



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

Gambas 15

pâte fraîche et pesto

Tomme 13

panée,
anchois et chips de chorizo

Œuf 13

de la Ferme du Jeantine, poché,
sur un velouté à la châtaigne

Charcuterie Catalane 13

assortiment accompagné de
pickles marinés aux 3 vinaigres

plats

Boeuf 23

pièce du boucher poêlée,
sauce aux morilles

Cabillaud 23

1/2 sel "bacalao",
gratiné à l'aïoli et aux amandes

Merlu 23

et encornet en cocotte,
parfumés à l'orange

Poulet 23

suprême,
coco citronnelle et curry

Nos viandes et volailles
sont d'origine française

desserts

Vanille 11

et noix de coco en beignet glacé,
compotée exotique

Chocolat 11

gâteau moelleux du Bistro,
crème glacée au miel

Fromage 13

une sélection de notre terroir,
confiture "maison"

Citron 11

et clémentine,
sur un sablé meringué rafraîchi d'un sorbet



cocotte & poké bol

COCOTTE 25

formule en 1 service

Viet'Cocotte

Porc au Caramel,
riz parfumé,
Compotée exotique

POKÉ BOL 20

formule en 1 service

*Bol + Salade de fruits ou
Suggestion*

**Saumon ou Jambon
Serrano**

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

Charcuterie Bonzom

Artisan Charcutier
charcuterie-catalane-bonzom.com
66800 Saillagouse

La Callola

Fromages, Fruits et Légumes bio
66360 Sahorre

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

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