



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  
17 ans de service



**ALEXANDRE  
BLOUIN**

Serveur  
3 ans de service



**STEEVE  
BOUCHER**

Cuisinier  
Président du C.A.  
18 ans de service



**PHILIPPE  
COCHON**

Serveur  
Administrateur  
22 ans de service



**PATRICK  
CÔTÉ**

Cuisinier  
5 ans de service



**VINCENT  
COUSINEAU**

Serveur  
5 ans de service



**ALEXANDRA  
DESCHÊNES**

Serveuse  
Secrétaire  
6 ans de service



**JÉRÉMIE  
DESJARDINS**

Cuisinier  
Trésorier  
6 ans de service



**ROBIN  
DESROSIERS**

Serveur  
22 ans de service



**NANCY  
DUBÉ**

Directrice  
générale  
10 ans de service



**RODRIGUE  
DUPONT**

Entretien  
21 ans de service



**CLAUDIE  
LEBEL**

Serveuse  
Vice-présidente du C.A.  
2 ans de service



**JOHANNE  
RIOUX**

Adjointe  
administrative  
4 ans de service



**JULIE  
ROY**

Serveuse  
Administrateur  
18 ans de service



**JIMMY  
SIROIS**

Cuisinier  
17 ans de service

*Service de mets*  
**— PRÊTS À CUISINER —**

Vous êtes en panne d'idée pour votre repas en famille, avec des amis ou des collègues?

**SERVICE DE METS PRÊTS À CUISINIER  
À EMPORTER**

Visitez notre boutique en ligne  
[www.centralcaferimouski.com](http://www.centralcaferimouski.com)

Suivez-nous sur Facebook 

*Nouveau*



# Nos Entrées

**SOUPE DU JOUR** 5,10 \$

**RONDELLES D'OIGNONS** 5,10 \$

**BOL DE FRITES MAISON** 5,60 \$  
Choix de mayonnaise maison (originale, sriracha ou pesto)

**BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE** 8,15 \$ \*  
Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

**FONDUE AU PARMESAN MAISON** 8,65 \$ \*  
Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

**BOUCHÉES DE POULET GÉNÉRAL TAO**  
Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

**SIMPLE : 8,65 \$ \***  
**DOUBLE : 16,30 \$**

**CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES**  
Accompagnées de verdure et sauce salsa

**3 MCX : 9,70 \$ \***  
**6 MCX : 17,85 \$**

**TERRINE DE CERF ROUGE ET CANNEBERGES**  
Accompagnée de croûtons, confit d'oignons à l'érable et noix de Grenoble

**10,70 \$ \***

**MINI NACHOS CLASSIQUES**  
Poivrons, salsa, piments jalapaños, cheddar marbré, tomates fraîches, échalotes, olives  
Extra guacamole ou crème sure : 1,25 \$ Extra bacon : 2,85 \$ Extra saucisse : 3,60 \$ Extra poulet : 7 \$

**SIMPLE : 11 \$ \***  
**DOUBLE : 20,65 \$**

**CALMARS FRITS**  
Calmars frits et mayo Aioli

*Nouveau*

**11,75 \$ \***

 **SAUMON FUMÉ SUR PAIN NAAN**

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

*Nouveau*

**12,25 \$ \***



*Saumon fumé sur pain Naan*

**POUR EMPORTER**

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



*Nouvelle formule*

## TABLE D'HÔTE

Transformez votre plat principal en table d'hôte en y ajoutant une entrée et un thé, café ou infusion.  
**Choix d'entrées indiquées par un \***  
(Ne peut être jumelé à aucune autre promotion)  
**Choix d'entrées indiquées par un \* = 2\$ de plus**  
**Choix d'entrées indiquées par un \* = 3\$ de plus**

SEULEMENT

**9** \$

DE PLUS



# Nos Salades



Escalope de veau poêlée

	<i>Demi</i>	<i>Grande</i>
<b>SALADE CÉSAR</b>	9,20 \$	16,60 \$

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan

Extra poulet : 7 \$

Extra crevettes : 5,35 \$

<b>SALADE MESCLUN DU JARDIN</b>	10 \$	17,85 \$
---------------------------------	-------	----------

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

Extra poulet : 7 \$

Extra crevettes : 5,35 \$

<b>SALADE DE POMME, NOIX DE GRENABLE GLACÉES ET BLEU</b>	10,45 \$	18,60 \$
----------------------------------------------------------	----------	----------

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

<b>SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE</b>	10,70 \$	19,15 \$
------------------------------------------------	----------	----------

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

## INCONTOURNABLES

<b>POULET AU BEURRE</b>	19,25 \$
-------------------------	----------

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

 <b>POITRINE DE POULET PAT BBQ</b> 	20 \$
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Accompagnée de sauce Pat BBQ

<b>FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)</b>	21 \$
-----------------------------------------------	-------

Accompagné de sauce tartare maison

<b>ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE</b>	25,50 \$
--------------------------------	----------

