



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 ».

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

Menu du Garçon (uniquement le midi)	24€
Une entrée carte et plat du jour ou plat du jour et dessert à la carte	
Menu Brasserie du Moulin (uniquement le midi)	29€
Une entrée à la carte - le plat du jour – un dessert à la carte	
Menu Gourmand	41€
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

Pressé aux deux saumons, avec ses lentilles vertes poêlées à l'huile de noix	16€
Ravioles d'artichauts et son émulsion de crème de « Boursin »	14€
Effeillée de gambas rôties et avocat et son granité, vierge de pamplemousse	15€
Cannelloni d'asperges au magret séché, salade de radis multicolores	15€
Foie Gras maison de canard confit aux noix de pécan, chutney mangue et betterave en pickles	17€

Les plats

Filet de Bœuf au coteau de la Clape, cappuccino crécy, topinambours et pois gourmands	28€
Mignon de veau Matignon aux petits légumes, aumonière de pommes de terre au romarin	25€
Souris d'agneau confite orange et citron bergamote, légumes printaniers	26€
Lotte façon Thaï, légumes sautés et son riz trois couleurs	27€
Sole grillée beurre citron, tatin de légumes	29€
Tournedos de Cabillaud rôti au chorizo, crémeux de poivrons rouges, pommes rattes rôties et courgette à la coriandre	27€
Le tartare du Moulin, frites et salade mesclun (coupé au couteau et revisité par le Chef)	19€

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

Negus au chocolat noir, glace vanille de Madagascar et éclats de meringue	10€
Galette de pommes caramélisées et glace au lait d'amande	10€
Gratin de fruits rouges et son coulis aux zestes de citron	10€
Biscuit chocolat, banane au rhum et mousse de fruits de la passion	10€
Liégeois au café ou au chocolat	9€
Le Trio de Colonels (citron, mandarine et pomme verte)	11€

La carte des vins



Nos grands crus de la région servis au verre

<u>Blancs</u>	le verre	
	12cl	6cl
Limoux Toques et Clochers de Cépie AOC 2011 Sieur d'Arc Superbe chardonnay avec des notes grillées et épicées	12€	6€
La Clape Mas Soleilla, Réserve AOC 2012 Vin blanc sublime, issu de cépages Roussanne et bourboulenc	10€	6€
Château rouquette sur mer « cuvée Henry Lapierre » AOP Bourboulenc, roussanne, arôme fleurs blanches, note d'essence de garrigue	9€	6€
Rouges		
Minervois La –Livinière Clos des Centeilles, « La-Livinière » AOC 2007 Mourvèdre, Grenache noir, Syrah. Note de fruits, fleurs séchée et Havane	9€	6€
Corbières Château Ollieux Romanis « Cuvée d'Or » AOC 2013 Carignan, Grenache, Mourvèdre, Note de fruits des bois et réglisse	9€	6€
La Clape Château Rouquette sur mer « l'Absolut » AOC 2009 Syrah ,Mourvèdre. Note de truffe, garrigue et fruits rouge	13€	7€
Cabardes Château de Pennautier « l'Esprit » AOC 2012 Cabernet Sauvignon, Syrah. Note poivre, fruits noir, truffe, coriande	9€	6€
Pic Saint Loup Domaine de l'Hortus « Grande Cuvée » AOC 2013 Syrah, Mourvèdre, Grenache, puissance et fruits tout en longueur	9€	6€

Les vins Régionaux

Les vins rouges

la Bouteille
75cl

le Verre
12cl

Minervois

Château Laville Bertrou, (AOP)	27€	
Clos des Centeilles, « La- Livinière » AOC 2007	67€	9€
Château Oupia Cuvée Nobilis (AOP)	48€	

Corbières

Castelmaure Cuvée N°3, (AOP)	46€	
Château la Bastide Cuvée Exubérance 2014 (AOP)	28€	7€
Château Ollieux Romanis « Cuvée d'Or » AOC 2013	69€	9€
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 BIO	24€	
<u>La Clape</u>		
Château Rouquette sur mer « L'Esprit terroir » AOP 2014	24€	
Château Rouquette sur mer « l'Absolut » AOC 2011	110€	13€
Château la Negly Cuvée la Cote 2014 AOP	28€	

Cabardès

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

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€
Domaine la Bastide ,Aude Hauterive Chardonnay, (IPG)	24€	6€
Château Ymys, (AOP) Languedoc (raisin Demeter BIO)	24€	
<u>Limoux</u>		
Toques et Clochers de Céprie (AOC) 2011	85€	12€
<u>La Clape</u>		
Mas Soleilla, Réserve (AOC) 2012	76€	10€
Château rouquette sur mer « cuvée Henry Lapierre » AOP	52€	9€
Château la Negly Cuvée Brise Marine AOP	28€	
<u>Minervois</u>		
Muscat Saint Jean de Minervois « Domaine Barroubio »	28€	7€

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 BIO)	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€

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

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'Etude, Soirées d'entreprise*

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