



COOP DE
SOLIDARITÉ

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



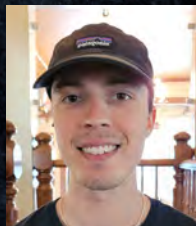
Un avenir et une vision commune au sein des employés

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.

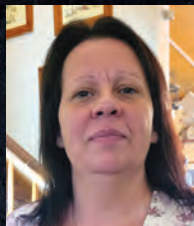
Ce fut un nouvel apprentissage pour tous les membres de la coopérative. Toutefois, le temps ne fut pas long pour que le rôle de chacun soit bien défini, selon leurs forces et leurs habilités. Un succès se traduisant par la présence de plusieurs employés de longue date, la mise en commun d'expériences 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
21 ans de service



**MICHAËL
BÉRUBÉ**
Cuisinier
8 ans de service



**KATY
BLANCHETTE**
Administration
3 ans de service



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



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



**PATRICK
CÔTÉ**
Cuisinier
9 ans de service



**ROBIN
DESROSIERS**
Serveur
26 ans de service



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



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



**RODRIGUE
DUPONT**
Entretien
25 ans de service



**CLAUDIE
LEBEL**
Serveuse
6 ans de service



**JIMMY
SIROIS**
Cuisinier
21 ans de service



**JULIE
ROY**
Serveuse
Administratrice
22 ans de service

SUIVEZ-NOUS



DEMANDEZ VOTRE CARTE FIDÉLITÉ !



Nos Entrées

LES PETITS POGOS

Deux petits pogos faits maison accompagnés de moutarde au miel et de verdure

SIMPLE : 7,75 \$ *
DOUBLE : 15 \$

RONDELLES D'OIGNON

8,50 \$ *

BOL DE FRITES MAISON

8,50 \$ *

Choix de mayonnaise maison (originale, sriracha ou pesto)

BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE

11,50 \$ *

Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

FONDUE AU PARMESAN MAISON

12,75 \$ *

Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

BOUCHÉES DE GÉNÉRAL TAO (VERSION POULET OU CREVETTES)

Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

SIMPLE : 12,75 \$ *
DOUBLE : 22 \$

CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES

Accompagnées de verdure et sauce salsa

3 MCX : 13,50 \$ *
6 MCX : 22,90 \$

CALMARS FRITS Calmars frits et mayo Aioli

14,75 \$ *

MINI NACHOS CLASSIQUES

Poivrons, salsa, piments jalapaños, cheddar marbré, tomates fraîches, échalotes, olives

Extra guacamole ou crème sure : 2,25 \$ Extra bacon : 4,50 \$ Extra saucisse : 4,75 \$ Extra poulet : 9 \$

SIMPLE : 15,75 \$ *
DOUBLE : 28 \$



SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN



Pain naan, sauce bruschetta, oignon rouge, saumon fumé, mesclun et vinaigrette à l'érable

16 \$ *



Bouchées de poulet Général Tao



TOUS LES
METS DU
MENU SONT
DISPONIBLES
POUR
EMPORTER*

(certaines conditions s'appliquent sur les boissons alcoolisées)
*Des frais de 1 \$ s'appliquent.



Nouvelle formule

TABLE D'HÔTE

Transformez votre plat principal en table d'hôte en y ajoutant une entrée, un dessert et thé ou 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 * = 5 \$ de plus

À PARTIR DE

15 \$
DE PLUS



Produit des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent



Nos Salades

Demi Grande

SALADE CÉSAR

16 \$ 25 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan
Extra poulet : 9 \$
Extra crevettes : 7 \$

SALADE MESCLUN DU JARDIN

16 \$ 25 \$

Mesclun, tomates, concombres, cheddar, luzerne, carottes, champignons, oignon, olives et choix de votre vinaigrette : érable, framboises balsamique ou herbes du jardin
Extra poulet : 9 \$
Extra crevettes : 7 \$

SALADE DE POMMES, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU

17 \$ 28 \$

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

SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

17 \$ 28 \$

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

Nos Poutines

POUTINE RÉGULIÈRE

18 \$

POUTINE CENTRAL

24 \$

Poivrons, oignon, bacon et smoked meat

POUTINE TAO

26 \$

Sauce maison régulière, tao et thai, version poulet ou crevettes tempura, échalottes et graines de sésame