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

<b>POITRINE DE POULET FARCIE</b>	26,50 \$
----------------------------------	----------

Champignons, tomates séchées, brie, prosciutto

 <b>FILET DE SAUMON</b>	28 \$
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Garniture : chutney aux pommes


### Choix d'accompagnements des incontournables

(sauf poulet au beurre)

- Pâtes au beurre et herbes de Provence
- Légumes au beurre
- Riz basmati
- 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 Poutines

<b>POUTINE CENTRAL</b>	18,10 \$
------------------------	----------

Poivrons, oignons, bacon et smoked meat

<b>POUTINE AUX CREVETTES SAUCE BÉCHAMEL</b>	23,45 \$
---------------------------------------------	----------

*Nouveau*

<b>POUTINE AUX CREVETTES SAUCE RÉGULIÈRE MAISON</b>	21,15 \$
-----------------------------------------------------	----------

<b>POUTINE RÉGULIÈRE</b>	12 \$
--------------------------	-------

*Nouveau*





# Nos Burgers





Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomate

**VÉGÉ**   
8,40 \$

**PORC HACHÉ**  
9,20 \$

**BŒUF HACHÉ**  
10,20 \$

**POULET GRILLÉ**  
13 \$

**AGNEAU HACHÉ**    
14,30 \$

## GARNITURES

### SUD-OUEST

Fromage cheddar, oignons, et sauce au chipotle

3,60 \$

### CHUTNEY POMMES À L'ÉRABLE

Fromage brie

3,60 \$

### LA BRUSCHETTA

Fromage de chèvre et garniture de bruschetta

3,60 \$

### HOT HOT !!!

Fromage cheddar, salsa, piments forts et luzerne

3,60 \$

### TRIPLET

Fromages suisse, cheddar et à la crème

3,60 \$

### CÉLÈBRE

Fromage suisse et bacon

3,85 \$

### SANTA FE

Fromage cheddar, salsa, guacamole et luzerne

3,60 \$

### FORESTIER

Fromage brie et champignons

3,60 \$

### AUX P'TITS OIGNONS

Fromage Saint-Paulin des Basques et confit d'oignons à l'érable

4,85 \$

### SAUTÉ

Fromage cheddar, oignons, champignons et piments forts

3,60 \$

### BOMBAY

Fromage de chèvre et mélange de légumes marinés grillés

3,60 \$

### LE CENTRAL

Smoked meat, fromage cheddar et bacon

8,75 \$

## EXTRAS

**CHAMPIGNONS SAUTÉS** 1,80 \$

**OIGNONS SAUTÉS** 1,80 \$

**BACON** 2,85 \$

**FROMAGE** 2,85 \$

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

**MÉLANGE SAUTÉ** 2,30 \$

Champignons, oignons, piments forts, épices

**MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS** 2,30 \$

### AJOUT 2<sup>E</sup> BOULETTE

Végé : 2,80 \$

Porc : 4,35 \$

Bœuf : 5,10 \$

Poulet : 7 \$

Agneau : 7 \$

### FRITES MAISON

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

5,10 \$

### SALADE MESCLUN

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

5,60 \$

### SALADE CÉSAR

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

5,60 \$


**POUTINE**  
9,20 \$


*Nouveau*





Burger de poulet Sud-Ouest 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 : 2,50 \$

<b>PEPPERONI</b> Sauce tomate**, mozzarella	13,75 \$	<b>CAMPAGNARDE</b> Sauce tomate**, artichauts, tomates séchées, poivrons, olives Kalamata, champignons, mozzarella, parmesan	18,35 \$
<b>L'AMÉRICAINÉ</b> Sauce tomate**, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella	15,30 \$	<b>CLASSIQUE NEW-YORKAISE</b> Sauce tomate, saucisses italiennes douces, pepperoni, oignons, champignons, tomates, mozzarella, fromage marbré	18,35 \$
<b>JARDINIÈRE</b> Sauce tomate**, champignons, olives Kalamata, tomates, épinards, zucchini, parmesan, mozzarella	16,30 \$	<b>LA PIZZA BRUSCHETTA</b> Sauce pesto, poulet aux fines herbes, mozzarella, mélange à bruschetta, épinards, parmesan	18,60 \$
<b>LA CHÈVRE</b> Sauce tomate**, fromage de chèvre, mozzarella, tomates, parmesan, échalotes, thym	16,30 \$	<b>LA PIZZA GÉNÉRAL TAO</b> Sauce aigre-douce, poulet ou crevettes tempura, céleri, carottes, fèves germées, mozzarella, échalotes	18,60 \$
<b>TRIPLE PLAISIR</b> Sauce tomate**, pepperoni, bacon, saucisses italiennes douces, mozzarella	16,60 \$	<b>LA 4 FROMAGES</b> Sauce tomate**, mozzarella, parmesan, cheddar, brie	19,90 \$
<b>POULET AU BBQ À LA JIM</b> Sauce tomate**, mozzarella, oignons, poulet, olives noires, tomates, sauce chipotle	17,35 \$	 <b>LA TRUITE FUMÉE</b>  Sauce béchamel, truite fumée, tomates, oignons, mozzarella, parmesan	20,65 \$
<b>LA PIZZA SMOKED MEAT</b> Sauce chipotle, smoked meat, mozzarella, tomates, bacon, poivrons verts, échalotes	17,85 \$	<b>DE L'OcéAN</b> Sauce béchamel, moules, pétoncles, goberge, crevettes, parmesan, échalotes, mozzarella	21,95 \$
<b>CREVETTES ET GINGEMBRE</b> Sauce tomate** ou béchamel, crevettes, gingembre, oignons, parmesan, mozzarella	17,85 \$	 <b>LA SAUMONÉE</b>  Sauce béchamel, saumon fumé, câpres, oignons, tomates, échalotes, mozzarella, parmesan	23,95 \$
<b>LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE</b> Sauce béchamel, poulet aux fines herbes, parmesan, oignons, poivrons, mozzarella	18,10 \$	<b>LÉGUMES ET CREVETTES</b> Pesto, crevettes, oignons, légumes de saison, parmesan et mozzarella 	24,75 \$



