



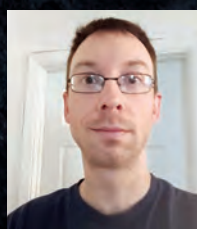
31, rue de l'Évêché Ouest, Rimouski QC G5L 4H4
418 722-4011 ou 418 722-4015 • Wifi : coopcentral



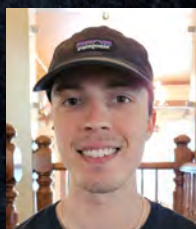
Un avenir et une vision commune au sein des employés

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



**VICTOR
DEBIGARÉ**
Cuisinier
1 an de service



**JÉRÉMIE
DESJARDINS**
Cuisinier
Secrétaire
10 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



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



**JIMMY
SIROS**
Cuisinier
21 ans de service

SUIVEZ-NOUS



DEMANDEZ VOTRE CARTE FIDÉLITÉ!



Nos Entrées

LES PETITS POGOS

Petits (2) pogos faits maison accompagnés de moutarde au miel et de verdure

Nouveau

SIMPLE : 7,50 \$ *

DOUBLE (À PARTAGER) : 15 \$

RONDELLES D'OIGNON

8,30 \$ *

BOL DE FRITES MAISON

8,30 \$ *

Choix de mayonnaise maison (originale, sriracha ou pesto)

BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE

11,45 \$ *

Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

FONDUE AU PARMESAN MAISON

12,50 \$ *

Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

BOUCHÉES DE POULET OU CREVETTES GÉNÉRAL TAO

Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

SIMPLE : 12,50 \$ *
DOUBLE : 20,80 \$

CREVETTES TAO

Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

SIMPLE : 12,50 \$ *
DOUBLE : 20,80 \$

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 Aïoli

14,55 \$ *

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 : 8,85 \$

SIMPLE : 15,60 \$ *
DOUBLE : 26 \$



SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN

LA FUMERIE

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

15,60 \$ *



Bouchées de poulet Général Tao



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

TOUS LES
METS DU
MENU SONT
DISPONIBLES
POUR
EMPORTER*

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



Produit des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

POUR EMPORTER



Nos Salades

Demi Grande

SALADE CÉSAR

15,60 \$ 23,90 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan

Extra poulet : 8,85 \$

Extra crevettes : 6,75 \$

SALADE MESCLUN DU JARDIN

15,60 \$ 23,90 \$

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

Extra poulet : 8,85 \$

Extra crevettes : 6,75 \$

SALADE DE POMME, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU

16,65 \$ 26 \$

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

SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

16,65 \$ 26 \$

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

Poitrine de poulet BBQ accompagnée de légumes au beurre et poutine

INCONTOURNABLES

POULET AU BEURRE

24,95 \$

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

POITRINE DE POULET BBQ MAISON

26 \$

Accompagnée d'une sauce BBQ maison

FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)

27 \$

Accompagné de sauce tartare maison

ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE

30 \$

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

31,20 \$

Garniture : chutney aux pommes

Nos Poutines

POUTINE RÉGULIÈRE

17,70 \$

POUTINE CENTRAL

23,90 \$

Poivrons, oignon, bacon et smoked meat

POUTINE TAO

26 \$

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

Choix de 2 accompagnements des incontournables

(sauf poulet au beurre)

- Pâtes au beurre et 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.



Plat relevé



Produit des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Nos Burgers



Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomates

VÉGÉ 
10,90 \$

BŒUF HACHÉ
13 \$

POULET GRILLÉ
15,35 \$

AGNEAU HACHÉ  
16,40 \$

— GARNITURES —

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

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

 **SAUTÉ** 4,75 \$
Fromage cheddar, oignon, 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'oignon à l'érable

LE CENTRAL 13,50 \$
Smoked meat, fromage cheddar et bacon



CHAMPIGNONS SAUTÉS 2,25 \$

OIGNONS SAUTÉS 2,25 \$

MÉLANGE SAUTÉ 3,50 \$
Champignons, oignon, 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 CHIPOTLE 0,50 \$

RELISH MAISON AUX ZUCCHINIS 0,50 \$

AJOUT 2^E BOULETTE
Végé : 4,70 \$
Bœuf : 7,30 \$
Poulet : 8,85 \$
Agneau : 10,15 \$

Choix d'accompagnements

FRITES MAISON 7,80 \$
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez

RONDELLES D'OIGNON 7,80 \$

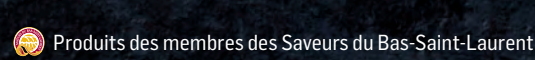
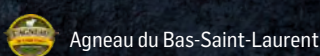
SALADE MESCLUN 8,30 \$
Oignon, tomates, carottes, champignons et choix de votre vinaigrette : érable, herbes du jardin, framboises balsamiques

