



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 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 <u>ou</u> 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 ou poisson panés maison,
frites fraîches ou haricots verts, glace, 1 verre de sirop

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 »

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

E n t r é e

Millefeuille queue de bœuf, terrine de poireaux pressés
et sauce ravigote

ou

Jardin de légumes printaniers, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP,
vinaigrette à la framboise

P l a t

Risotto de céréales au lait d'amande,
légumes de saison

ou

Suprême de pintade et son espuma de patates douces pourpres,
sauce au vin jaune

D e s s e r t

Tartelette pignons, pomme du Minervois
et son caramel beurre salé

ou

Entremets miel banane et biscuits spéculoos

Les entrées

L'Œuf parfait frit et sa déclinaison d'artichauts de pays	21
Millefeuille queue de bœuf, terrine de poireaux pressés et sa sauce ravigote	22
Raviole de gambas, épinards, citron, et sa bisque	24
Jardin de légumes printaniers, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, vinaigrette à la framboise	21

Les plats

Risotto de céréales au lait d'amande, légumes de saison	27
Dos de cabillaud, asperges du pays, Aïoli boudin monté à l'huile d'olive fumée	29
Suprême de pintade et son espuma de patates douces pourpres, sauce au vin jaune	29
La selle d'agneau farcie à l'ail des ours jus réduit et sa polenta crémeuse	32

Les desserts

Crèmeux d'avocat, chocolat blanc, pistache et gel citron	13
Pavlova autour des fruits exotiques	13
Tartelette pignons, pomme du Minervois et son caramel beurre salé	12
Entremets miel banane et biscuits spéculoos	12

Les fromages d'Occitanie

L'Assiette de trois fromages

18

Sélection de fromages AOP du moment

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS