accompagné de sauce tartare maison

## ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE

29 \$

Accompagnée d'une sauce au choix :

- Crème, champignons et bleu
- Porto et poireau
- Brandy et 5 poivres
- Crème et fromage de chèvre



## FILET DE SAUMON

29,50 \$

Garniture : chutney aux pommes

## Choix de 2 accompagnements des incontournables

(sauf poulet au beurre)

- Pâtes au beurre et herbes de Provence
- Légumes au beurre
- Riz basmati
- Rondelles d'oignons
- Salade César ou salade verte

*Nouveau*

- 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



# Nos Burgers



Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomate

**VÉGÉ**   
9,75 \$

**PORC HACHÉ**  
10,75 \$

**BŒUF HACHÉ**  
11,75 \$

**POULET GRILLÉ**  
14,75 \$

**AGNEAU HACHÉ**    
15,75 \$

## GARNITURES

**SUD-OUEST** 4,50 \$  
Fromage cheddar, oignons,  
et sauce au chipotle

 **HOT HOT !!!** 4,50 \$  
Fromage cheddar, salsa, piments  
forts croustillants et luzerne

**SANTA FE** 4,50 \$  
Fromage cheddar, salsa,  
guacamole et luzerne

 **SAUTÉ** 4,50 \$  
Fromage cheddar, oignons, curry  
champignons et piments forts

**CHUTNEY POMMES  
À L'ÉRABLE** 4,50 \$  
Fromage brie

**TRIPLET** 4,50 \$  
Fromages suisse, cheddar  
et à la crème

**FORESTIER** 4,50 \$   
Fromage brie et champignons

**BOMBAY** 4,50 \$  
Fromage de chèvre et mélange  
de légumes marinés grillés

**LA BRUSCHETTA** 4,50 \$  
Fromage de chèvre et  
garniture de bruschetta

**CÉLÈBRE** 6 \$  
Fromage suisse et bacon

**AUX P'TITS OIGNONS** 7 \$  
Fromage Saint-Paulin des  
Basques et confit d'oignons  
à l'érable

**LE CENTRAL** 12 \$  
Smoked meat, fromage  
cheddar et bacon

## EXTRAS

**CHAMPIGNONS SAUTÉS** 2,15 \$

**OIGNONS SAUTÉS** 2,15 \$

**MÉLANGE SAUTÉ** 3,35 \$

Champignons, oignons,  
piments forts, épices

**MÉLANGE DE LÉGUMES** 3,35 \$

**MARINÉS GRILLÉS**

**BACON** 3,75 \$

**FROMAGE** 3,75 \$

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

**FROMAGE À POUTINE** 5 \$

**AJOUT 2<sup>E</sup> BOULETTE**

Végé : 4,40 \$

Porc : 6,70 \$

Bœuf : 7,75 \$

Poulet : 8,50 \$

Agneau : 9,80 \$



## Choix d'accompagnements

**FRITES MAISON 7 \$**

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

**RONDELLES D'OIGNONS 7 \$**

**SALADE MESCLUN 7,25 \$** 

Oignons, tomates, carottes, champignons et choix de votre vinaigrette :  
érable, herbes du jardin, framboises balsamiques

