



Le Moulin du Gua

Implanté sur la rive droite du canal de la Robine (classé au patrimoine mondial de l' UNESCO), le Moulin du Gua est un lieu mythique à Narbonne.

Construit au XI^{ème} siècle par le Roi Louis VI dit, « *Louis le gros* », il fut ensuite cédé aux Archevêques de Narbonne puis au monde économique.

Une tannerie en 1850, puis une fabrique d'eaux gazeuses, il abritait jusqu' en 1980 les glacières narbonnaises.

Symbole du pouvoir politique, puis religieux et enfin économique, il incarne aujourd' hui, à l' issue de sa rénovation, le rendez-vous des gourmands et d' un certain « art de vivre ».



MOULIN DU GUA

BRASSERIE

Les menus

Déjeuner « les Gourmets Pressés »

Un menu du Chef au gré du marché - *uniquement le midi*

Entrée / plat / dessert	29€
Entrée / plat <u>ou</u> Plat / dessert	23€

Menu Gourmand

Une entrée carte - un plat carte - un dessert carte

52€

Formule Riquet

Entrée / plat ou Plat / dessert

35€

Menu de l' Ecluse

Entrée / plat / dessert

39€

Menu Enfant (jusqu' à 12 ans)

17€

Plat, dessert

Filets de poulet panés maison ou Fish and Chips maison,
frites fraîches ou haricots verts, glace

Tous les menus sont hors boissons

*Le fromage peut remplacer le dessert dans tous les menus. Un supplément de 4€ s'applique
pour le Menu de l' Ecluse et la formule Riquet.

Nos glaces et sorbets proviennent de la maison Maître artisan glacier
« Glaces des Alpes »



MOULIN DU GUA
BRASSERIE

M e n u d e l ' E c l u s e

E n t r é e

L' aubergine confite à l' huile d' olive parfumée au romarin et son crumble, feta et figues

ou

Carpaccio de volaille, cuit en basse température, mayonnaise légère aux anchois marinés, pickles de courgettes et câprons

P l a t

La poitrine de cochon confite 6h au sirop d' étable, son jus de cuisson parfumé au café et ratatouille au thym et à l' ail noir

ou

Polpetines végétales, pois chiches et lentilles vertes, crème de courgette à la ricotta et aux noisettes. Herbes aromatiques en salade

D e s s e r t

Le vacherin estival, compotée de pêches au romarin. Glace yaourt et miel de romarin

ou

Tarte tatin à la rhubarbe, sorbet citron vert

Les entrées

L'aubergine confite à l'huile d'olive parfumée au romarin et son crumble, feta et figues	19€
Carpaccio de volaille, cuit en basse température, mayonnaise légère aux anchois marinés, pickles de courgettes et câprons	21€
Barbajuans croustillants, tomates confites, olives noires et pignons de pin, velouté froid de tomates à l'huile d'olive	22€
Ceviche de thon rouge, sauce vierge légèrement relevée, abricots et sorbet basilic	24€

Les plats

Polpetines végétales pois chiches et lentilles vertes, crème de courgette à la ricotta et aux noisettes, herbes aromatiques en salade	27€
La poitrine de cochon confite, en cuisson de 6 heures, au sirop d'érable, jus de cuisson parfumé au café, ratatouille au thym et à l'ail noir	28€
Le poulpe grillé, polenta crouillante, poivrons confits et fèves, bisque de crustacés au paprika fumé	32€
Le filet de bœuf rôti, son jus réduit au porto rouge, déclinaison d'aubergines et pommes de terre	33€

Les desserts

La tomate cœur de bœuf caramélisée à la vanille, biscuit crumble à la vanille, sorbet framboise	13€
La tarte Tatin à la rhubarbe, sorbet citron vert	13€
Le vacherin estival, compotée de pêches au romarin, glace yoghourt et miel de romarin	14€
Le chocolat blanc mousseux, oreillettes croustillantes, fraises fraîches et rôties	14€

Les fromages d'Occitanie

- Le Roquefort (AOP) - Fromage à pâte persillée au lait cru de brebis
- L'Ariègeois - Fromage à pâte pressée, non cuite, au lait de vache
- Le Rocamadour (AOP) - Fromage au lait cru de chèvre

18€

Pour davantage de saveurs, accompagnez votre fromage d'un verre de nos vins de la Région



Le Chef et toute notre équipe vous souhaitent un excellent repas



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS