



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



**KATY
BLANCHETTE**
Administration
1 an 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



**STÉPHANE
DUBÉ**
Entretien et
production
1 an 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

Nos Entrées

SOUPE DU JOUR 6,50 \$ *

RONDELLES D'OIGNONS 6,50 \$ *

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

ENTRÉE DE BÂTONNETS DE POULET 8,85 \$ *
Accompagnée de verdure et sauce chipotlé

BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE 9,75 \$ *
Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

FONDUE AU PARMESAN MAISON Accompagnée de verdure et sauce crémeuse 10,50 \$ *

BOUCHÉES DE POULET OU CREVETTES GÉNÉRAL TAO *Nouveau* SIMPLE : 10,50 \$ *
Accompagnées de verdure et sauce Tao maison DOUBLE : 18 \$

CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES 3 MCX : 11,50 \$ *
Accompagnées de verdure et sauce salsa 6 MCX : 20,10 \$

MINI NACHOS CLASSIQUES SIMPLE : 13,50 \$ *
Poivrons, salsa, piments jalapaños, cheddar marbré, tomates fraîches, échalotes, olives DOUBLE : 23,20 \$
Extra guacamole ou crème sure : 1,75 \$ Extra bacon : 3,50 \$ Extra saucisse : 4,25 \$ Extra poulet : 8,25 \$

CALMARS FRITS Calmars frits et mayo Aioli 13,50 \$ *

 **SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN** 14 \$ *
Pain naan, sauce bruschetta, oignon rouge, saumon fumé, mesclun et vinaigrette à l'érable

CHILI À PARTAGER 19 \$
Bœuf haché, haricots, maïs, tomates, épices, accompagné de chips de maïs et de crème sûre *Nouveau*

POUR EMPORTER

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



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 * = 3\$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 4\$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 5\$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 6\$ de plus

SEULEMENT
15 \$
DE PLUS



Bouchées de poulet Général Tao

Nos Salades

Demi Grande

SALADE CÉSAR

12,50 \$ 20 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan

Extra poulet : 8,25 \$

Extra crevettes : 6,25 \$

SALADE MESCLUN DU JARDIN

12,50 \$ 20 \$

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

Extra poulet : 8,25 \$

Extra crevettes : 6,25 \$

SALADE DE POMME, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU

14 \$ 22 \$

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

SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

14 \$ 22 \$

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

Nos Poutines

POUTINE RÉGULIÈRE

15,25 \$

POUTINE CENTRAL

21 \$

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 22,50 \$

POUTINE AUX CREVETTES SAUCE RÉGULIÈRE MAISON

24,50 \$

POUTINE AUX CREVETTES SAUCE BÉCHAMEL

26,50 \$



Escalope de veau poêlée

INCONTURNABLES

POULET AU BEURRE

23 \$

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

POITRINE DE POULET BBQ MAISON

24 \$

Accompagnée d'une sauce BBQ maison

FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)

25 \$

Accompagné de sauce tartare maison

ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE

28,50 \$

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

29 \$

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 *Nouveau*
- 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



