



Nos  
formules  
restauration



# Nos partenaires :



Notre restaurant de Groupes vous accueille dans une ambiance chaleureuse et conviviale pour savourer les spécialités de l'Aveyron



La boucherie Bibal est présente depuis maintenant 6 générations à Marcillac vallon.  
Cette entreprise fait partie des enseignes historique du département



**J. CARLES**

Exploitation agricole spécialisée dans l'élevage de canards : visite de la conserverie, dégustation et vente de produits : foies gras, confits, rillettes...

Exposition de cuivres anciens.

Possibilité de repas à "la Table Paysanne" sur réservation.



Possibilités de réserver sous réserve de disponibilités :

☎ Téléphone : 05 65 67 29 08

✉ Email : cascade.salleslasource@gmail.com

📷 Instagram : @cascade.restaurant

# Formule repas du soir / soirée étape

22 €

## Plat au choix

Vrai & Bon (voir carte en-dessous)

OU

Bœuf bourguignon au vin de Marcillac avec son accompagnement



OU

Blanquette de veau avec son accompagnement



OU

Choux farcis



OU

Suggestion du jour (à demander à la réception)



## Assiette de fromages

## Dessert au choix

Vrai et bon (voir carte ci-contre)

OU

Dessert du jour (à demander à la réception)



+ 1 Boisson (1 soft ou 1 bière ou 1 verre de vin)

+ 1 Boisson chaude (café ou thé ou infusion)

# Carte Vrai & Bon

## Entrée

### Soupe Vénitienne



VEGGIE

Une soupe exquise de carottes aux accents italiens du mascarpone, mêlés des charmes exotiques du curry.



## Plat

(un plat au choix compris dans la formule)

### Pâtes farcies Ricotta et épinards



VEGGIE

Ravioles originaires de la Drôme avec une farce à base de Ricotta (fromage italien), épinards, mariées à une sauce douce de crème fraîche et tomate.



### Tajine végétal



VEGAN

Un plat végétal complet, adapté d'une recette d'Afrique du Nord, où légumes, épices et aromates accompagnent de délicieuses bouchées de soja texturées qui rappellent la viande.



## Dessert

### Moelleux au Chocolat



Entre gâteau et entremet, un moelleux très chocolaté



VEGGIE

Formule veggie, adaptée à un régime végétarien, sans viande ni poisson



VEGAN

Formule végétale, adaptée à un régime végétalien, sans viande ou matière d'origine animale

# Menu à la carte

Entrée 8€

Soupe Vrai et Bon (carte ci-dessus)

OU

Soupe Oulado (garbure Aveyronnaise)



J. CARLES

## Plat

Choux farcis



12€

OU

Plat du terroir : 14€

Confit de canard avec aligot



Assiette de fromages 5€

Dessert du jour 6€



Ouvert tous les jours  
De 16h00 à 23h00  
Service de 19h30 à 21h00

[www.lhoteldesbains.fr](http://www.lhoteldesbains.fr)  
[reception@lhoteldesbains.fr](mailto:reception@lhoteldesbains.fr)