Pizza légumes et crevettes sur pâte fine



\*\* Sauce tomates chunky pour la pâte chicago



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent





# Nos Pâtes

Pennes  
sans gluten  
disponible

## Choix de linguines ou penne


**BACON ET CHAMPIGNONS** 16,60 \$  
Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan

**CARBONARA CLASSIQUE** 17,85 \$  
Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan


**LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE** 17,85 \$  
Mélange de légumes de saison, ail, oignons, parmesan

**ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES** 18,85 \$  
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignons, parmesan

**SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA** 18,85 \$  
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan


 **TAO VÉGÉ** *Nouveau* 20,40 \$  
Tofu, légumes, vermicelles, gingembre, ail, sriracha, fécule de maïs, sésame, sirop d'érable et sauce soya

**POULET BROCOLI-PESTO** *Nouveau* 20,40 \$  
Sauce pesto et alfredo, poulet aux fines herbes, brocoli, échalotes, parmesan

 **TRUITE FUMÉE** *LA FUMERIE* 20,65 \$  
Truite fumée régionale, tomates, ail, oignons, sauce crème


**ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER** 21,95 \$  
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, parmesan


**LE GÉNÉRAL TAO** 22,45 \$  
Version poulet ou crevettes Tempura. Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame

 **CANNELLONIS AU VEAU ET RICOTTA** 22,70 \$  
Mélange de légumes de saison, sauce rosée relevée, farce au veau et ricotta, parmesan, gratinés au mozzarella

**LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE** 22,95 \$  
Mélange de légumes de saison, noix de pin, sauce tomate, vinaigre balsamique

**PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET)** 23,95 \$  
Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan

 **SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME** *LA FUMERIE* 26,25 \$  
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignons, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème

 **GRATINEZ VOS PÂTES AVEC NOTRE MÉLANGE DE FROMAGES** 4,50 \$

Pâtes linguines poulet brocoli-pesto



## 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)
7,15 \$	11,20 \$	15,80 \$

### - SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE --

Garnie de relish aux zucchini et fromage suisse

3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
9,20 \$	13,25 \$	18,10 \$

## Choix d'accompagnements

**FRITES MAISON** 5,10 \$  
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez

**SALADE MESCLUN** 5,60 \$  
Choix de vinaigrettes : érable, tangerine balsamique, herbes du jardin, oignons doux

**SALADE CÉSAR** 5,60 \$  
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

**POUTINE** *Nouveau* 9,20 \$



Plats relevés



Plats végétaliens



Produits 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, ALEXANDER KEITH BLONDE, BORÉALE,  
MICHELOB ULTRA

6,40 \$

SMIRNOFF ICE

7,40 \$

CORONA

8,15 \$



Aux Fous Brassant  
MICROBRASSERIE

SELON L'ARRIVAGE

8,95 \$

L'OCTANT  
MICROBRASSERIE

SELON L'ARRIVAGE

8,95 \$



## — APÉRITIFS ET COCKTAILS —

MARTINI  
Blanc, rouge

6,10 \$

SANGRIA, COSMOPOLITAIN, ZOMBIE, KIR 8,15 \$

ST-RAPHAËL  
Doré, rouge

6,10 \$

GIN ST-LAURENT 8,15 \$  
WHISKY 3 GRAINS ST-LAURENT 8,65 \$

VAL AMBRÉ À LA SÈVE D'ÉRABLE DOMAINE ACER 7,15 \$

RHUM NORDIQUE 8,65 \$

DRY MARTINI 7,15 \$

GIN TONIQUE 9,20 \$

BLOODY CÉSAR, SEX ON THE BEACH,  
FUZZY NAVEL, SEABREEZE 7,65 \$

LONG ISLAND ICE TEA 9,20 \$



# Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE



3,30 \$

EAU MINÉRALE

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3,30 \$

Montellier original 3,85 \$  
Montellier citron 3,85 \$

BUBLY



3,30 \$

THÉ GLACÉ 4,10 \$

JUS DE LÉGUMES

3,85 \$

MANDARINE (limonade maison) 4,85 \$

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