



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€

Canard

foie gras mi-cuit "maison", fumé au bois
de sapin du Canigó (supplément 3€)

Pho Ga

bouillon vietnamien à l'œuf mollet frit,
salade de chou rouge

Halloumi

salade de légumes d'automne, Halloumi,
mousse Romesco au Potimarron

Saumon

mariné, guacamole,
blini de pomme de terre au parmesan

PLATS 23€

Zarzuela

cassole de poissons au safran
(supplément 3€)

Bœuf de Galice

filet, sauce aux morilles
(supplément 5€)

Agneau

carré en croûte de fruits du mendiant

Canard

magret, sauce aux figes et Banyuls

*Origines des viandes : Boeuf, Canard,
Poulet (Espagne), Agneau (Royaume Uni)*

DESSERTS 12€

2784m®

le Canigó,
sorbet citron et clémentine, mousse pamplemousse,
sur une marmelade d'agrumes

Brioche

perdue du Couvent, glace Carambar

Fromage

une sélection de nos producteurs locaux

Pomme

tarte fine, pommes façon tatin, sorbet granny

Chocolat

coulant, glace vanille maison



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

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

Cimelait

Coopérative laitière
cimelait.com
RD66 - 66800 Err

Gilles Braun

Fromager fermier des Terroirs Catalans
Fromages de Chèvre bio
66130 Casefabre