



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



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



**ROBIN
DESROSIERS**
Serveur
26 ans de service



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



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



**RODRIGUE
DUPONT**
Entretien
25 ans de service



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



**CLAUDIE
LEBEL**
Serveuse
6 ans de service



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



**JIMMY
SIROS**
Cuisinier
21 ans de service

Nos Entrées

LES PETITS POGOS

Petits (2) pogos fait maison accompagnés de moutarde au miel

Nouveau

SIMPLE : 7 \$ *

DOUBLE (À PARTAGER) : 14 \$

RONDELLES D'OIGNONS

8 \$ *

BOL DE FRITES MAISON

Choix de mayonnaise maison (originale, sriracha ou pesto)

8 \$ *

BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE

Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

11 \$ *

FONDUE AU PARMESAN MAISON

Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

12 \$ *

BOUCHÉES DE POULET OU CREVETTES GÉNÉRAL TAO

Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

SIMPLE : 12 \$ *

DOUBLE : 20 \$

CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES

Accompagnées de verdure et sauce salsa

3 MCX : 13 \$ *

6 MCX : 22 \$

CALMARS FRITS Calmars frits et mayo Aioli

14 \$ *

MINI NACHOS CLASSIQUES

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

Extra guacamole ou crème sure : 2,25 \$ Extra bacon : 4 \$ Extra saucisse : 4,50 \$ Extra poulet : 8,50 \$

SIMPLE : 15 \$ *

DOUBLE : 25 \$

SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN

LA FUMERIE

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

15 \$ *



Bouchées de poulet Général Tao



TOUS LES
METS DU
MENU SONT
DISPONIBLES
POUR
EMPORTE*
(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 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 * = 5 \$ de plus

À PARTIR DE

15 \$

DE PLUS



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent



Nos Salades

Demi Grande

SALADE CÉSAR

15 \$ 23 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan

Extra poulet : 8,50 \$

Extra crevettes : 6,45 \$

SALADE MESCLUN DU JARDIN

15 \$ 23 \$

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 : 6,50 \$

SALADE DE POMME, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU

16 \$ 25 \$

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

SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

16 \$ 25 \$

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

Nos Poutines

POUTINE RÉGULIÈRE

17 \$

POUTINE CENTRAL

23 \$

Poivrons, oignons, bacon et smoked meat

POUTINE TAO

25 \$

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

Nouveau



Poitrine de poulet BBQ accompagnée de légumes au beurre et poutine

INCONTOURNABLES

POULET AU BEURRE

24 \$

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



POITRINE DE POULET BBQ MAISON

25 \$

Accompagnée d'une sauce BBQ maison

FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)

26 \$

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

30 \$

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
- Frites maison avec choix de mayonnaise (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez.

Nouveau

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 
10,50 \$

BŒUF HACHÉ
12,50 \$

POULET GRILLÉ
14,75 \$

AGNEAU HACHÉ  
15,75 \$

— GARNITURES —

SUD-OUEST 4,75 \$
Fromage cheddar, oignons, et sauce au chipotle

SANTA FE 4,75 \$
Fromage cheddar, salsa, guacamole et luzerne

 **SAUTÉ** 4,75 \$
Fromage cheddar, oignons, curry champignons et piments forts

CHUTNEY POMMES À L'ÉRABLE 4,75 \$
Fromage brie

TRIPLET 4,75 \$
Fromages suisse, cheddar et à la crème

FORESTIER 4,75 \$
Fromage brie et champignons

BOMBAY 4,75 \$
Fromage de chèvre et mélange de légumes marinés grillés

LA BRUSCHETTA 4,75 \$
Fromage de chèvre et garniture de bruschetta

CÉLÈBRE 7 \$
Fromage suisse et bacon

AUX P'TITS OIGNONS 7,75 \$ 
Fromage Saint-Paulin des Basques et confit d'oignons à l'érable

LE CENTRAL 13 \$
Smoked meat, fromage cheddar et bacon

EXTRAS

CHAMPIGNONS SAUTÉS 2,25 \$

OIGNONS SAUTÉS 2,25 \$

MÉLANGE SAUTÉ 3,50 \$
Champignons, oignons, piments forts, épices

MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS 3,50 \$

BACON 4 \$

FROMAGE 4 \$
Chèvre, bleu, brie, à la crème, Saint-Paulin des Basques, suisse, mozzarella, cheddar

