



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 vous souhaite la bienvenue.

Le Chef Paul Chau et sa brigade vous proposent une savoureuse cuisine de cœur 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



cuisine d'appétit

APPÉTIT 32

menu en 2 services
entrée + plat ou plat + dessert

GOURMAND 38

menu en 3 services
entrée + plat + dessert

*La Carte "Cuisine d'Appétit" est proposée tous les jours
pour le dîner comme pour le déjeuner.*

entrées

Cochon 14

en tempura au curcuma,
salade thai

Saumon 14

fumé par nos soins,
crêpe vietnamienne

Pâte 13

fraîche en salade, calamars grillés
sauce au pesto

Charcuterie Catalane 13

assortiment accompagné de
pickles marinés aux 3 vinaigres

plats

Boeuf 23

pièce du boucher grillée,
sauce au poivre vert

Thon 23

pavé grillé,
sauce romesco

Turbot 23

rôti,
sauce à la réglisse et au Muscat

Poulet 23

de la Ferme du Jeantine,
au Boursin, sauce aux herbes

desserts

Nos viandes et volailles
sont d'origine française

Fraise 11

tiramisu,
crumble aux fèves de cacao

Chocolat 11

coulant,
Glace au Carambar

Fromage 13

une sélection de nos producteurs locaux

Touron 11

profiterole,
touron glacé Maison



cocotte & poké bol

COCOTTE 25

formule en 1 service

Viet'Cocotte

Poulet au Saté,
Salade,
Compotée exotique

POKÉ BOL 20

formule en 1 service

*Bol + Salade de fruits ou
Suggestion*

Saumon

OU

Vegan

Les "Cocotte & Bol poké" sont proposés pour le déjeuner du lundi au vendredi

infos

**Le Restaurant est ouvert
tous les jours.**

Déjeuner : 12h15-13h45

Dîner : 19h15-20h45

Évènements

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

Menus Enfants

Pour les "nins" de moins de 10 ans, le
Chef propose une formule en 2 services.
Prix 16€

Dîner spectacle

Une fois par mois, une soirée thématique
est organisée : magie, musique, humour.
Demandez le programme.



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

Charcuterie Bonzom

Artisan Charcutier
charcuterie-catalane-bonzom.com
66800 Saillagouse

Les Ruchers du Canigou

Miel de montagne
66820 Vernet

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