



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 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 ».

Le Chef et toute notre équipe vous souhaitent un excellent repas.

Tous nos plats sont élaborés maison avec des produits frais

L'ardoise du jour

Plat du jour	(uniquement le midi)	13€
--------------	----------------------	-----

Les menus

Déjeuner « les Gourmets Pressés »	22€
(du Mercredi au Samedi uniquement le midi)	
Une entrée, plat, dessert et café – 1 verre de vin	
Menu Brasserie du Moulin (uniquement le midi)	29€
Une entrée à la carte - le plat du jour – un dessert à la carte	
Menu Gourmand	42€
Une entrée carte- un plat carte- un dessert carte	

Demandez notre « **menu enfant** » à votre maître d'hôtel 12 €
(Menu jusqu'à 12 ans)

Les entrées

Huitre de l'étang de Thau pochée dans sa coquille, gratinée au foie gras et groseilles	18€
Velouté de Courge, œuf mollet bio et foin de poireaux	15€
Nougat de chèvre frais, fruit à coque et coppa	16€
Clafoutis des sous-bois, huile de truffe et salade d'herbes	18€
Noix de St Jacques en gratin, beurre rouge et toast de pain viennois	22€
Marbré de foie gras aux épices, quartier de coing fondant au beurre clarifié	20€

Les plats

Pavé de saumon d'Ecosse, croûte de citron, pois gourmand et girolles en barigoule	20€
« Conchiglioni » de Gambas, légumes en brunoise, bouillon de tête à la badiane	23€
Tronçon de turbot rôti sur arrête, beurre meunière aux amandes, carottes et salsifis dorés	25€
Médailon de Veau, mousseline de céleri rave, cèpes sautés à l'ail	23€
Fondant de bœuf cuit 12 heures, laqué au Corbière, ragoût de haricots coco et panais rôti	21€
Poitrine de caille cuite à l'unilatéral, ballotin de choux verts au foie gras	22€

Notre Plateau de fromages au lait cru, mesclun 12€

Pour d'avantage de saveurs, accompagnez votre fromage, d'un verre de nos Grands Crus de la Région

Les desserts

Pomme entière confite au sirop de gingembre, crumble et sa glace mascarpone	10€
Savarin punché au Whisky irlandais, chantilly vanille, glace à la confiture de lait	10€
Tartelette à la crème d'amande et Rhubarbe fraiche en compoté, glace vanille Bourbon	10€
Cheesecake au chocolat, mousse à la châtaigne et glace marron glacé	10€
Coupe Ardéchoise : glace marron et vanille, crème ou liqueur de châtaigne	10€

La carte des vins



Les Vins de la région

Les vins rouges

la Bouteille
75cl

le Verre
12cl

Minervois

Château Laville Bertrou, (AOP)	27€	
Domaine Jean Baptiste Senat, cuvée La Nine (AOP)	32€	7€

Corbières

Castelmaure Cuvée N°3, (AOP)	46€	
Château la Baronne cuvée les Lanes (AOP)	28€	7€
Château Ollieux Romanis, Cuvée d'Or AOC	69€	9€
Château de Lastours, Grande Réserve, AOC	34€	

Pays d'Oc

Le 6ème sens,	17€	5€
Cuvée Mythique	18€	
Château Saint Martin des Champs, Meli Melo (IGP Saint-Chinian)	19€	6€

Languedoc

Château notre Dame Quartourze (AOP)	36€	
-------------------------------------	-----	--

La Clape

Château Rouquette sur mer « L'Esprit terroir » AOP	24€	
Château la Nègly Cuvée la Cote AOP	28€	
Domaine Sarrat de Goundy, Cuvée le Planteur (AOP)	28€	

