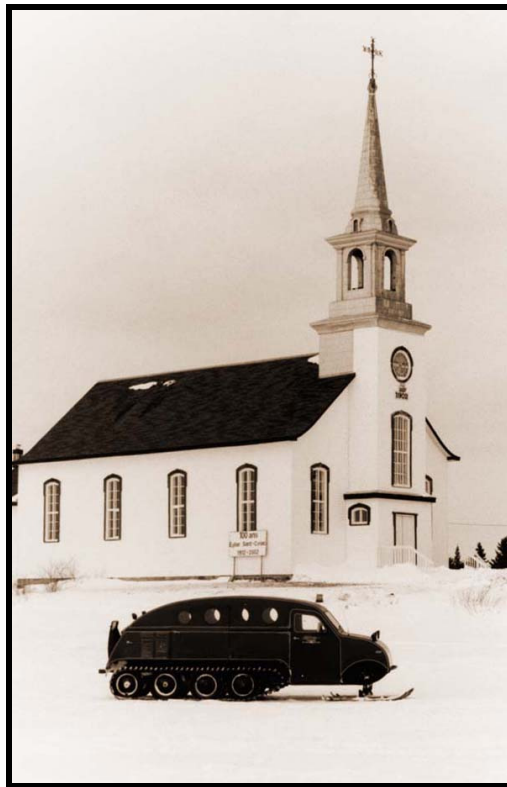


# *L'Hôtellerie Cepal Villégiature*

*Il nous fait plaisir de vous présenter notre carte élaborée par  
notre*

*Chef Madame Marjolaine Girard et son équipe.*

*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*

## Suggestion d'entrées

Terrine du moment, confiture d'oignon et pain grillé campagnarde.....	6\$
Fondue Parmesan maison et son confit de tomates aromatisé à l'huile citronnée.....	6\$
Bruschetta aux tomates et provolone parfumé de basilic.....	8\$
Assiette de saumon fumé et sa tulipe fouettée à l'aneth.....	10\$
Étagé de chèvre de la région, tomates confites et son huile d'olive au basilic.....	10\$
Noix de St-Jacques poêlées provençales et son risotto.....	11\$
Fromage brie et sa gelée de bleuets, pain campagnard aux tomates séchées et basilic (2 pers).....	13\$

## De nos soupères

La marmite du jour.....	4\$
Soupe à l'oignon gratinée.....	6\$

## Nos délicieuses pâtes

Traditionnelle sauce à la viande maison.....	12\$
Linguine sauce Alfredo.....	13\$
Linguine aux crevettes.....	18\$

## Les spécialités maison

Filet de doré amandine.....	19\$
Filet de truite à l'antiboise (tomate en dés parfumées de basilic et ciboulette).....	19\$
Escalope de veau à la milanaise, sauce de Chambly noir et échalotes.....	19\$
Embrosché de poulet au citron.....	21\$
Crevettes et pétoncles, beurre à la ciboulette sur baguettine.....	27\$
Duo filet mignon 6 oz et langoustines (2).....	38\$
Langoustines grillées à l'ail (5).....	32\$
Filet mignon 6 oz .....	32\$

## Nos pizzas

Aux trois fromages.....	13\$
Toute garnie .....	13\$
Saumon fumé .....	17\$

## Les suggestions enfants

Spaghetti sauce à la viande maison .....	9\$
Croquettes de poulet (4) avec frites ou jardinière de légumes.....	9\$
Steak haché avec frites ou jardinière de légumes.....	10\$
Pizza (6 pouces) au goût du jour avec frites ou salade .....	12\$

## Les délices de notre pâtissière

Crème brûlée au Grand Marnier, parfumée à l'orange.....	5\$
Verger flambé du Québec.....	5\$
L'inspiration du jour.....	5\$
Assiette de fromage de nos affineurs du terroir.....	13\$

## Notre Fabuleuse Fondue



Fondue chinoise pour 2 personnes .....	39.95\$
Fondue chinoise pour 1 personne.....	22.95\$

### **Nos fondues sont servies avec;**

Viande de bœuf, Pommes de terre à la grecque,  
Salade maison, Sauces maison, Légumes du marché et Pain à l'ail

### **Les Extras pour fondue**

Assiette de fromage cheddar (100gr).....	6\$
Assiette de poulet (200gr).....	7\$
Assiette de fruits de mer 6 pétoncles et 6 crevettes (moyenne).....	10\$

# Notre Table d'Hôte

## Entrées

Bruschettas aux tomates et provolone parfumé de basilic  
Antipasto au fromage féta  
Cocktail de crevettes au brandy  
Étagé de chèvre aux tomates confites, herbes et huile d'olive  
(Avec un supplément de 3\$)  
Noix de St-Jacques poêlées et risotto aux tomates séchées  
(Avec un supplément 5\$)

\*\*\*

## Marmite du jour

\*\*\*

## Plats

\*\*\*Pavé de saumon avec sa salsa de bleuets 31\$\*\*\*  
\*\*\*Suprême de volaille, sauté chasseur 31\$\*\*\*  
\*\*\*Assiette de farfalles à la fondue de tomates 31\$\*\*\*  
Médaille de porc à l'érable, pommes caramélisées flambées au calvados 32\$  
Nage de fruits de mer dans son bouillon de légumes au safran (santé) 35\$  
Fondue chinoise 36\$  
Mignon de bœuf sauce du moment 45\$

## Dessert

Délice de notre pâtissière

\*\*\* Choix disponibles sans supplément pour notre clientèle à forfait \*\*\*