Plat relevé



Poitrine de poulet BBQ accompagnée de légumes au beurre et poutine

INCONTOURNABLES

POULET AU BEURRE

25 \$

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

POITRINE DE POULET BBQ MAISON

27 \$

Accompagnée d'une sauce BBQ maison

FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)

28 \$

Accompagné de sauce tartare maison

FILET DE SAUMON

30 \$

Garniture : chutney aux pommes



ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE

34 \$

Accompagnée d'une sauce au choix :

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

Choix de 2 accompagnements des incontournables

(sauf poulet au beurre)

- Pâtes pesto maison
- Légumes au beurre
- Riz basmati
- Rondelles d'oignon
- 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 vos frites en poutine pour 4 \$ de plus.



Produit des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Nos Burgers



Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomates

| | | | |
|----------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| VÉGÉ 11 \$ | BŒUF HACHÉ 13,50 \$ | POULET GRILLÉ 15,50 \$ | AGNEAU HACHÉ 16,50 \$ |
|----------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|

GARNITURES

| | | |
|---|---|---|
| SUD-OUEST Fromage cheddar, oignon, et sauce chipotle 4,75 \$ | FORESTIER Fromage brie et champignons 4,75 \$ | CÉLÈBRE Fromage suisse et bacon 7,50 \$ |
| SANTA FE Fromage cheddar, salsa, guacamole et luzerne 4,75 \$ | BOMBAY Fromage de chèvre et mélange de légumes marinés grillés 4,75 \$ | AUX P'TITS OIGNONS Fromage Saint-Paulin des Basques et confit d'oignon à l'érable 8 \$ |
| SAUTÉ Fromage cheddar, oignon, curry, champignons et piments forts 4,75 \$ | LA BRUSCHETTA Fromage de chèvre et garniture de bruschetta 4,75 \$ | LE CENTRAL Smoked meat, fromage cheddar et bacon 14 \$ |
| CHUTNEY POMMES À L'ÉRABLE Fromage brie 4,75 \$ | TRIPLET Fromages suisse, cheddar et à la crème 6 \$ | |



| | |
|--|----------|
| SAUCE CHIPOTLE | 0,75 \$ |
| RELISH MAISON AUX ZUCCHINIS | 0,75 \$ |
| CHAMPIGNONS SAUTÉS | 2,25 \$ |
| OIGNONS SAUTÉS | 2,25 \$ |
| MÉLANGE SAUTÉ Champignons, oignon, piments forts, épices | 3,50 \$ |
| MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS | 3,50 \$ |
| BACON | 4,50 \$ |
| FROMAGE Chèvre, bleu, brie, à la crème, Saint-Paulin, des Basques, suisse, mozzarella, cheddar | 4,50 \$ |
| FROMAGE À POUTINE | 5,50 \$ |
| AJOUT 2^E BOULETTE | |
| Végé : | 4,75 \$ |
| Bœuf : | 7,50 \$ |
| Poulet : | 9 \$ |
| Agneau : | 10,50 \$ |

Choix d'accompagnement

| |
|--|
| FRITES MAISON 8 \$ Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez |
| RONDELLES D'OIGNON 8 \$ |
| SALADE MESCLUN 8,50 \$ Oignon, tomates, carottes, champignons et choix de votre vinaigrette : érable, herbes du jardin, framboises balsamique |
| SALADE CÉSAR 8,50 \$ Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan |
| POUTINE 13,50 \$ |



Burger d'agneau Le Central avec frites parmesan



Plat végétalien



Agneau du Bas-Saint-Laurent



Plat relevé



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Nos Pizzas

Choix de pâte fine ou Chicago**



Pâte fine
sans gluten
Extra : 4,50 \$

PEPPERONI

Sauce tomate**, mozzarella

18,25 \$

LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE

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

24 \$

L'AMÉRICAIN

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

21,50 \$

CAMPAGNARDE

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

25 \$

JARDINIÈRE

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

21,50 \$

CLASSIQUE NEW-YORKAISE

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

25 \$

LA CHÈVRE

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

22,50 \$

LA PIZZA BRUSCHETTA

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

25 \$

TRIPLE PLAISIR

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

22,50 \$

DE L'OCÉAN

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

28 \$

BBQ À LA JIM

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

23 \$



LA SAUMONÉE

LA FUMERIE

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

28 \$

LA PIZZA SMOKED MEAT

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

24 \$

CREVETTES ET GINGEMBRE

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

24 \$



** Sauce tomate chunky pour la pâte Chicago



Produit des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Pizza Al Capone sur pâte fine





