



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€

Cochon

tartine de pied de cochon,
gratinée au foie gras

Gambas

en tempura aux parfums exotiques,
salade thaï

Coco

haricots coco et mangue, œuf bio poché
et chips de chorizo ibérique

Courge

velouté, raviole de fromage de chèvre frais
de chez Braun

plats 23€

Canard

magret de canard catalan Collverd,
sauce au Banyuls et aux figues

Cabillaud

bouillon de coco, curry et citronnelle,
légumes et combava

Agneau

carré en croûte d'herbes

Merlu

sauce au muscat de Rivesaltes

*Origines des viandes et volailles
Canard (Espagne) et Agneau (Royaume uni)*

desserts 12€

Pomme

tarte fine à la cannelle,
glace au miel

Gaufre

maison, glace au chocolat,
marmelade aux agrumes

Fromage

une sélection de nos producteurs locaux

Châtaigne

Tiramisu, Glace à l'Armagnac

Chocolat

gâteau "fameux" du Bistro,
glace à la vanille



cocotte & poké bol

COCOTTE 25€

formule en 1 service

Viet'Cocotte

Porc caramel,
riz parfumé,
Compotée exotique

POKÉ BOL 20€

formule en 1 service

*Bol + Salade de fruits ou
Suggestion*

**Saumon mariné,
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