**SALADE CÉSAR 7,25 \$**

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

**POUTINE 11,25 \$**

Burger d'agneau Central avec frites parmesan



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 : 4,50 \$

## PEPPERONI

Sauce tomate\*\*, mozzarella

16,50 \$

## L'AMÉRICAIN

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

19 \$

## JARDINIÈRE

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

19,25 \$

## LA CHÈVRE

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

20 \$

## TRIPLE PLAISIR

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

20,50 \$

## POULET CHIPOTLÉ À LA JIM

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

21 \$

## LA PIZZA SMOKED MEAT

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

21,50 \$

## CREVETTES ET GINGEMBRE

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

21,50 \$

## LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE

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

21,50 \$

## CAMPAGNARDE

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

22 \$

## CLASSIQUE NEW-YORKAISE

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

22 \$

## LA PIZZA BRUSCHETTA

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

22 \$

## LA PIZZA GÉNÉRAL TAO

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

22 \$

## DE L'OCÉAN

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

26 \$



## LA SAUMONÉE



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

26 \$



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** 20,75 \$  
Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- CARBONARA CLASSIQUE** 21,75 \$  
Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan
- LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE** 21,75 \$  
Mélange de légumes de saison, ail, oignons, parmesan
- ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES** 22,75 \$  
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignons, parmesan
- ALFREDO ET CREVETTES** 22,75 \$  
Sauce crème, crevettes, ail, oignons, parmesan *Nouveau*
- SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA** 22,75 \$  
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- TAO VÉGÉ** 24 \$  
Tofu, légumes, vermicelles, gingembre, ail, sriracha, féculé de maïs, sésame, sirop d'érable et sauce soya
- POULET PESTO BROCOLI** 24 \$ *Nouveau*  
Sauce pesto et alfredo, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan
- PÂTES DU GRIMPEUR** 24,75 \$ *Nouveau*  
Sauce rosée, bacon, smoked meat, poivrons, ail, oignons et champignons
- ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER** 25,75 \$  
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, parmesan
- LE GÉNÉRAL TAO** 26,75 \$  
Version poulet ou crevettes Tempura.  
Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame
- CANNELLONIS AU VEAU ET RICOTTA** 26,75 \$  
Mélange de légumes de saison, sauce rosée relevée, farce au veau et ricotta, parmesan, gratinés au mozzarella
- LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE** 26,75 \$  
Mélange de légumes de saison, noix de pin, sauce tomate, vinaigre balsamique
- SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME** 27 \$  
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignons, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème **LA FUMERIE**
- PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET)** 28 \$  
Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan

## Nos sandwichs 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)
9,25 \$	13,50 \$	18,50 \$

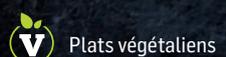
### - SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE -

Garnie de relish aux zucchini et fromage suisse

3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
12 \$	16 \$	21 \$

## Choix d'accompagnements

- FRITES MAISON** 7 \$  
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez
- RONDELLES D'OIGNONS** 7 \$ *Nouveau*
- SALADE MESCLUN** 7,25 \$  
Choix de vinaigrettes : érable, framboises balsamiques, herbes du jardin
- SALADE CÉSAR** 7,25 \$  
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan
- POUTINE** 11,50 \$



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

9,75 \$

LE Ketch

SELON L'ARRIVAGE

9,75 \$

*Nouveau*



## — APÉRITIFS ET COCKTAILS —

SHOOTER

Stingner, Fireball, Curaçao bleu

2,75 \$

*Nouveau*

BLOODY CÉSAR, SEX ON THE BEACH,  
FUZZY NAVEL, SEABREEZE

8,75 \$

SANGRIA, COSMOPOLITAIN, ZOMBIE, KIR

9 \$

MARTINI

Blanc, rouge

6,50 \$

GIN ST-LAURENT

9 \$

WHISKY 3 GRAINS ST-LAURENT

9 \$



*Nouveau*

ST-RAPHAËL

Doré, rouge

6,50 \$

RHUM NORDIQUE

9 \$



*Nouveau*

VAL AMBRÉ À LA SÈVE D'ÉRABLE DOMAINE ACÉR 7,50 \$

GIN TONIQUE

10 \$

DRY MARTINI

7,50 \$

LONG ISLAND ICE TEA

11 \$



## Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE



3,50 \$

SHIRLEY TEMPLE

4,50 \$

*Nouveau*

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3,75 \$

KUMBUCHA LES CHANTS DU FLEUVE

5,25 \$

Bleuets et camerises

*Nouveau*

JUS DE LÉGUMES

4 \$

MANDARINE (limonade maison)

5 \$

EAU MINÉRALE

Montellier original ou citron

4,50 \$

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

THÉ GLACÉ

4,50 \$

VIRGIN CÉSAR

6,25 \$

*Nouveau*



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent