



# 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<sup>ème</sup> 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 glaciers 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 30€

Entrée / plat ou Plat / dessert 24€

## Menu Gourmand

52€

Une entrée carte - un plat carte - un dessert carte

## Formule Riquet

35€

Entrée / plat ou Plat / dessert

## Menu de l'Ecluse

39€

Entrée / plat / dessert

## 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.

\*\* Liste des allergènes disponible au bar

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



**MOULIN DU GUA**  
BRASSERIE

# Menu de l' Ecluse

## Entrée

Velouté de champignons façon ile flottante,

champignons poêlés, croutons

*ou*

Millefeuille de butternut, fromage frais de Combebelles,

pesto chaud, épinards et noisettes, pancetta grillée

## Plat

Joue de bœuf confite au Syrah du Pays d'Oc façon raviole  
et ses légumes glacés, condiment cornichons, câpres et échalotes

*ou*

La frégola en risotto, gremolata ricotta,  
poêlée de champignons

## Dessert

Déclinaison de poires, tuile au miel,  
mousse de cardamome

*ou*

Tarte au chocolat amer, praliné noisettes Tonka,  
mascarpone vanille

## Les entrées

Velouté de champignons façon île flottante, champignons poêlés, croutons	21€
Millefeuille de butternut, fromage frais de Combeville, pesto chaud, épinards et noisettes, pancetta grillée	19€
Saint jacques gratinées au combava, pressé de pommes et céleri, émulsion curry vert	23€
Foie gras mi-cuit, liqueur de châtaigne, beurre de crème de marrons, châtaignes torréfiées, brioche toastée	24€

## Les plats

Joue de bœuf confite au Syrah du Pays d'Oc façon raviole et ses légumes glacés, condiment cornichons, câpres et échalotes	29€
La frégola en risotto, gremolata ricotta, poêlée de champignons	27€
Lotte, rôtie à la bisque, crémeux de panais, carottes confites au beurre de crustacés, chips de topinambour	31€
Coquelet fermier, jus réduit au foie gras, pommes Anna, champignons poêlés au Sauterne	31€

## Les desserts

Déclinaison de poires, tuile au miel, mousse de cardamome	12€
Tarte au chocolat amer, praliné noisettes Tonka, mascarpone vanille	13€
Vacherin exotique, mangue, kiwi et passion	12€
Entremets mousse de citron noir, gelée de citron confit, dacquoise café	13€

# Les fromages d'Occitanie

18€

- 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

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**

# Les boissons

## Les sodas et jus de fruits

Jus de fruits - 25cl <i>(ananas, pomme, orange, tomate, abricot, pamplemousse)</i>	4.00€
Coca-cola, Coca-cola zero - 33cl	4.00€
Fuze Tea, Schweppes tonic, Perrier - 25cl	4.00€

## Les cocktails

Americano maison - 9cl <i>Martini rouge - Campari - Noilly</i>	7.00€
Bloody Mary - 9cl <i>Jus de tomate - Vodka - Citron</i>	8.00€
Spritz Saint-Germain <i>Liqueur Saint Germain - Limoux - San Pellegrino</i>	12.00€
Aperol Spritz <i>Aperol - Perrier - Crémant - Orange</i>	8.00€

## Les apéritifs

Kir Vin Blanc ( <i>Pêche, Framboise, Cassis, Mûres</i> ) - 9cl	7.00€
Kir Royal ( <i>Champagne</i> ) - 9cl	15.00€
Ricard, Pastis 51 - 2cl	4.00€
Porto rouge ou blanc - 9cl	5.00€
Coupe de champagne ( <i>Halton</i> ) - 10cl	12.00€
Martini rouge ou blanc - 6cl	5.00€
Suze, Campari - 5cl	5.00€
Picon ( <i>Bière ou vin blanc</i> )	7.00€

## Les bières artisanales d'Occitanie

Zef (blonde, blanche, brune et ambrée)	6.00€
Corona	6.00€
Panaché, Monaco, Tango	6.00€

## Les whiskies - 5cl

J&B	6.00€
Jack Daniel's	9.00€
Bushmills - Irlandais	9.00€
Chivas	10.00€
Aberlour	7.00€
Four Roses	5.00€

## Les Digestifs - 5cl

Armagnac	8.00€
Calvados	8.00€
Cognac	8.00€
Vieille Prune / Mirabelle	8.00€
Baileys	8.00€
Adiou! Liqueur de citron, menthe ou pêche ( <i>local</i> )	8.00€
Get 27, Get 31	8.00€
Diplomatico	10.00€
Amaretto	8.00€
Cointreau	8.00€
Marie Brizard	8.00€

## L'eau

Vittel 1L	6.00€
Vittel ½L	5.00€
San pelliqrino 1L	6.00€
San pelliqrino ½L	5.00€



# La carte des vins





# Les vins

du Languedoc-Roussillon en région Occitanie

## LES VINS ROUGES

la Bouteillele Verre  
75cl 12cl

### AOP La Clape

Château Rouquette sur Mer, « Esprit Terroir »  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
\*Noblesse et fruité

34€

7.50€

### AOP Terrasses du Larzac

Mas d'Agamas-AOP rouge Baies choisie-Agriculture raisonnée 39€  
Syrah, Mourvèdre, Grenache noir  
\*Mêlant fruits noirs frais et garrigue.

