



# 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 pour le dîner tous les soirs  
et le déjeuner Samedi et Dimanche*

*En période de vacances, elle vous réglera midi et soir tous les jours*

## entrées

### Cochon 14

en tempura au curcuma,  
salade thaï

### Saumon 14

fumé par nos soins,  
crêpe vietnamienne

### Pâte 13

fraîche en salade, chips de chorizo de la  
Charcuterie Bonzom et Fils, sauce au pesto

### Charcuterie Catalane 13

assortiment accompagné de pickles  
marinés aux 3 vinaigres

## plats

### Boeuf 23

la pièce du boucher grillée,  
sauce au poivre vert

### Thon 23

pavé grillé,  
sauce romesco

### Turbot 23

rôti,  
sauce à la réglisse et au Muscat

### Poulet 23

de la Ferme du Jeantine,  
au Boursin, sauce aux herbes

Nos viandes et volailles sont  
d'origine française

## desserts

### Speculoos 11

tiramisu,  
crumble aux fèves de cacao

### Chocolat 11

coulant,  
glace au Carambar

### Fromage 13

une sélection issue des producteurs de  
notre terroir

### Touron 11

profiterole,  
touron glacé maison



## cocotte & poké bol

### **COCOTTE 25**

*formule en 1 service*

#### **Viet'Cocotte**

Curry de Poulet, Salade,  
Compotée exotique

#### **Cat'Cocotte**

Zarzuela, Salade,  
Crème catalane

### **POKÉ BOL 20**

*formule en 1 service*

*Bol + Salade de fruits ou  
Suggestion*

#### **Saumon**

Salade, Tomate, Oignon rouge,  
Carotte, Concombre, Radis,  
Quinoa, Graines Chia  
Sauce Avruga et Citron

#### **Vegan**

Salade, Tomate, Oignon rouge,  
Tofu, Pois Chiche, Croutons à  
l'ail, Avocat, Graines de courge,  
Sauce Basilic

**Les "Cocotte & Bol poké" sont proposés pour le déjeuner du lundi au vendredi**

## infos

### Menus Enfants

Pour les "nins" de moins de 10 ans, le  
Chef propose une formule en 2 services.  
Prix : 16€

### Évènements

Nous organisons vos événements :  
mariage, communion, réunion de famille,  
groupes, etc. Demandez-nous.

### Allergènes

En cas d'allergies, n'hésitez pas à  
demander la liste des allergènes  
éventuellement présents dans nos mets.

### 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 Ferme du Jeantine

Poulets, Oeufs  
fermedujeantine.canalblog.com  
66500 Catllar

### La Callola

Fromages, Fruits et Légumes bio  
66360 Sahorre

### Charcuterie Bonzom

Artisan Charcutier  
charcuterie-catalane-bonzom.com  
66800 Saillagouse

### Les Ruchers du Canigou

Miel de montagne  
66820 Vernet

## nos amis catalans

### Le Couvent

Pains et Viennoiseries de chez Henri Poch  
Meilleur Ouvrier de France  
66130 Ille-sur-Têt

### Les Salaisons de Cerdagne

Viandes et Charcuteries  
66320 Marquixanes

### Confiturerie Val de Sournia

Confitures bio  
confiture-valdesournia.com  
66730 Sournia

### Gaec Saint Michel de Cuxa

Fromages bio  
66500 Taurinya

### Gilles Braun

Fromager fermier des Terroirs Catalans  
Fromages de Chèvre bio  
66130 Casefabre