



COOP DE
SOLIDARITÉ

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



Notre Histoire

Il y a presque 100 ans maintenant, au tournant des années 1920, que l'abbé Georges Gagnon fit construire cette magnifique maison de style victorien, qui abrite aujourd'hui le restaurant **CENTRAL CAFÉ COOP DE SOLIDARITÉ**. À l'extérieur, on peut encore apprécier les grandes galeries qui ornent trois côtés de la demeure au rez-de-chaussée, ainsi que le gâble qui domine la façade.

Ses poteaux tournés, surmontés de consoles à volutes, sont également d'origine. L'accueil chaleureux que l'on découvre à l'intérieur du bâtiment se dégage des boiseries massives et nobles qui confèrent une ambiance unique et chaleureuse à l'endroit.

En 1923, le Dr Émile Simard achète la maison et la revend dès 1926 au commandeur Joseph-Louis Mercier, maître imprimeur de Québec, pour sa fille Murielle. Elle y réside avec son époux, le Dr Pierre-Paul Gagnon, le premier radiologiste de l'Hôpital de Rimouski. En 1942, Murielle Mercier devint la propriétaire des lieux, suite au décès de son père, Joseph-Louis Mercier. Par la suite, en 1955, Mme Mercier, veuve du Dr Gagnon, vend la maison à M. Raymond St-Pierre, qui y élève ses 7 enfants avec son épouse Cécile et y demeurent jusqu'en 1991. Peu après, quelques commerces s'y installent avant d'y accueillir le restaurant **CENTRAL CAFÉ** en 1995, devenu **COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ** depuis 2015, année de ses 20 ans.

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.



Nos Entrées

SOUPE DU JOUR 4,75 \$ *

RONDELLES D'OIGNONS 4,75 \$ *

BOL DE FRITES MAISON 5,25 \$ *

Nature ou parmesan
Avec choix de mayonnaise maison

BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE 7,50 \$ *

Accompagnée de verdure et vinaigrette maison

FONDUE AU PARMESAN MAISON 8 \$ *

Accompagnée de verdure et sauce crémeuse

BOUCHÉES DE POULET GÉNÉRAL TAO 8 \$ *

Accompagnées de verdure et sauce Tao maison

CROQUETTES MAISON AUX FROMAGES ET AMANDES 9,75 \$ *

Accompagnées de verdure et sauce salsa

 **TERRINE DE GIBIER À L'HYDROMEL** 9,75 \$ *

Accompagnée de croûtons, confit d'oignons à l'érable et noix de Grenoble

MININACHOS CLASSIQUES 10 \$ *

Poivrons, salsa, piments jalapaños, cheddar marbré, tomates fraîches, échalotes, olives
Extra guacamole ou crème sure : 1,25 \$ Extra poulet : 5 \$

 **SAUMON FUMÉ DE L'ATLANTIQUE** 14,75 \$ *

Accompagné de verdure, oignons rouges, fromage à la crème et câpres



Mini nachos classiques

SIMPLE : 8 \$ *
DOUBLE : 15 \$

3 MCX : 9 \$ *
6 MCX : 16,25 \$

9,75 \$ *

SIMPLE : 10 \$ *
DOUBLE : 19 \$

14,75 \$ *



**TOUS LES METS DU
MENU SONT DISPONIBLES
POUR EMPORTER**

(excluant les boissons
alcoolisées)

TABLE D'HÔTE

Transformez votre plat principal en table d'hôte en y ajoutant une entrée, un dessert à votre goût 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 * = 1 \$ de plus
Choix d'entrées indiquées par un * = 4 \$ de plus

SEULEMENT

12,50 \$

DE PLUS

REMPLACEZ VOTRE DESSERT PAR UN CAFÉ ALCOOLISÉ
Supplément de 3 \$ (Excluant le café « Central Café »)



Nos Salades

SALADE CÉSAR

Romaine, bacon, croûtons, cheddar et parmesan
 Extra anchois : 1 \$
 Extra poulet : 5 \$
 Extra crevettes : 5 \$

Demi Grande
 8,50 \$ 15,25 \$

SALADE MESCLUN DU JARDIN

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 : 5 \$
 Extra crevettes : 5 \$

9 \$ 16,25 \$

SALADE DE POMME, NOIX DE GRENOBLE GLACÉES ET BLEU

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

Demi Grande
 9,50 \$ 17 \$

SALADE CALDA TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE

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

9,75 \$ 17,50 \$

SALADE DE POIRES ET BRIE

Épinards, poires, noix de pin, poivrons rouges, brie, vinaigrette aux oignons doux