### AOP Minervois

Château Gourgazaud « Mélanie » 38€  
Syrah, Grenache  
\*Riche, complexe, fruits mûrs, épices, finale persistante.

Domaine Prade Mari « Secret de Fontenilles »  
Syrah, Grenache, Carignan

22€

5.50€

\*Souple, fruité, cerise, framboise, touche vanillée.

### AOP Corbières

Embrés & Castelmaure, Cuvée N°3 50€  
Syrah, Grenache, Carignan  
\*Arômes de fruits noirs confits, de réglisse et d'épices

11€

Domaine St Marie des Crozes, « Les Mains sur les Hanches » 31€  
Syrah, Grenache, Carignan



\*Puissant et structuré, arômes de Garrigue, fruits noirs et épices

### IGP Pays d'Oc

Anne de Joyeuse, « Les Parcelles », Pinot Noir 24€  
Pinot noir  
\*Fruité et élégant. Arômes de cerises griottes et épices



### AOP FITOU

Domaine Bertrand Bergé Les Mégalithes 41€  
Carignan et Grenache noir  
\*Notes de cassis, de senteurs de laurier et de thym



## LES VINS BLANCS

la Bouteillele Verre  
75cl 12cl

### ACC CHABLIS

Passy le Clou

Chardonnay

\*Son bouquet, sa fraîcheur et sa légèreté

54€

11€

### AOP Limoux

Anne de Joyeuse, « La Butinière »

Chardonnay

\*Un bel équilibre pour évoluer vers une finale minérale, avec des notes fondues de miel légèrement vanillées



35€

### AOP La Clape

Château Rouquette sur Mer, « Arpège »

Bourboulenc - Roussanne

\*Un nez sur les fruits blancs, fruits exotiques, accompagné de notes d'acacia. Une bouche ronde, élégante avec une belle longueur et fraîcheur

34€

7.50€

### AOP Corbières

Domaine Saint Marie de crozes, « Premier pas sur la lune »

Roussanne et grenache blanc

\*Nez floral, arôme de fruits blanc, avec belle longueur en bouche



27€

### AOP Côtes du Roussillon

Clos des vins d'Amour, Cuvée Batifolage

Grenache gris et blanc

\*Minéralité avec sa petite pointe tanique qui donne de la longueur



56€

11.50€

### AOP Languedoc

Domaine Chemin des Rêves, cuvée la Soie Blanche

Vermentino, Marsanne, Roussanne, Grenache, Viognier

\*Nez pain d'épice, fleurs séchées. En bouche ananas confit, poires au sirop



52€

### IGP Pays d'oc

Domaine Anne de Joyeuse, « Camas »

Chardonnay

\*Belle vivacité et frais. Arômes fleurs blanches et abricote



21€

6€

## LES VINS ROSÉS

### AOP Languedoc

Château Rouquette sur Mer « Azur »  
Roussanne et Petite Arvine

\*Robe soutenue, cerise, grenadine, aux reflets orangés

la Bouteille  
75cl

le Verre  
12cl

30€

6.50€

### IGP Pays d'Oc

Gérard Bertrand, « Gris Blanc »

Grenache

\*Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges

27€

Domaine Saint Martin des Champs « Méli-Mélo »

Syrah, Cabernet

\*Son nez aux notes de fruits frais ravira les plus indécis

25€

## LES VINS EFFERVESCENTS

Crémant de Limoux Brut, Maison Antech, "Cuvée Eugénie"

33€

8€

Champagne, Jean-Noël Haton, brut classique

65€

14€

## AOC VINS DOUX NATURELS

Domaine de Montahuc, Muscat Saint Jean de Minervois  
Muscat Blanc

\*Aromatisé avec une belle longueur



30€

7€

### AOP Banyuls

Domaines Cazes - Les Clos de Paulilles Rouge

Grenache

\*Notes extraordinaires de cerises, mûres, cassis et myrilles

40€

9€

Domaine de Pellehaut L'été Gascon

Gros Manseng et Chardonnay

\*L'abricot laisse place au caractère juteux de la mangue et à la vivacité du fruit de la passion

23€

6€



HVE (Haute Valeur Environnementale)



BIO (Agriculture Biologique)