Pic Saint Loup

Le chemin des Rêves, cuvée rouge la soie (AOC)	60€	9€
--	-----	----

Les vins blancs

	<u>la Bouteille</u> 75cl	<u>le Verre</u> 12cl
<u>Pays d'oc</u>		
Domaine Laurent Miquel, Chardonnay viognier (IGP)	24€	7€
Gérard Bertrand, 6ème Sens. (IGP)	19€	6€
Château Saint Martin des Champs, Meli Melo (IGP Saint-Chinian)	19€	6€
Château Ymys, (AOP) Languedoc (raisin Demeter BIO)	24€	
<u>Limoux</u>		
Gérard Bertrand, Domaine de l'Aigle (AOP) Chardonnay	35€	8€
<u>La Clape</u>		
Mas Soleilla, Réserve (AOC)	76€	10€
Château rouquette sur mer, cuvée Henry Lapierre (AOP)	52€	9€
Christophe barbier, Terre Salées (IGP)	32€	7€
Château la Nègly, Cuvée Brise Marine (AOP)	28€	
Domaine Sarrat de Goundy, Muscat sec, Jolie Môme (IGP)	20€	5€
<u>Minervois</u>		
Domaine la Prade Mari, Cuvée l'Or des Garrigues (IGP)	28€	
Muscat Saint Jean de Minervois « Domaine Barroubio »	28€	7€

Les vins Rosés

	<u>la Bouteille</u> 75cl	<u>le Verre</u> 12cl
<u>Les Corbières</u>		
Domaine Saint Jean de la Gineste, la Saint Jean (AOP)	24€	
<u>Pays d'Oc</u>		
Gérard Bertrand, 6ème Sens. (IGP)	19€	6€
Gérard Bertrand, Gris Blanc (IGP)	24€	6€
Château Saint Martin des Champs, Meli Melo (IGP Saint-Chinian)	19€	6€
<u>Côteaux du Languedoc</u>		
Château Puech Haut Prestige (AOC)	35€	

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé

Les champagnes – 75cl

Jean Noel Haton brut classique	60.00€
Jean Noel Haton Blanc de Blanc 2013	80.00€

Les Cocktails

Paradise (cocktail jus de fruits sans alcool)	7.00€
Mojito, Margarita	9.00€
Vodkatini, Dry Martini cocktail	9.00€
Caïpirinha, Tequila sunrise, Americano	9.00€

Les Apéritifs

Campari – 7 cl	8.00€
Kir royal – 13 cl	9.00€
Martini, Suze, Muscat – 7 cl	6.00€
Ricard, Pastis- 51 4 cl	5.00€
Porto rouge ou blanc - 6 cl	6.00€
Coupe de champagne - 13 cl	10.00€

Les Whiskies 5cl

Jack Daniel's	9.00€
Aberlour - Malt	9.00€
Bushmills – Irlandais	9.00€
Chivas Regal Blended	9.00€
J&B – Blended	9.00€
Maccallan – Malt	14.00€

Les Bières 25cl

Pression	3.60€
1664 Kronenbourg	3.60€
Picon	4.50€
Monaco	3.60€
Panaché	3.60€

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé

Les Sodas et Jus de Fruits

Jus de fruits : (ananas, pomme, orange, abricot, tomate)	4.50€
Coca-Cola	4.50€
Coca-Cola zéro	4.50€
Limonade	4.00€
Nestea Pêche – 25 cl	4.00€
Orangina – 25 cl	4.50€
Schweppes tonic	4.00€

Les Eaux

Evian 50 cl	3.50€
Evian 100 cl	5.40€
Eau de Perrier 50 cl	3.50€
Eau de Perrier 100 cl	5.40€
San Pellegrino 50 cl	3.50€
San Pellegrino 100 cl	5.40€

La Cafétérie

Café, décaféiné	2.60€
Café double, Décaféiné double	4.00€
Café crème, décaféiné crème	2.90€
Café noisette	2.60€
Capuccino	4.80€
Irish coffee	9.00€
Chocolat	4.00€
Thé, infusion	4.00€

Les Digestifs 5cl

Armagnac	12.00€
Calvados	9.00€
Cognac delamain XO	15.00€
Poire Williams	9.00€
Amaretto	9.00€
Bayley's	9.00€
Cointreau	
Get 27	9.00€
Grand Marnier rouge	9.00€
Marie Brizard	9.00€
Mirabelle de Lorraine	9.00€
Rhum Bacardi	9.00€
Vieille Prune	9.00€

*La Brasserie est fermée
Le Dimanche soir, le Lundi toute la
journée et le mardi midi*

*N'hésitez pas à nous consulter
Pour vos Séminaires, Réunions,
Journées d'Etude, Soirées d'entreprise*

*Pour vos Repas d'Anniversaire,
Communion, Baptême, Mariage*