



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)

13€

Les menus

Déjeuner « les Gourmets Pressés » (du Mercredi au Samedi uniquement le midi) 22€

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

La salade fraîcheur, cantal de l'Aubrac et croustille de bacon 15€

Le gaspacho comme un aspic, pétales de tomate marinées et mozzarella
Di Bufala 16€

Fine tarte à l'anchoïade et ses légumes croquants 16€

Le foie gras mi-cuit et sa figue rôtie au Banyuls 18€

Le tartare de muge demi-sel aux fines herbes et ses légumes racines 15€

Les plats

| | |
|---|-----|
| Le dos de cabillaud au citron confit, légumes grillés à la tapenade et coulis à la chlorophylle | 21€ |
| Pastrami de seiches et chorizo, gnocchis et tomates cerises à la sauce américaine | 20€ |
| Le thon mi-cuit au sésame, verjus de fraise et crumble Spunta | 25€ |
| Le cœur de faux filet à la fleur de sel et son embeurrée de pommes de terre aux morilles, jus corsé | 23€ |
| Filet mignon de cochon IGP du Sud-Ouest piqué au Serrano et son dardhin de courgettes, oignons et raisins confits | 21€ |
| Le tartare de bœuf 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

| | |
|--|-----|
| Palet breton chocolat blanc et framboise | 10€ |
| Le riz au lait à la verveine du Gua et sa marmelade de fraises | 10€ |
| Moelleux au chocolat et sa glace caramel beurre salé | 10€ |
| Verrine de meringue aux agrumes | 10€ |
| La coupe mandarine impériale | 10€ |
| Café ou chocolat Liégeois | 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 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 Quartourze (AOP) | 36€ | |
| Château Ymys (AOP) raisin Demeter BIO | 24€ | |

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 Ymys AOP (raisin Demeter BIO) | 24€ | |
| Château Saint Martin des Champs, Meli Melo (IGP Saint-Chinian) | 19€ | 6€ |
| <u>Côteaux du Languedoc</u> | | |
| Château Puech Haut Prestige (AOC) | 35€ | |

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*