



## *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<sup>ème</sup> 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 ».*

*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)	15€
--------------	----------------------	-----

## *Les menus*

<b>Menu du Garçon</b> (uniquement le midi)	24€
Une entrée carte et plat du jour ou plat du jour et dessert à la carte	
<b>Menu Brasserie du Moulin</b> (uniquement le midi)	29€
Une entrée à la carte - le plat du jour – un dessert à la carte	
<b>Menu Gourmand</b>	42€
Une entrée carte- un plat carte- un dessert carte (Supplément de 4€ sur le homard frais en cocotte )	

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

## *Les entrées*

Foie Gras de Canard confit aux noix de pécan, figue rôtie et crème Royale à la Chartreuse	18€
Tatin d'Aubergines, sauce vierge aux abricots, glace cabécou	15€
Le tartare de thon façon « Yakitori » et son sorbet wasabi, tagliatelles de radis au sésame	16€
Fantaisie de concombres au crabe et gambas, noix de coco, vierge exotique, gingembre, sorbet concombre	17€
Trilogie de tomates aux accents du sud : sorbet tomate, gaspacho et terrine de tomates	16€

## *Les plats*

La lotte « façon bourride » aïoli allégée, billes de légumes, émulsion à la fleur de Carthame	26€
Homard frais en cocotte, crème de têtes au Galanga, et sa farandole de petits légumes	34€
Parillade mixte : lotte, thon, poisson selon arrivage, gambas, moules, couteaux, seiche, légumes façon wok, aïoli et sauce barbecue	32€
La souris d'agneau confite à la crème d'ail légère, courgettes, pommes de terre et poivrons	26€
Magret de canard au cranberry et romarin, brochettes de légumes, pommes grenailles, tomates et courgettes	24€
Filet de bœuf au crémeux de houmous accompagné de choux chinois, tomate au caviar d'aubergine et polenta aux oignons rôtis	27€
Le tartare du Moulin, frites et salade mesclun <i>(coupé au couteau et revisité par le Chef)</i>	20€

### *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*

Soufflé glacé au Muscat et farandole de fruits rouges	10€
Lingot chocolat au lait et sa crème de nougat, biscuit aux noix et son sorbet abricot	10€
Fondant de pêches et son coulis, sorbet verveine	10€
Fraises Acapulco façon suzette, flambées au grand marnier, Poivre du japon arôme agrumes	10€
Liégeois au café ou au chocolat	9€
Le trio de sorbets (citron, mandarine et pomme verte)	11€



# *La carte des vins*



## *Nos grands crus de la région servis au verre*

	<b>le verre</b>		
<b>Blancs</b>	<b>12cl</b>	<b>6cl</b>	<b>3cl</b>
<b>Limoux</b> Toques et Clochers de Cépie AOC 2011 Sieur d'Arc Superbe Chardonnay avec des notes grillées et épicées	12€	6€	3€
<b>La Clape</b> Mas Soleilla, Réserve AOC 2012 Vin blanc sublime, issu de cépages Roussanne et Bourboulenc	11€	6€	3€
Château Rouquette sur mer « cuvée Henry Lapierre » AOP Bourboulenc, Roussanne, arôme fleurs blanches, note d'essence de garrigue	10€	6€	
<b>Rouges</b>			
<b>Minervois La –Livinière</b> Clos des Centeilles, « La- Livinière » AOC 2007 Mourvèdre, Grenache noir, Syrah. note de fruits, fleurs séchées et Havane	10€	6€	3€
<b>Corbières</b> Château Ollieux Romanis « Cuvée d'Or » AOC 2013 Carignan, Grenache, Mourvèdre, note de fruits des bois et réglisse	10€	6€	3€
<b>La Clape</b> Château Rouquette sur mer « l'Absolu » AOC 2009 Syrah, Mourvèdre. note de truffe, garrigue et fruits rouge	16€	8€	4€
<b>Cabardes</b> Château de Pennautier « l'Esprit » AOC 2012 Cabernet Sauvignon, Syrah. note poivrée, fruits noirs, truffe, coriande	11€	6€	3€
<b>Terrasse du Larsac</b> La Jasse Castel AOC 2013 Syrah, Grenache, Carignan : une palette d'arômes profonds, fraîcheur	11€	6€	3€
<b>Pic Saint Loup</b> Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » AOC 2013 Syrah, Mourvèdre, Grenache, puissance et fruits, tout en longueur	11€	6€	3€

# Les vins Régionaux

## Les vins rouges

la Bouteille  
75cl

le Verre  
12cl

### Minervois La –Livinière

Château Laville Bertrou, (AOP)	27€	
Clos des Centeilles, « La- Livinière » AOC 2007	67€	10€

### Corbières

Castelmaure Cuvée N°3, (AOP)	46€	
Les Hauts de Castelmaure (AOP)	28€	6€
Château Ollieux Romanis « Cuvée d'Or » AOC 2013	69€	10€
Château de Lastours « Grande Réserve » AOC 2009	34€	

### Pays d'Oc

Le 6ème sens,	17€	5€
Cuvée Mythique	18€	

### Languedoc

Château Notre Dame Quartrouze (AOP)	36€	
Château Ymys (AOP) raisin Demeter <b>BIO</b>	24€	

### La Clape

Château Rouquette sur mer « l'Absolu » AOC 2009	110€	16€
---	------	-----

### Cabardès

Château de Pennautier « l'Esprit » AOC 2012	67€	9€
---	-----	----

### Terrasse du Larsac

La Jasse Castel 2013 <b>BIO</b>	69€	11€
---------------------------------	-----	-----

### Pic Saint Loup

Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » AOC 2013	69€	11€
---	-----	-----

## Les vins blancs

	<u>la Bouteille</u>	<u>le Verre</u>
	75cl	12cl
<u>Pays d'oc</u>		
Domaine Laurent Miquel, Chardonnay viognier (IGP)	28€	
Gérard Bertrand, 6ème Sens. (IGP)	18€	5€
Lafarelle, Chardonnay, (IPG)	23€	
Château Ymys (AOP) Languedoc (raisin Demeter <b>BIO</b> )	24€	
<u>Limoux</u>		
Toques et Clochers de Cépie (AOC) 2011	85€	12€
<u>La Clape</u>		
Mas Soleilla, Réserve (AOC) 2012	76€	11€
Château Rouquette sur mer « cuvée Henry Lapierre » AOP	57€	10€
<u>Minervois</u>		
Muscat Saint Jean de Minervois	24€	

## Les vins Rosés

	<u>la Bouteille</u>	<u>le Verre</u>
	75cl	12cl
<u>Les Corbières</u>		
Château de Lastours ( AOP)	24€	
Castelmaure (AOP)	26€	6€
<u>Pays d'Oc</u>		
Gérard Bertrand, 6ème Sens. (IGP)	17€	5€
Air de gris (IGP)	19€	
Château Ymys AOP (raisin Demeter <b>BIO</b> )	24€	
<u>Côteaux du Languedoc</u>		
Château Puech Haut Prestige (AOC)	35€	

### Les champagnes – 75cl

J.de Telmont « grande réserve brut »	60.00€
J.de Telmont « blanc de blanc Millésime 2007 »	100.00€
J.de Telmont « grand rosé »	85.00€
Dom Pérignon 2002	230.00€

### 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€



### 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

Vittel 50 cl	3.50€
Vittel 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 actuellement 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'étude, soirées d'entreprise*

*Pour vos repas d'anniversaire,  
communion, baptême, mariage*