

# 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](http://WWW.GRANDHOTELMOLITG.COM)

# LE BISTRO CASALS

LE GRAND HÔTEL  
UNE CUISINE D'APPÉTIT

---

## ENTRÉES

---

### FOIE GRAS 13

mi-cuit, fait "Maison" accompagné  
d'une confiture tomate rose

### SAUMON 12

mariné aux graines de fenouil,  
œuf de la Ferme du Jeantine  
tartare de pomme de terre

### TOMATE 12

gaspacho à la tomate, glace mozzarella  
buffle au pesto et chips de jambon serrano

### CHARCUTERIE CATALANE 12

assortiment accompagné de pickles  
marinés aux 3 vinaigres

---

## PLATS

---

### BOEUF 24

la pièce du boucher grillée,  
sauce au Byrrh

### AGNEAU 24

l'épaule confite aux épices

### BACALAO 22

morue 1/2 sel, gratiné aux amandes,  
coulis de piquillos à la coco

### POULET 22

de la Ferme du Jeantine,  
truffé au chorizo, sauce soubressade

Nos viandes et volailles sont  
d'origine française

---

## DESSERTS

---

### ABRICOT 10

vacherin au thym frais,  
glace au miel

### CHOCOLAT 10

gâteau soufflé

### FROMAGE 12

une sélection issue de nos  
producteurs locaux

### SORBET 10

coupe de sorbets Maison  
et fruits frais

# 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](http://WWW.GRANDHOTELMOLITG.COM)