



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, Kevin 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 33€

menu en 2 services
entrée + plat ou plat + dessert

GOURMAND 39€

menu en 3 services
entrée + plat + dessert

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

ENTRÉES 14€

Œuf

Risotto de coquillettes "cacio e pepe",
jaune d'œuf confit & Serrano grillé

Foie gras

foie gras mi-cuit Maison,
piment d'Espelette et chutney de kiwi
(supplément 3€)

Polenta

Cromesquis de polenta crémeuse aromatisée
à la truffe, coeur coulant de gorgonzola

Asperge

Asperges blanches en salade, sauce César,
pignons torréfiés et chips de chorizo

PLATS 24€

Thon

Tataki de thon aux agrumes, purée de
patates douces à la fève de tonka

Canard

Magret laqué aux sirops de sapin et
d'érable, carottes rôties entières au cumin

Bœuf

Filet de bœuf de Galice, sauce gourmande
(supplément 5€)

Cochon

Pluma ibérica "sur le grill", aioli vert

*Origines des viandes et volailles
Canard, Cochon et Bœuf (Espagne)*

DESSERTS 12€

Fromage

une sélection de nos producteurs locaux

2784m®

Le Canigó façon forêt noire

Profiterole

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

Banane

Tarte tatin à la banane, noix de pécan,
glace au rhum

Mangue

Mango sticky rice de Paul, riz gluant sauce
coco & sorbet "maison" à la mangue

COCOTTE & POKÉ BOL

COCOTTE 25€

formule en 1 service

Poisson curry citronnelle,
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



PARC NATUREL RÉGIONAL
DES PYRÉNÉES CATALANES

La Fromagerie du Mas Guiter

Fromages bio
66360 Sahorre

NOS AMIS CATALANS

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