



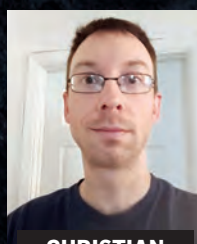
31, rue de l'Évêché Ouest, Rimouski QC G5L 4H4
418 722-4011 ou 418 722-4015 • Wifi : coopcentral



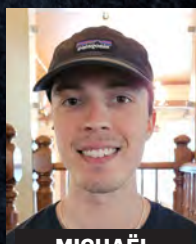
Un avenir et une vision commune au sein des employés

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

RONDELLES D'OIGNONS 7,50 \$ *

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

BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE 10,75 \$ *
Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

FONDUE AU PARMESAN MAISON 11,50 \$ *
Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

BOUCHÉES DE POULET OU CREVETTES GÉNÉRAL TAO
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 Aioli

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 \$

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

15 \$ *



Bouchées de poulet Général Tao

SIMPLE : 11,50 \$ *
DOUBLE : 20 \$

3 MCX : 12,50 \$ *
6 MCX : 22 \$

14 \$ *

SIMPLE : 14,50 \$ *
DOUBLE : 25 \$



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

TOUS LES
METS DU
MENU SONT
DISPONIBLES
POUR
EMPORTER*

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



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent



Nos Salades

Demi Grande

SALADE CÉSAR

14 \$

22 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan

Extra poulet : 8,50 \$

Extra crevettes : 6,45 \$

SALADE MESCLUN DU JARDIN

14 \$

22 \$

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

15 \$

24 \$

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

SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

15 \$

24 \$

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

Nos Poutines

POUTINE RÉGULIÈRE

16 \$

POUTINE CENTRAL

22 \$

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

24 \$

POUTINE AUX CREVETTES SAUCE RÉGULIÈRE MAISON

26 \$

POUTINE AUX CREVETTES SAUCE BÉCHAMEL

28 \$



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

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 
10 \$

PORC HACHÉ
11 \$

BŒUF HACHÉ
12 \$

POULET GRILLÉ
14,75 \$

AGNEAU HACHÉ  
15,75 \$

— GARNITURES —

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

 **HOT HOT !!!** 4,75 \$
Fromage cheddar, salsa, piments
forts croustillants et luzerne

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

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

CHUTNEY POMMES 4,75 \$
À L'ÉRABLE
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 6,50 \$
Fromage suisse et bacon

AUX P'TITS OIGNONS 7,50 \$ 
Fromage Saint-Paulin des
Basques et confit d'oignons
à l'érable

