



## *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 au miel et armagnac, chutney au coing, potiron acidulé et sa crème	18€
Ravioles au Saint Moret, cèpes et pleurottes, émulsion crème de cèpes	15€
Mousseline de Saint Jacques tiède, huile d'olive vierge et jus de citron	16€
Les mini poivrons farcis à la crème de dorade et fenouil, gambas rôties écume Wasabi	17€
Le marbré au trois canards et choux vert, trompettes des bois et châtaignes, vinaigrette de truffes et noix	17€

## *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€
Suprême de saumon et sa crème de curry safranée, gâteau de lentilles et carottes fondantes, endives et choux de Bruxelles	24€
La souris d'agneau parfum des îles, patate douce, banane et ananas rôtis	26€
Baron de veau confit au cidre et à la sauge, châtaignes, airelles, pommes Berny, choux braisé et potimarron	24€
Filet de bœuf en demi-deuil sur son lit de salsifis et pois gourmands, Capuccino de pommes de terre truffées	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*

Croc' pommes Grany au chocolat	10€
Gratin à la fève de cacao, banane et clémentine, coulis passion	10€
Délice mousse châtaignes et poires pochées, jus d'hydromel et glace Yoghourt	10€
Croquants aux noix à l'infusion café, crème anglaise et sa glace vanille	10€
Carré baba au rhum et sa crème pâtissière ananas, glace au lait d'amande	10€
Liégeois au café ou au chocolat	9€
La trilogie 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>		
<u>Blancs</u>		<b>12cl</b>	<b>6cl</b>	<b>3cl</b>
<b>Limoux</b>				
Toques et Clochers de Céprie 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 Larcac</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€	

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

*Les vins Régionaux*

## Les vins rouges

la Bouteille  
75cl

le Verre  
12cl

### Minervois La –Livinière

Château Laville Bertrou, (AOP)	27€	
Clos des Centelles, « 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> 75cl	<u>le Verre</u> 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> 75cl	<u>le Verre</u> 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*