



LE BISTRO CASALS

Niché dans les belles salles historiques de l'Hôtel, dans un lumineux « jardin d'hiver » ou en terrasse sous des platanes centenaires, le Bistro Casals vous souhaite la bienvenue.

Le Chef Paul Chau et sa brigade vous proposent une savoureuse cuisine de cœur aux accents du pays catalan non sans une pointe de malice.

Côté Salle, Alexine et son équipe vous accompagnent pour un moment délicieusement chaleureux.

www.grandhotelpyrenees.com



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.



CUISINE D'APPÉTIT

APPÉTIT 32€

menu en 2 services
entrée + plat ou plat + dessert

GOURMAND 38€

menu en 3 services
entrée + plat + dessert

La "Cuisine d'Appétit" est proposée tous les jours pour le déjeuner et le dîner

ENTRÉES 14€

Báhn Xèo

crêpe vietnamienne
aux saveurs catalanes

Cochon

pâté Maison au Banyuls
pickles de légumes

Artichaut

poêlée d'artichauts,
œuf bio poché et chips de chorizo

Saumon

mariné au poivre de Sichuan,
salade de fenouil au pamplemousse

PLATS 23€

Poulet

suprême farci au chèvre frais de
chez Braun, sauce au Byrrh

Cabillaud & Gamba

dans un bouillon thaï,
salade d'herbes parfumées

Thon

simplement grillé,
compotée méditerranéenne

Bœuf

sauce du Bistro (estragon et romesco)

*Origines des viandes et volailles
Poulet (Espagne) et Boeuf (Pays-Bas)*

DESSERTS 12€

Mangue

mango rice de Paul

Profiterole

belle profiterole du Bistro à partager
(supplément 6€ si pour une personne)

Fromage

une sélection de nos producteurs locaux

Fraise

sablé, glace à la rhubarbe

Banane

beignets, glace rhum raisins



COCOTTE & POKÉ BOL

COCOTTE 25€

formule en 1 service

Viet'Cocotte

Poisson au caramel,
riz parfumé,
Compotée exotique

POKÉ BOL 20€

formule en 1 service

Bol + Salade de fruits
ou Suggestion

**Saumon mariné,
Jambon Serrano
ou Végétarien**

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.

Menu Enfant

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



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