



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

Menu Gourmand	52
---------------	----

Une entrée carte - un plat carte - un dessert carte

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.

** Liste des allergènes disponible au bar

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

Menu de l' Ecluse

Entrée

Aguachile de loup, pickles d'oignons rouges et condiments verts

ou

Aubergine confite, caramel de tomates, chèvre de Combebelles

Plat

Revisite du maki, salicorne et courgettes, crème de soja au nori

ou

Ballotine de pintade, tapenade de l'Oulibo, ratatouille, jus corsé

Dessert

Déclinaison autour du chocolat

ou

Parfait glacé citron vert et coriandre, croquants de meringue

Les entrées

Tartare de magret aux herbes, émulsion de pommes sarladaises, chapelure de gratons	22
Aguachile de loup, pickles d'oignons rouges et condiments verts	21
Aubergine confite, caramel de tomates, chèvre de Combebelles	19
Œuf mollet pané au popcorn, crème de maïs et maïs rôti	21

Les plats

Revisite du maki, salicorne et courgettes, crème de soja au nori	24
Ballotine de pintade, tapenade de l'Oulibo, ratatouille, jus corsé	26
Pavé de veau, jus de foin réduit, pommes rattes rôties au beurre noisette	32
Pavé de maigre et sa sauce Américaine, pappardelles, jus corsé	28

Les desserts

Déclinaison autour du chocolat	14
Tarte tatin de figues rôties au miel de fleurs, biscuit noisette	13
Entremet pêches de vigne, framboises et raisins	13
Parfait glacé citron vert et coriandre, croquants de meringue	12

Les fromages d'Occitanie

Le plateau de 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

