



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 déjeuner et le dîner.*

entrées 14€

Petits pois

romesco, chèvre,
olive et condiment citron

Oeuf

soupe coco citronnelle,
œuf poché et crevette

Saumon

fumé par nos soins,
gaufre salée au romarin

Parfait

pâté de campagne Maison,
pickles de légumes (seul ou à partager)

plats 23€

Poulet

suprême laqué au miel,
compotée d'oignons à la badiane

Cabillaud

aïoli de patate douce

Cochon

de montagne,
échine farcie au chorizo de chez Bonzom

Merlu

tournedos aux piquillos et basilic,
curry vert et persil

*Nos viandes et volailles
sont d'origines française et espagnole*

desserts 12€

Fraise

tarte sablée,
sorbet et gazpacho fruits rouges

Chocolat

chaud & froid

Fromage

une sélection de nos producteurs locaux

Poire

belle Armagnac



cocotte & poké bol

COCOTTE 25

formule en 1 service

Viet'Cocotte

Curry de poulet,
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
à l'exception des jours fériés*

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 Fromagerie du Mas Guiter

Fromages bio
66360 Sahorre

Charcuterie Bonzom

Artisan Charcutier
charcuterie-catalane-bonzom.com
66800 Saillagouse

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

Gilles Braun

Fromager fermier des Terroirs Catalans
Fromages de Chèvre bio
66130 Casefabre