



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 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

L'œuf parfait frit et sa déclinaison d'artichauts

ou

Jardin de légumes printaniers, copeaux de « vieux Rodez », vinaigrette à la framboise

Plat

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

Dessert

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 AOP	21€
Millefeuille queue de bœuf, terrine de poireaux pressés et sa sauce ravigote	22€
Raviole de gambas, épinards, citron, et sa bisque	21€
Jardin de légumes printaniers, copeaux de « vieux Rodez », vinaigrette à la framboise	24€

Les plats

Risotto de céréales au lait d' amande, légumes de saison	27€
Dos de cabillaud, asperges du pays, Aigo boulido 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

- 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**

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 (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 pelegriño 1L	6.00€
San Pellegrino ½L	5.00€

La carte des vins



Les vins

du Languedoc-Roussillon en région Occitanie

LES VINS ROUGES

la Bouteille
75cl

le Verre
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

Syrah, Mourvèdre, Grenache noir

*Mêlant fruits noirs frais et garrigue.

39€

AOP Minervois

Château Gourgazaud « Mélanie »

Syrah, Grenache

*Riche, complexe, fruits mûrs, épices, finale persistante.

38€

Domaine Prade Mari « Secret de Fontenilles »

Syrah, Grenache, Carignan

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

22€

5.50€

AOP Corbières

Embrés & Castelmaure, Cuvée N°3

Syrah, Grenache, Carignan

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

50€

11€

Domaine St Marie des Crozes, « Les Mains sur les Hanches »

Syrah, Grenache, Carignan

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



31€

IGP Pays d' Oc

Anne de Joyeuse, « Les Parcelles », Pinot Noir

Pinot noir

*Fruité et élégant. Arômes de cerises griottes et épices



24€

AOP FITOU

Domaine Bertrand Bergé Les Mégalithes

Carignan et Grenache noir

*Notes de cassis, de senteurs de laurier et de thym



41€

LES VINS BLANCS

la Bouteille
75cl

le Verre
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

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

40€

9€

Grenache

*Notes extraordinaires de cerises, mûres, cassis et myrilles

Domaine de Pellehaut L' été Gascon

23€

Gros Manseng et Chardonnay

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

6€



HVE (Haute Valeur Environnementale)



BIO (Agriculture Biologique)