FROMAGE À POUTINE 5 \$

SAUCE CHIPOTLÉ 0,43 \$

RELISH MAISON AUX ZUCCHINIS 0,43 \$

AJOUT 2^E BOULETTE

Végé : 4,50 \$

Porc : 5 \$

Bœuf : 7 \$

Poulet : 8,50 \$

Agneau : 9,75 \$

Choix d'accompagnements

FRITES MAISON 7,50 \$

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

RONDELLES D'OIGNONS 7,50 \$ 

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

SALADE CÉSAR 8 \$

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 12,50 \$



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	17,50 \$	LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE Sauce béchamel, poulet aux fines herbes, parmesan, oignons, poivrons, mozzarella	22,50 \$
L'AMÉRICAIN Sauce tomate**, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella	20,50 \$	CAMPAGNARDE Sauce tomate**, artichauts, tomates séchées, poivrons, olives Kalamata, champignons, mozzarella, parmesan	23,50 \$
JARDINIÈRE Sauce tomate**, champignons, olives Kalamata, tomates, zucchini, parmesan, mozzarella	20,50 \$	CLASSIQUE NEW-YORKAISE Sauce tomate, saucisses italiennes douces, pepperoni, oignons, champignons, tomates, mozzarella, fromage marbré	23,50 \$
LA CHÈVRE Sauce tomate**, fromage de chèvre, mozzarella, tomates, parmesan, échalotes, thym	21,50 \$	LA PIZZA BRUSCHETTA Sauce pesto, poulet aux fines herbes, mozzarella, mélange à bruschetta, parmesan	23,50 \$
TRIPLE PLAISIR Sauce tomate**, pepperoni, bacon, saucisses italiennes douces, mozzarella	21,50 \$	DE L'OCÉAN Sauce béchamel, moules, pétoncles, goberge, crevettes, parmesan, échalotes, mozzarella	26,50 \$
BBQ À LA JIM Sauce tomate**, mozzarella, oignons, poulet, olives noires, tomates, sauce chipotle	21,50 \$	 LA SAUMONÉE Sauce béchamel, saumon fumé, câpres, oignons, tomates, échalotes, mozzarella, parmesan	26,50 \$
LA PIZZA SMOKED MEAT Sauce chipotle, smoked meat, mozzarella, tomates, bacon, poivrons verts, échalotes	22,50 \$		
CREVETTES ET GINGEMBRE Sauce tomate** ou béchamel, crevettes, gingembre, oignons, parmesan, mozzarella	22,50 \$		



** Sauce tomates chunky pour la pâte chicago



Produits 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 disponible

Choix de linguines ou penne

- BACON ET CHAMPIGNONS** 22 \$
Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- CARBONARA CLASSIQUE** 23 \$
Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan
- LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE** 23 \$
Mélange de légumes de saison, ail, oignons, parmesan
- ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES** 23 \$
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignons, parmesan
- ALFREDO ET CREVETTES** 23 \$
Sauce crème, crevettes, ail, oignons, parmesan *Nouveau*
- SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA** 24,50 \$
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- POULET PESTO BROCOLI** 24,50 \$
Sauce pesto et alfredo, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan *Nouveau*
- PÂTES DU GRIMPEUR** 25,50 \$
Sauce rosée, bacon, smoked meat, poivrons, ail, oignons et champignons *Nouveau*
- ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER** 26,50 \$
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, 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)
9,50 \$	13,75 \$	18 \$

- SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE -

Garnie de relish aux zucchini et fromage suisse

3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
12,50 \$	16,50 \$	20,75 \$

Choix d'accompagnements

- FRITES MAISON** 7,50 \$
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez
- RONDELLES D'OIGNONS** 7,50 \$ *Nouveau*
- SALADE MESCLUN** 8 \$
Choix de vinaigrettes : érable, framboises balsamiques, herbes du jardin
- SALADE CÉSAR** 8 \$
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan
- POUTINE** 12,50 \$

- LE GÉNÉRAL TAO** 27 \$
Version poulet ou crevettes Tempura.
Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame
- SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME** 28 \$
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignons, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème **LA FUMERIE**
- PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET)** 29 \$
Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan



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 \$



SELON L'ARRIVAGE

9,50 \$



SELON L'ARRIVAGE

9,75 \$



SELON L'ARRIVAGE

9,75 \$

Nouveau

Surveiller nos promotions!



C'est chaud!

CAFÉ RÉGULIER	3 \$	CAPPUCCINO	3,75 \$
THÉ, THÉ VERT, TISANE	3 \$	CAFÉ VIENNOIS	4,50 \$
EXPRESSO COURT	3,25 \$	CHOCOLAT CHAUD	Tasse: 4,25 \$
EXPRESSO ALLONGÉ	3,25 \$		Bol: 5,50 \$
EXPRESSO DOUBLE	4,50 \$	CAFÉ MOKA	Tasse: 4,50 \$
EXPRESSO COURT DÉCAFÉINÉ	3,25 \$		Bol: 6,75 \$
EXPRESSO ALLONGÉ DÉCAFÉINÉ	3,25 \$	CAFÉ AU LAIT	Tasse: 4,50 \$
EXPRESSO DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4,50 \$		Bol: 6,75 \$



Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE	3,50 \$	KUMBUCHA	5,25 \$
JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT	3,75 \$	LES CHANTS DU FLEUVE	<i>Nouveau</i>
JUS DE LÉGUMES	4 \$	MANDARINE (limonade maison)	5 \$
EAU MINÉRALE	4,50 \$	Un mélange rafraîchissant de jus de canneberge, d'orange et de citron	
Original ou citron		MOCKTAIL	6,75 \$
THÉ GLACÉ	4,50 \$	Mojito, Gin tonique et gin aux framboises	<i>Nouveau</i>
SHIRLEY TEMPLE	4,50 \$	VIRGIN CÉSAR	6,25 \$

Nouveau