Nos Burgers



Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomate

VÉGÉ 
9,50 \$

PORC HACHÉ
10,50 \$

BŒUF HACHÉ
11,50 \$

POULET GRILLÉ
14,25 \$

AGNEAU HACHÉ  
15,25 \$

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

5 \$

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

6 \$

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

10 \$

EXTRAS

CHAMPIGNONS SAUTÉS 2,10 \$

OIGNONS SAUTÉS 2,10 \$

MÉLANGE SAUTÉ 3,25 \$

Champignons, oignons, piments forts, épices

MÉLANGE DE LÉGUMES 3,25 \$

MARINÉS GRILLÉS

BACON 3,50 \$

FROMAGE 3,50 \$

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

FROMAGE À POUTINE 4,50 \$

AJOUT 2^E BOULETTE

Végé : 4,25 \$

Porc : 6,50 \$

Bœuf : 7,50 \$

Poulet : 8,25 \$

Agneau : 9,50 \$

Choix d'accompagnements

FRITES MAISON 6,50 \$

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

RONDELLES D'OIGNONS 6,50 \$ *Nouveau*

SALADE MESCLUN 6,75 \$

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

SALADE CÉSAR 6,75 \$

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 10,50 \$



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 : 4 \$

PEPPERONI Sauce tomate**, mozzarella	16 \$	CAMPAGNARDE Sauce tomate**, artichauts, tomates séchées, poivrons, olives Kalamata, champignons, mozzarella, parmesan	21,25 \$
L'AMÉRICAIN Sauce tomate**, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella	18,50 \$	CLASSIQUE NEW-YORKAISE Sauce tomate, saucisses italiennes douces, pepperoni, oignons, champignons, tomates, mozzarella, fromage marbré	21,25 \$
JARDINIÈRE Sauce tomate**, champignons, olives Kalamata, tomates, épinards, zucchini, parmesan, mozzarella	19,25 \$	LA PIZZA BRUSCHETTA Sauce pesto, poulet aux fines herbes, mozzarella, mélange à bruschetta, épinards, parmesan	21,25 \$
LA CHÈVRE Sauce tomate**, fromage de chèvre, mozzarella, tomates, parmesan, échalotes, thym	19,25 \$	LA PIZZA GÉNÉRAL TAO Sauce aigre-douce, poulet ou crevettes tempura, céleri, carottes, fèves germées, mozzarella, échalotes	21,25 \$
TRIPLE PLAISIR Sauce tomate**, pepperoni, bacon, saucisses italiennes douces, mozzarella	19,75 \$	DE L'OCÉAN Sauce béchamel, moules, pétoncles, goberge, crevettes, parmesan, échalotes, mozzarella	25,25 \$
POULET AU BBQ À LA JIM Sauce tomate**, mozzarella, oignons, poulet, olives noires, tomates, sauce chipotle	20,25 \$	 LA SAUMONÉE  Sauce béchamel, saumon fumé, câpres, oignons, tomates, échalotes, mozzarella, parmesan	25,25 \$
LA PIZZA SMOKED MEAT Sauce chipotle, smoked meat, mozzarella, tomates, bacon, poivrons verts, échalotes	20,75 \$	LÉGUMES ET CREVETTES Pesto, crevettes, oignons, légumes de saison, parmesan et mozzarella	27,25 \$
CREVETTES ET GINGEMBRE Sauce tomate** ou béchamel, crevettes, gingembre, oignons, parmesan, mozzarella	20,75 \$	 LA TRUITE FUMÉE  Sauce béchamel, truite fumée, tomates, échalotes, oignons, mozzarella, parmesan	27,25 \$
LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE Sauce béchamel, poulet aux fines herbes, parmesan, oignons, poivrons, mozzarella	20,75 \$		



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 \$
Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- CARBONARA CLASSIQUE** 21 \$
Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan
- LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE** 21 \$
Mélange de légumes de saison, ail, oignons, parmesan
- ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES** 22 \$
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignons, parmesan
- SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA** 22 \$
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan
- TAO VÉGÉ** 23,25 \$
Tofu, légumes, vermicelles, gingembre, ail, sriracha, féculé de maïs, sésame, sirop d'érable et sauce soya
- POULET PESTO BROCOLI OU ÉPINARD** *Nouveau* 23,25 \$
Sauce pesto et alfredo, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan
- PÂTES DU GRIMPEUR** *Nouveau* 24 \$
Sauce rosée, bacon, smoked meat, poivrons, ail, oignons et champignons
- ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER** 25 \$
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, parmesan
- LE GÉNÉRAL TAO** 26 \$
Version poulet ou crevettes Tempura.
Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame
- CANNELLONIS AU VEAU ET RICOTTA** 26 \$
Mélange de légumes de saison, sauce rosée relevée, farce au veau et ricotta, parmesan, gratinés au mozzarella
- LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE** 26 \$
Mélange de légumes de saison, noix de pin, sauce tomate, vinaigre balsamique
- SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME** 26,50 \$
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignons, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème **LA FUMERIE**
- PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET)** 27,50 \$
Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan
- TRUITE FUMÉE** **LA FUMERIE** 27,50 \$
Truite fumée régionale, tomates, ail, oignons, sauce crème

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 \$	13 \$	18 \$

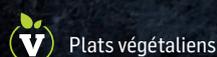
- SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE -

Garnie de relish aux zucchini et fromage suisse

3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
11,25 \$	15,25 \$	20,25 \$

Choix d'accompagnements

- FRITES MAISON** 6,50 \$
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez
- RONDELLES D'OIGNONS** *Nouveau* 6,50 \$
- SALADE MESCLUN** 6,75 \$
Choix de vinaigrettes : érable, tangerine balsamique, herbes du jardin, oignons doux
- SALADE CÉSAR** 6,75 \$
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan
- POUTINE** 10,50 \$



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 \$



— 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

7,25 \$

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

8 \$

SANGRIA, COSMOPOLITAIN, ZOMBIE, KIR

8,50 \$

GIN ST-LAURENT

WHISKY 3 GRAINS ST-LAURENT



8,50 \$

8,75 \$

Nouveau

RHUM NORDIQUE



Nouveau

8,65 \$

GIN TONIQUE

9,50 \$

LONG ISLAND ICE TEA

9,75 \$



Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE



3,25 \$

THÉ GLACÉ

4 \$

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3,25 \$

KUMBUCHA LES CHANTS DU FLEUVE

Bleuets et camerises

4,95 \$

Nouveau

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