



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 XIème 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 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 île flottante,

champignons poêlés, croutons

ou

Millefeuille de butternut, fromage frais de Combebelle,

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 Combebelle, 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, accombez 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 (ananas, pomme, orange, tomate, abricot, pamplemousse)	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 (Pêche, Framboise, Cassis, Mûres) - 9cl	7.00€
Kir Royal (Champagne) - 9cl	15.00€
Ricard, Pastis 51 - 2cl	4.00€
Porto rouge ou blanc - 9cl	5.00€
Coupe de champagne (Halton) - 10cl	12.00€
Martini rouge ou blanc - 6cl	5.00€
Suze, Campari - 5cl	5.00€
Picon (Bière ou vin blanc)	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 pelligrino 1L	6.00€
San pelligrino ½L	5.00€

La carte des vins



Les vins

du Languedoc-Roussillon en région Occitanie

LES VINS ROUGES

la Bouteille le Verre
75cl 12cl

AOP La Clape

Château Rouquette sur Mer, « Esprit Terroir »

34€ 7.50€

Syrah, Grenache, Mourvèdre

*Noblesse et fruité

AOP Terrasses du Larzac

Mas d'Agamas-AOP rouge Baies choisie-Agriculture raisonnée 39€

Syrah, Mourvèdre, Grenache noir

*Mélant 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 »

22€ 5.50€

Syrah, Grenache, Carignan

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

AOP Corbières

Embrés & Castelmaure, Cuvée N°3

50€ 11€

Syrah, Grenache, Carignan

*Arômes de fruits noirs confits, de réglisse et d'épices

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 »



35€

Chardonnay

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

AOP La Clape

Château Rouquette sur Mer, « Arpège »

Bourboulenc - Roussanne

34€

7.50€

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

AOP Corbières

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



27€

Roussanne et grenache blanc

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

AOP Côtes du Roussillon

Clos des vins d'Amour, Cuvée Batifolage



56€

11.50€

Grenache gris et blanc

*Minéralité avec sa petite point tanique qui donne de la longueur

AOP Languedoc

Domaine Chemin des Rêves, cuvée la Soie Blanche



52€

Vermentino, Marsanne, Roussanne, Grenache, Viognier

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

IGP Pays d'oc

Domaine Anne de Joyeuse, « Camas »



21€

6€

Chardonnay

*Belle vivacité et frais. Arômes fleurs blanches et abricote

LES VINS ROSÉS

la Bouteille
75cl

le Verre
12cl

AOP Languedoc

Château Rouquette sur Mer « Azur »

30€

6.50€

Roussanne et Petite Arvine

*Robe soutenue, cerise, grenadine, aux reflets orangés

IGP Pays d'Oc

Gérard Bertrand, « Gris Blanc »

27€

Grenache

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

Domaine Saint Martin des Champs « Méli-Mélo »

25€

Syrah, Cabernet

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

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



30€

7€

*Aromatisé avec une belle longueur

AOP Banyuls

Domaines Cazes - Les Clos de Paulilles Rouge

40€

9€

Grenache

*Notes extraordinaires de cerises, mûres, cassis et myrilles

Domaine de Pellehaut L'été Gascon

23€

6€

Gros Manseng et Chardonnay

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



HVE (Haute Valeur Environnementale)



BIO (Agriculture Biologique)