10 \$ 18 \$



Salade calda tiède au fromage de chèvre



Filet de saumon accompagné de légumes au beurre et pâtes aux herbes de Provence

— TOUT SIMPLEMENT INCONTOURNABLES —

POUTINE CENTRAL

Poivrons, oignons, bacon et smoked meat

16,50 \$

POULET AU BEURRE

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

17,75 \$



POITRINE DE POULET PAT BBQ

Accompagnée de sauce Pat BBQ

18,50 \$

FILET DE POISSON FRIT (FISH AND CHIPS)

Accompagné de sauce tartare maison

19,50 \$

ESCALOPE DE VEAU POÊLÉE

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

23,50 \$

POITRINE DE POULET FARCIE

Champignons, tomates séchées, brie, prosciutto

24,50 \$

FILET DE SAUMON

Choix de garnitures : chutney aux pommes ou gingembre et érable

26 \$ 

Choix d'accompagnements

(sauf poulet au beurre et poutine Central)

- 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



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Nos Burgers



Tous nos burgers sont garnis de laitue et tomate

VÉGÉ 
7,75 \$

PORC HACHÉ
8,25 \$

BŒUF HACHÉ
9,50 \$

POULET GRILLÉ
9,75 \$

AGNEAU HACHÉ  
13 \$

— GARNITURES —

SUD-OUEST

Fromage cheddar, oignons, et sauce au chipotle

3,25 \$

SAUTÉ

Fromage cheddar, oignons, champignons et piments forts

3,25 \$

LA BRUSCHETTA

Fromage de chèvre et garniture de bruschetta

3,25 \$

HOT HOT !!!

Fromage cheddar, salsa, piments forts et luzerne

3,25 \$

CHUTNEY POMMES À L'ÉRABLE

Fromage brie

3,25 \$

CÉLÈBRE

Fromage suisse et bacon

3,50 \$

SANTA FE

Fromage cheddar, salsa, guacamole et luzerne

3,25 \$

TRIPLET

Fromages suisse, cheddar et à la crème

3,25 \$

AUX P'TITS OIGNONS

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

4,50 \$

CALIFORNIEN

Condiment à la mandarine et poivrons avec luzerne

3,25 \$

FORESTIER

Fromage brie et champignons

3,25 \$

LE CENTRAL

Smoked meat, fromage cheddar et bacon

8 \$

BOMBAY

Fromage de chèvre et mélange de légumes marinés grillés

3,25 \$



CHAMPIGNONS SAUTÉS

1,50 \$

OIGNONS SAUTÉS

1,50 \$

BACON

2,50 \$

FROMAGE

2,50 \$

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

MÉLANGE SAUTÉ

2 \$

Champignons, oignons, piments forts, épices

MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS

2 \$

CONDIMENT À LA MANDARINE

2 \$

FRITES MAISON

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

4,75 \$



SALADE MESCLUN

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

5,25 \$

SALADE CÉSAR

Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan

5,25 \$

Choix d'accompagnements

 Plats végétaliens

 Plats relevés

 Agneau du Bas-Saint-Laurent

 Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent

Burger d'agneau forestier accompagné de frites parmesan



Nos Pizzas

Choix de pâtes fines ou chicago**



Pâte fine
sans gluten
Extra : 2,50 \$

PEPPERONI

Sauce tomate**, mozzarella

12,50 \$

CAMPAGNARDE

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

16,75 \$

L'AMÉRICAIN

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

14 \$

CLASSIQUE NEW-YORKAISE

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

16,75 \$

JARDINIÈRE

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

15 \$

LA PIZZA BRUSCHETTA

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

17 \$

LA CHÈVRE

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

15 \$

LA PIZZA GÉNÉRAL TAO

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

17 \$

TRIPLE PLAISIR

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

15,25 \$

LA 4 FROMAGES

Sauce tomate**, mozzarella, parmesan, cheddar, brie

18,25 \$

POULET AU BBQ À LA JIM

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

16 \$

LA TRUITE FUMÉE



Sauce béchamel, truite fumée, tomates, oignons, mozzarella, parmesan

19 \$



LA PIZZA SMOKED MEAT

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

16,25 \$

POTAGÈRE AUX CREVETTES

Pesto, crevettes, oignons, olives Kalamata, mélange de légumes de saison, tomates séchées, parmesan et mozzarella

20 \$

CREVETTES ET GINGEMBRE

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

16,25 \$

DE L'Océan

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

20 \$

LA PRÉFÉRÉE D'AL CAPONE

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

16,50 \$



LA SAUMONÉE

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

22 \$



La pizza Truite fumée sur pâte chicago



** 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 pennes

BACON ET CHAMPIGNONS 15,25 \$
Bacon, champignons, ail, oignons, sauce rosée, parmesan

CARBONARA CLASSIQUE 16,25 \$
Bacon, vin blanc, ail, oignons, sauce crème, parmesan

LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE TOMATE 16,25 \$
Mélange de légumes de saison, ail, oignons, parmesan

