

LE BISTRO CASALS

LE GRAND HÔTEL
UNE CUISINE D'APPÉTIT

NICHÉ DANS LES BELLES SALLES HISTORIQUES DE
L'HÔTEL, DANS UN LUMINEUX « JARDIN D'HIVER » OU EN
TERRASSE SOUS DES PLATANES CENTENAIRES,
LE BISTRO CASALS VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE.
LE CHEF PAUL CHAU ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT UNE
SAVOUREUSE CUISINE DE COEUR
AUX ACCENTS DU PAYS CATALAN.
MARIE JORAM ET SON ÉQUIPE VOUS ACCOMPAGNENT CÔTÉ
SALLE POUR UN MOMENT DÉLICIEUSEMENT CHALEUREUX.



LES TOQUES BLANCHES
ROUSSILLON OCCITANIE

Le Chef Paul Chau fait partie des
Toques Blanches Roussillon
Occitanie
depuis 2010.



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES PYRÉNÉES CATALANES

PARC DEL PIRINEU CATALÀ

Engagés dans la promotion des
produits de notre territoire, dans le
respect de l'environnement,
le Bistro Casals partage les Valeurs
du Parc Naturel Régional des
Pyrénées Catalanes.

WWW.GRANDHOTELMOLITG.COM

LE BISTRO CASALS

LE GRAND HÔTEL
UNE CUISINE D'APPÉTIT

ENTRÉES

FOIE GRAS 13

mi-cuit, fait "Maison" accompagné
d'un chutney de tomates

SAUMON FUMÉ 12

fumé par nos soins, sauce aux herbes
et pomme de terre farcie aux agrumes

OEUF 12

de la Ferme du Jeantine,
velouté frappé au parmesan et lard grillé

CHARCUTERIE CATALANE 12

assortiment accompagné de pickles
marinés aux 3 vinaigres

PLATS

BOEUF 24

la pièce du boucher grillée, sauce
acidulée au vinaigre de Banyuls

COCHON 24

l'échine farcie au boudin noir et aux
escargots

BACALAO 22

morue 1/2 sel, bouillon Romesco

POULET 22

de la Ferme du Jeantine,
truffé aux herbes et aux olives

Nos viandes et volailles sont
d'origine française

DESSERTS

BABA AU RHUM 10

Cuba libre

CHOCOLAT 10

gâteau soufflé

FROMAGE 12

une sélection issue de nos
producteurs locaux

FRAISE RHUBARBE 10

compotée accompagnée d'une glace
au chèvre frais de Monsieur Braun et
de Miel

LE BISTRO CASALS

LE GRAND HÔTEL
UNE CUISINE D'APPÉTIT

MENUS

APPÉTIT 32

formule en 2 services
entrée + plat ou plat + dessert

GOURMAND 38

formule en 3 services
entrée + plat + dessert

ENFANTS

MENU POUR LES NINS 16

en 3 services
selon le marché
(jusqu'à 10 ans)

INFOS

ALLERGÈNES

en cas d'allergies, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes éventuellement présents dans nos mets.

ÉVÈNEMENTS

nous organisons vos événements : mariage, communion, réunion de famille, groupes, etc. demandez-nous.

HORAIRES D'OUVERTURE

du lundi au samedi
déjeuner de 12h15 à 13h45
dîner de 19h15 à 20h45
la réservation est recommandée

DÎNER SPECTACLE

un fois par mois, une soirée thématique est organisée : magie, musique, humour, etc. demandez-nous

LE BISTRO CASALS

LE GRAND HÔTEL
UNE CUISINE D'APPÉTIT

NOS PARTENAIRES



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES PYRÉNÉES CATALANES

LA FERME DU JEANTINE

Poulets, Oeufs
fermedujeantine.canalblog.com
66500 Catllar

LA CALLOLA

Fromages, Fruits et Légumes bio
66360 Sahorre

NOS AMIS CATALANS

LE COUVENT

Pains et Viennoiseries de chez Henri Poch
Meilleur Ouvrier de France
66130 Ille-sur-Têt

LES SALAISONS DE CERDAGNE

Viandes et Charcuteries
66320 Marquixanes

CONFITURERIE VAL DE SOURNIA

Confitures bio
confiture-valdesournia.com
66730 Sournia

GAEC SAINT MICHEL DE CUXA

Fromages bio
66500 Taurinya

GILLES BRAUN

Fromager fermier des Terroirs
Catalans
Fromages de Chèvre bio
66130 Casefabre

WWW.GRANDHOTELMOLITG.COM