SALADE CÉSAR 8,30 \$
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 13 \$



Burger d'agneau Le Central avec frites parmesan



Nos Pizzas

Choix de pâte fine ou Chicago**



Pâte fine
sans gluten
Extra : 4,50 \$

PEPPERONI

Sauce tomate**, mozzarella

18,20 \$

L'AMÉRICAIN

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

21,30 \$

JARDINIÈRE

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

21,30 \$

LA CHÈVRE

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

22,35 \$

TRIPLE PLAISIR

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

22,35 \$

BBQ À LA JIM

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

22,35 \$

LA PIZZA SMOKED MEAT

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

23,40 \$

CREVETTES ET GINGEMBRE

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

23,40 \$

LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE

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

23,40 \$

CAMPAGNARDE

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

24,45 \$

CLASSIQUE NEW-YORKAISE

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

24,45 \$

LA PIZZA BRUSCHETTA

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

24,45 \$

DE L'OCÉAN

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

27,55 \$



LA SAUMONÉE



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

27,55 \$



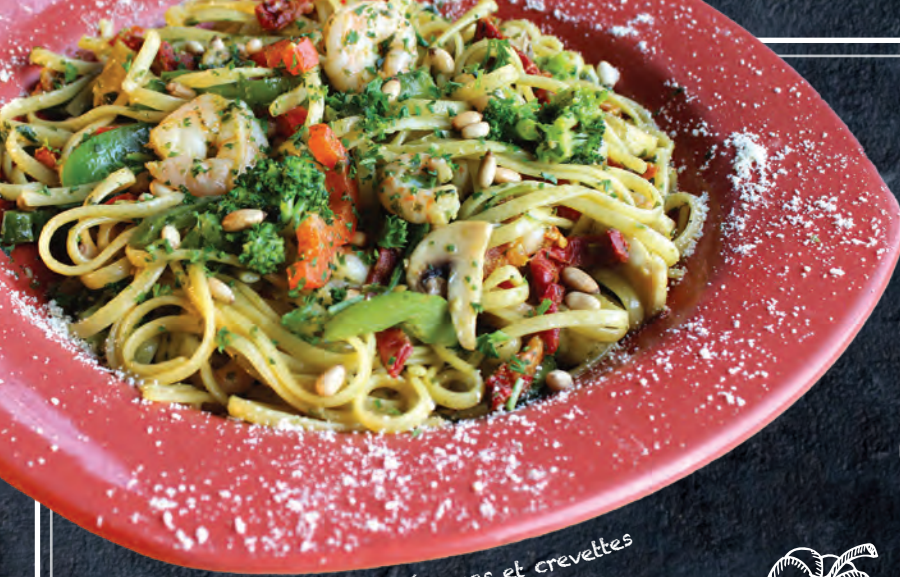
** Sauce tomate chunky pour la pâte Chicago



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 22,90 \$
Bacon, champignons, ail, oignon, sauce rosée, parmesan

CARBONARA CLASSIQUE 23,90 \$
Bacon, vin blanc, ail, oignon, sauce crème, parmesan

LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE 23,90 \$
Mélange de légumes de saison, ail, oignon, parmesan

ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES 23,90 \$
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignon, parmesan

ALFREDO ET CREVETTES 23,90 \$
Sauce crème, crevettes, ail, oignon, parmesan

SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA 25,50 \$
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignon, sauce rosée, parmesan

POULET PESTO BROCOLI 25,50 \$
Sauce pesto et sauce crème, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan

PÂTES DU GRIMPEUR 26,50 \$
Sauce rosée, bacon, smoked meat, poivrons, ail, oignon, champignons, parmesan

ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER 27,55 \$
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignon, sauce crème, parmesan

LE GÉNÉRAL TAO 28,10 \$
Version poulet ou crevettes Tempura.
Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame

 **SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME** 29,10 \$
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignon, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème 

PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET) 30,15 \$
Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan



GRATINEZ VOS PÂTES AVEC NOTRE MÉLANGE DE FROMAGES 5 \$

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)
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'accompagnements

FRITES MAISON 7,80 \$
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez

RONDELLES D'OIGNON 7,80 \$

SALADE MESCLUN 8,30 \$
Choix de votre vinaigrette : érable, framboises balsamiques, herbes du jardin

SALADE CÉSAR 8,30 \$
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

POUTINE 13 \$



Produit des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

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 \$

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 \$

KOMBUCHA

5,25 \$

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3,75 \$

LES CHANTS DU FLEUVE

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

THÉ GLACÉ

4,50 \$

MOCKTAIL

6,75 \$

Mojito, gin tonique et gin aux framboises

SHIRLEY TEMPLE

4,50 \$

VIRGIN CÉSAR

6,25 \$



Produit des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent