



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 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 ou poisson panés maison,
frites fraîches ou légumes du moment, 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 »

Menu de l'Écluse

Entrée

Gaspacho melon, muscat et basilic, croustillant de serrano

ou

Tagliatelles de légumes croquants, crème de piquillos et œuf en kadaïf

Plat

La poitrine de cochon confite en cuisson de 24 h, jus corsé, purée arabica

ou

Falafels, crème de soja à la courgette, pois chiches grillés

Dessert

L'Entremet à la cerise, compotée de rhubarbe et sablé breton

ou

Vacherin d'été, glace yaourt des montagnes, gel citron basilic

Les entrées

Gaspacho melon, muscat et basilic, croustillant de serrano	22
Tataki de thon, pané au sésame, salade d'herbes aromatiques	24
Tagliatelles de légumes croquants, crème de piquillos et œuf en kadaïf	21
Tomates anciennes, farce végétale à la burrata et au pistou	22

Les plats

La poitrine de cochon confite en cuisson de 24 h, jus corsé, purée arabica	27
Filet de canette, sauce au miel, et tian estival	29
Filets de rouget, escabèche de légumes, riz Basmati	32
Falafels, crème de soja à la courgette, pois chiches grillés	26

Les desserts

Les fraises patientées, dans un sirop léger de verveine, siphon brioche perdue	13
L'Entremet à la cerise, compotée de rhubarbe et sablé breton	12
L'Irish coffee revisité	13
Le vacherin d'été, glace yaourt des montagnes, gel citron basilic	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**