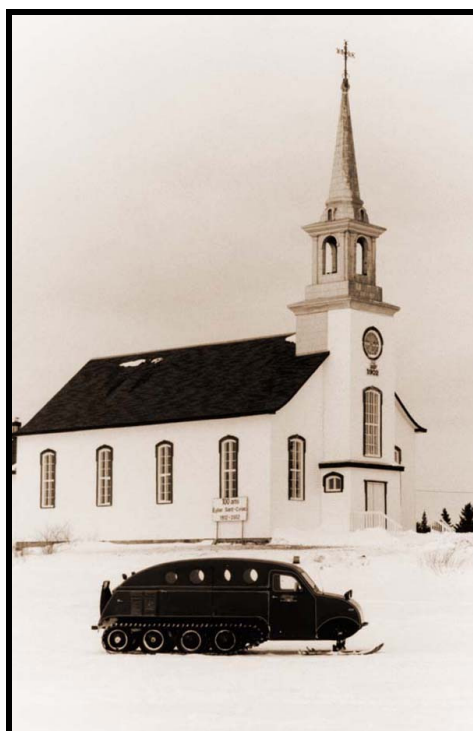


L'Hôtellerie Cepal Villégiature

*Il nous fait plaisir de vous présenter notre carte élaborée par
Monsieur Claude Laprise et sa brigade qui vous offre des plats
composés de produits d'ici pour que votre expérience soit dans vos
plus beaux souvenirs...*

Nous espérons que notre menu saura vous séduire



Le St-Cyriac Resto-Champêtre



Bien vous faire manger... C'est dans notre nature !

CEPAL



En nommant notre restaurant Le Saint-Cyriac Resto-Champêtre, nous avons voulu rendre hommage aux 175 familles qui, de 1846 à 1924, ont habité sur la rive nord du Lac Kénogami situé à seulement 1 km de notre établissement. D'une longueur de 43 kilomètres, ce magnifique plan d'eau s'étend de l'arrondissement Laterrière à l'est, jusqu'à la Baie Cascouia dans la municipalité de Larouche à l'ouest, en direction du Lac Saint-Jean.

Alimenté par les rivières Simoncouche, St-Cyriac, Pikauba et Cascouia, il se déverse dans la rivière Saguenay par la Rivière-aux-Sables qui traverse notre propriété et par la rivière Chicoutimi. Appelé Saint-Cyriac en 1889 en l'honneur du premier colon à s'installer dans la bourgade, Cyriac Buckle, le village de Saint-Cyriac (1913 à 1925) était l'une des localités les plus prospères de la région. À cette époque, Saint-Cyriac comptait 142 propriétés. 950 habitants y vivaient de l'agriculture en exploitant plus de 10 000 acres de terre ainsi que 20 000 acres de forêt. Parmi les nombreuses propriétés, on pouvait y retrouver une église, un presbytère, une fromagerie et des dizaines de résidences propres et de bon goût.

Le chemin pour se rendre dans cette petite municipalité paisible fut la première voie carrossable qui partait de Chicoutimi pour s'étendre jusqu'au Lac Saint-Jean. La construction du chemin se fit de 1854 à 1862 et la localité devenait le trait d'union entre le Saguenay et le Lac Saint-Jean.

C'est au début des années 1900, que l'industrialisation et le besoin de plus en plus grandissant d'énergie hydroélectrique forcèrent la Régie des eaux-courantes de l'époque à rehausser le niveau du lac de 32 pieds et à y construire deux barrages dont celui de Pibrac localisé en amont de la Rivière-aux-Sables à proximité de Cepal. Le destin de Saint-Cyriac venait de changer. Après plusieurs années de lutte, c'est en 1924 que le niveau du lac est augmenté, le village est scindé, les terres en partie inondées, c'est l'exode pour la majorité des citoyens, seuls quelques braves demeurent dans les parages mais Saint-Cyriac n'est plus.

Aujourd'hui avec un fort taux de croissance, dû en grande partie à la beauté des lieux et le dynamisme de ses citoyens, le Lac Kénogami est plus attrayant que jamais. Redevenu municipalité en 1985, Lac-Kénogami s'ouvre sur l'avenir cultivant ainsi l'intérêt de sa splendeur en mettant à profit son potentiel unique.

*Nous vous souhaitons un excellent repas
L'Hôtellerie Cepal Villégiature*



Les suggestions d'entrées

Verdure estivale, aux légumes croquants, vinaigrette maison	8
Parfait de foies de volaille, chutney aux poires	8
Terrine champêtre maison escortée d'une confiture d'oignons rouges et pain grillé	8
Gratin d'escargot à la crème d'ail confit et champignons	10
Salade de fromage de chèvre, pommes <i>granny smith</i> et pacanes caramélisées	10
Tartare de filet mignon de boeuf aux herbes, tomates séchées et parmesan	14

De nos soupères

La marmite au gré du jour	4
---------------------------	---



Les spécialités du Chef

Linguine au fruits de mer, sauce rosée au vin blanc	16
Suprême de volaille grillée, sauce champignons et romarin	19
Cuisse de canard confite, pommes de terre et légumes racines	19
Carré de porc du Royaume rôti au fenouil et thym frais	19
Macreuse de bœuf rôti au poivre, sauce vin rouge	22
Filet de doré aux pamplemousses rose et gingembre	22
Filet de porc Du Breton rôti a la sauge et zestes d'orange	24
Filet mignon de bœuf grillé et compote d'oignons doux	28

Les délices sucrés

Gateau croquant au chocolat	6
Crumble aux bleuets et glace maison	6
Tarte fine aux pommes, avec glace à vanille	6
Assiette de fromage de nos producteurs locaux	13\$

Les cafés et infusions

Café, thé et infusion.....	2.25\$
Infusion pyramidale.....	2.75\$
Espresso.....	3.00\$
Cappuccino.....	3.50\$
Café Chemineau.....	6.50\$
Café Bailey's.....	6.50\$
Café Espagnol.....	7.75\$
Café Brésilien.....	7.75\$
Café Irlandais.....	7.75\$
Café St-Cyriac (Crème de menthe et Bailey's).....	8.25\$





Notre table d'hôte forfait

Les entrées

Verdure estivale, vinaigrette maison
Fondant de foies de volaille, chutney aux poires
Gratin d'escargot à la crème d'ail confit et champignons

La marmite au gré des jours

Les plats principaux

Linguine au fruits de mer, sauce rosée au vin blanc
Suprême de volaille grillée, sauce champignons et romarin
Carré de porc du Royaume rôti au fenouil et thym frais
Cuisse de canard confite, pommes de terre et légumes racines
Macreuse de bœuf rôti au poivre, sauce vin rouge

Un des choix de notre chef en guise de dessert

Thé, café régulier

32\$