Pâtes linguines pesto, légumes et crevettes



Nos Pâtes

Pennes sans gluten disponibles

Choix de linguines ou penne

- BACON ET CHAMPIGNONS** 23 \$
Bacon, champignons, ail, oignon, sauce rosée, parmesan
- CARBONARA CLASSIQUE** 24 \$
Bacon, vin blanc, ail, oignon, sauce crème, parmesan
- LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE** 24 \$
Mélange de légumes de saison, ail, oignon, parmesan
- ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES** 24 \$
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignon, parmesan
- ALFREDO ET CREVETTES** 24 \$
Sauce crème, crevettes, ail, oignon, parmesan
- SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA** 26 \$
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignon, sauce rosée, parmesan
- POULET PESTO BROCOLI** 26 \$
Sauce pesto et sauce crème, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan
- PÂTES DU GRIMPEUR** 27 \$
Sauce rosée, bacon, smoked meat, poivrons, oignon, champignons, parmesan
- ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER** 28 \$
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignon, sauce crème, parmesan
- LE GÉNÉRAL TAO** 28 \$
Version poulet ou crevettes Tempura.
Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame
-  **SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME** 31 \$
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignon, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème 
- PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET)** 31 \$
Pesto maison, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan
- GRATINEZ VOS PÂTES AVEC NOTRE MÉLANGE DE FROMAGES** 5 \$

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) |
| 10,15 \$ | 14,55 \$ | 19,75 \$ |

- SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE -

Garni de relish aux zucchini et fromage suisse

| | | |
|---------------------|------------------------|---------------------|
| 3 oz (petit) | 5 oz (régulier) | 7 oz (jumbo) |
| 13,25 \$ | 17,40 \$ | 22,60 \$ |

Choix d'accompagnement

- FRITES MAISON** 8 \$
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez
- RONDELLES D'OIGNON** 8 \$
- SALADE MESCLUN** 8,50 \$
Choix de votre vinaigrette : érable, framboises balsamique, herbes du jardin
- SALADE CÉSAR** 8,50 \$
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan
- POUTINE** 13,50 \$



Nos Bières

En fût



GOOSE ISLAND IPA

Verre : 7,75 \$

Pinte : 9,75 \$



LA CHIPIE (ARCHIBALD)

Verre : 7,75 \$

Pinte : 9,75 \$



LA JOUFFLUE (ARCHIBALD)

Verre : 7,75 \$

Pinte : 9,75 \$



STELLA ARTOIS

Verre : 7,75 \$

Pinte : 11 \$

En bouteille

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

6,75 \$

SMIRNOFF ICE

7,75 \$

CORONA

8,50 \$



SELON L'ARRIVAGE

9,75 \$



SELON L'ARRIVAGE

10 \$



SELON L'ARRIVAGE

10,25 \$

Surveillez nos promotions !



C'est chaud !

CAFÉ RÉGULIER

3,25 \$

CAPPUCCINO

4 \$

THÉ, THÉ VERT, TISANE

3,25 \$

CAFÉ VIENNOIS

5 \$

EXPRESSO COURT

3,50 \$

CHOCOLAT CHAUD

Tasse : 4,50 \$

EXPRESSO ALLONGÉ

3,50 \$

Bol : 6 \$

EXPRESSO DOUBLE

4,75 \$

CAFÉ MOKA

Tasse : 4,50 \$

EXPRESSO COURT DÉCAFÉINÉ

3,50 \$

Bol : 6 \$

EXPRESSO ALLONGÉ DÉCAFÉINÉ

3,50 \$

CAFÉ AU LAIT

Tasse : 4,50 \$

EXPRESSO DOUBLE DÉCAFÉINÉ

4,75 \$

Bol : 6 \$



Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE

3,75 \$

KOMBUCHA

5,50 \$

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

4 \$

LES CHANTS DU FLEUVE

JUS DE LÉGUMES

4 \$

MANDARINE (limonade maison)

5,50 \$

EAU MINÉRALE

4,75 \$

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

Original ou citron

THÉ GLACÉ

4,50 \$

MOCKTAIL

8,75 \$

Mojito, gin tonique et gin aux framboises

SHIRLEY TEMPLE

4,50 \$

VIRGIN CÉSAR

6,50 \$