



# 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](http://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