ALFREDO ET POULET AUX FINES HERBES 17,25 \$
Sauce crème, poulet aux fines herbes, ail, oignons, parmesan

SAUCISSES ITALIENNES ET OLIVES KALAMATA 17,25 \$
Saucisses italiennes douces, olives Kalamata, ail, oignons, sauce rosée, parmesan

PLAISIR VÉGÉTALIEN 19 \$
Tofu, pois chiches, brocoli, poivrons rouges, levure alimentaire, cari, cannelle, gingembre, sur vermicelle de riz

TRUITE FUMÉE 19 \$
Truite fumée régionale, tomates, ail, oignons, sauce crème



Neuf

ALFREDO AUX PRODUITS DE LA MER 20 \$
Moules, crevettes, pétoncles, goberge, ail, oignons, sauce crème, parmesan

LE GÉNÉRAL TAO 20,50 \$
Version poulet ou crevettes Tempura. Légumes, vermicelles, échalotes et graines de sésame

CANNELLONIS AU VEAU ET RICOTTA 20,75 \$
Mélange de légumes de saison, sauce rosée relevée, farce au veau et ricotta, parmesan, gratinés au mozzarella

LÉGUMES GRILLÉS AU FROMAGE DE CHÈVRE 21 \$
Mélange de légumes de saison, noix de pin, sauce tomate, vinaigre balsamique

PESTO, LÉGUMES (CREVETTES OU POULET) 22 \$
Pesto maison, crevettes, mélange de légumes de saison, tomates séchées, noix de pin, parmesan

SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME 25,50 \$
Saumon fumé régional, tomates, ail, oignons, sauce rosée, parmesan, fromage à la crème

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

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)
6,50 \$	10,25 \$	14,50 \$

- SANDWICH DE SMOKED MEAT DE LUXE --

Garnie de relish aux zucchini et fromage suisse

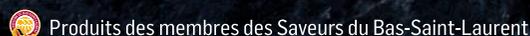
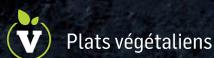
3 oz (petit)	5 oz (régulier)	7 oz (jumbo)
8,50 \$	12,25 \$	16,50 \$

Choix d'accompagnements

FRITES MAISON 4,75 \$
Servies avec mayonnaise maison au choix (originale, sriracha ou pesto) et assaisonnées avec notre parmesan si vous le désirez

SALADE MESCLUN 5,25 \$
Choix de vinaigrettes : érable, tangerine balsamique, herbes du jardin, oignons doux

SALADE CÉSAR 5,25 \$
Laitue romaine avec croûtons, bacon, cheddar et parmesan



Nos Bières

En fût



GOOSE ISLAND IPA

Verre : 7 \$

Pinte : 8,75 \$



LA CHIPIE (ARCHIBALD)

Verre : 7 \$

Pinte : 8,75 \$



SHOCK TOP

Verre : 7 \$

Pinte : 8,75 \$



STELLA ARTOIS

Verre : 7 \$

Pinte : 9,75 \$

En bouteille

LABATT BLEUE, BUDWEISER, BECK'S SANS ALCOOL,
BUD LIGHT, ALEXANDER KEITH BLONDE, BORÉALE,
MOLSON DRY, MOLSON EX, MICHELOB ULTRA

5,75 \$

SMIRNOFF ICE 6,75 \$

CORONA, LA JOUFLUE (ARCHIBALD)

7,50 \$



Aux Fous Brassant
MICROBRASSERIE

HURLUBERLU

8,25 \$

L'OCTANT
MICROBRASSERIE

HYPERNOVA, ÉTOILE NOIRE, GALILÉE

8,25 \$



— APÉRITIFS ET COCKTAILS —

MARTINI
Blanc, rouge

5,50 \$

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

7 \$

ST-RAPHAËL
Doré, rouge

5,50 \$

SANGRIA, COSMOPOLITAIN, ZOMBIE, KIR

7,50 \$



VAL AMBRÉ À LA SÈVE D'ÉRABLE

6,50 \$

GIN ST-LAURENT

7,50 \$

GIN TONIQUE

8,25 \$

WHISKY MOONSHINE ST-LAURENT

8,25 \$



DRY MARTINI

6,50 \$

LONG ISLAND ICE TEA

8,25 \$



Nos Coupe-Soif

BOISSON GAZEUSE EN CANNETTE

3 \$

MANDARINE

4,50 \$

JUS, LAIT, LAIT AU CHOCOLAT

3 \$

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

JUS DE LÉGUMES

3,50 \$

EAU MINÉRALE

THÉ GLACÉ

3,75 \$

Montellier original

3,50 \$

Montellier citron

3,50 \$

THÉ VERT PURE LEAF CITRON

4,25 \$



Produits des membres des Saveurs du Bas-Saint-Laurent