LE CENTRAL 12,75 \$
Smoked meat, fromage
cheddar et bacon



CHAMPIGNONS SAUTÉS 2,25 \$

OIGNONS SAUTÉS 2,25 \$

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

MÉLANGE DE LÉGUMES 3,50 \$

MARINÉS GRILLÉS

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 \$

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 7,50 \$ 

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

SALADE CÉSAR 7,50 \$

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 12 \$



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 \$

L'AMÉRICAIN

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

20 \$

JARDINIÈRE

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

20 \$

LA CHÈVRE

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

21 \$

TRIPLE PLAISIR

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

21 \$

BBQ 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

22 \$

CREVETTES ET GINGEMBRE

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

22 \$

LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE

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

22 \$

CAMPAGNARDE

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

23 \$

CLASSIQUE NEW-YORKAISE

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

23 \$

LA PIZZA BRUSCHETTA

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

23 \$

LA PIZZA GÉNÉRAL TAO

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

23 \$

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 \$



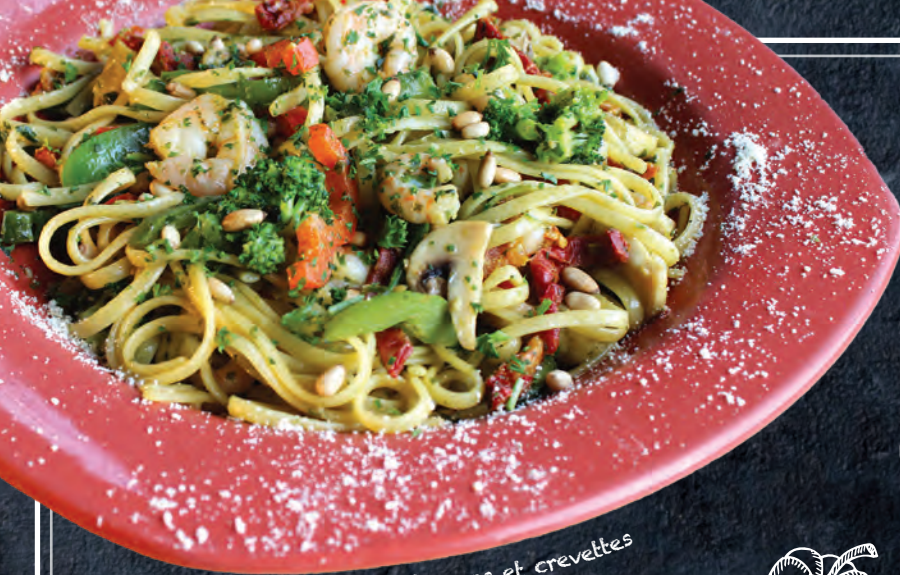
Pizza Al Capone sur pâte fine



** Sauce tomates chunky pour la pâte chicago



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent



Pâtes linguines pesto, légumes et crevettes



Nos Pâtes

Pennas
sans gluten
disponible

Choix de linguines ou penne

BACON ET CHAMPIGNONS 21 \$

Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan

CARBONARA CLASSIQUE 22 \$

Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan

LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE 22 \$

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 \$

Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan



TAO VÉGÉ 25 \$

Tofu, légumes, vermicelles, gingembre, ail, sriracha, fécule de maïs, sésame, sirop d'érable et sauce soya

POULET PESTO BROCOLI 24 \$

Sauce pesto et alfredo, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan

Nouveau

PÂTES DU GRIMPEUR 25 \$

Sauce rosée, bacon, smoked meat, poivrons, ail, oignons et champignons

Nouveau

ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER 26 \$

Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, parmesan

LE GÉNÉRAL TAO 27 \$

Version poulet ou crevettes Tempura.
Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame



CANNELLONIS AU VEAU ET RICOTTA 27 \$

Mélange de légumes de saison, sauce rosée relevée, farce au veau et ricotta, parmesan, gratinés au mozzarella

LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE 27 \$

Mélange de légumes de saison, noix de pin, sauce tomate, vinaigre balsamique



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

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)
9,50 \$	13,75 \$	18,75 \$

- 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 \$	21,50 \$

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 7,50 \$

Choix de vinaigrettes : érable, framboises balsamiques, herbes du jardin

SALADE CÉSAR 7,50 \$

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 12 \$



Plats relevés



Plats végétaliens



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 \$



SELON L'ARRIVAGE

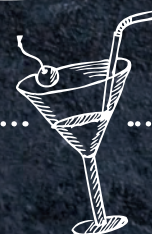
9,75 \$



SELON L'ARRIVAGE

9,75 \$

Nouveau



Surveiller nos promotions !

— APÉRITIFS ET COCKTAILS —

SHOOTER

Stingner, Fireball, Curaçao bleu

2,75 \$

Nouveau

MARTINI

Blanc, rouge

6,50 \$

ST-RAPHAËL

Doré, rouge

6,50 \$



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

DRY MARTINI

7,50 \$

BLOODY CÉSAR, SEX ON THE BEACH,
FUZZY NAVEL, SEABREEZE
SANGRIA, COSMOPOLITAIN, ZOMBIE, KIR 9,25 \$

GIN ST-LAURENT

WHISKY 3 GRAINS ST-LAURENT

9 \$

9 \$

Nouveau

RHUM NORDIQUE



9 \$

Nouveau

GIN TONIQUE

10 \$

LONG ISLAND ICE TEA

11 \$



Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE

3,50 \$

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3,75 \$

JUS DE LÉGUMES

4 \$

EAU MINÉRALE

Montellier original ou citron

4,50 \$

THÉ GLACÉ

4,50 \$

SHIRLEY TEMPLE

4,50 \$

Nouveau

KUMBUCHA LES CHANTS DU FLEUVE 5,25 \$

Nouveau

MANDARINE (limonade maison)

5 \$

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

MOCKTAIL

Mojito, Gin tonique et gin aux framboises

6,75 \$

Nouveau

VIRGIN CÉSAR

6,25 \$



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent