

## Aimer au présent

Monsieur Mouette est l'endroit où passer un bon moment pour un déjeuner, un apéro ou une soirée entre amis. Notre équipe crée cette ambiance particulière, chaleureuse et conviviale, où chacun aura sa place et osera quelque chose. Notre carte est précise, sans cesse renouvelée, elle fait la part belle aux produits et aux saisons. Monsieur Mouette aime le beau, célèbre et s'amuse au présent.

**M.M**

# À PARTAGER

GRILLED CHEESE TRUFFÉ .....16€  
Jambon blanc truffé, comté, crème tartufata et épinards. 4 pièces

ONIGIRI DE BOEUF XL .....22€  
Feuille de nori, tartare de boeuf d'Axuria, riz vinaigré et herbes fraîches - 8 pièces

GRAVLAX DE TRUITE XL .....24€  
Truite de Saint-Etienne-de-Baïgorri en gravlax, céleri remoulade, pomme verte et huile de noisette

PATATAS BRAVAS ET AÏOLI .....11€  
Pommes de terre grenailles croustillantes, aioli et mayonnaise au pimenton

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN ..... 9€  
Tarama du Comptoir du caviar au corail d'oursins

FOIE GRAS DES LANDES ..... 24€  
Foie gras de canard de 150g de la ferme Les Délices de Saint Orens et toasts grillés

POULET KARAAGE FUMÉ ..... 15€  
Poulet fumé et pané à la japonaise, mayonnaise au miel

PÂTÉ MONSIEUR MOUETTE & FRIENDS .....9€  
Pâté de porc landais à l'armagnac de la maison Laballe, fabriqué par Les Conservistes

PLANCHE MUY GOURMANDE ..... 25€  
Jambon blanc truffé, jambon Manex, chorizo, burrata fumée, tomme de vache, et tomme de brebis au piment d'Espelette

PLANCHE À TARTINER ..... 19€  
Houmous, chèvre fines herbes et noisette, rillettes de truite fumée, tapenade d'olives noires et focaccia maison

SAUCISSON AUX CÈPES ..... 8€  
Saucisson de porc landais aux cèpes

# ENTRÉES

ONIGIRI DE BOEUF ..... 15€  
Feuille de nori, tartare de boeuf d'Axuria, riz vinaigré et herbes fraîches - 4 pièces

ASPERGES VERTES ET OEUF PARFAIT .....14€  
Crème d'asperges fumées, asperges vertes grillées, oeuf parfait, noisettes torréfiées et copeaux de parmesan

BURRATA, FRAISES ET PISTACHES ..... 16€  
Burrata blanche et fraises assaisonnées au pesto d'agrumes et vinaigre balsamique blanc, poivre de java et fougasse maison

RAVIOLE DE CHÈVRE ET CRÈME DE NOIX ..... 13€  
Farce de chèvre cendré, échalotes et herbes, crème aux noix et vierge betterave noisette

GRAVLAX DE TRUITE ET CÉLÉRI ..... 14€  
Truite de Saint-Etienne-de-Baïgorri en gravlax, céleri remoulade, pomme verte et huile de noisette

## POUR LES PETITES MOUETTES

1 petite boisson  
1 plat  
Haché de boeuf origine France ou filet d'églefin pané et frites fraîches

1 Boule de glace de chez Gigio  
Glaces : Vanille, Chocolat, Cacahuètes  
Sorbet : Fraise, Exotique

## MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI AU VENDREDI  
\*HORS JOURS FERIÉS

NOTRE MENU CHANGE CHAQUE SEMAINE ET S'ADAPTE À LA PÉRIODE ET AUX PRODUITS DE SAISON. À VOIR SUR L'ARDOISE.



# PLATS

SALADE DE PRINTEMPS .....19€  
Halloumi grillé, asperges vertes grillées, suprême d'agrumes, pickles d'oignons rouges, amandes torréfiées et pesto d'agrumes

JOUE DE BOEUF .....25€  
Noix de joue de boeuf braisée au vin rouge, pommes de terre hasselback au beurre de romarin et carottes fanes rôties

RISOTTO D'ASPERGES & CRUMBLE .....22€  
Risotto aux asperges vertes, vierge de betterave et noisettes, crumble citron-romarin, tomates confites, et copeaux de parmesan

FILET DE DORADE ET RISOTTO .....28€  
Filet de dorade sebaste grillé, risotto aux asperges, pak choï, beurre blanc yuzu, crumble citron-romarin, vierge de betterave et noisettes

ENCOCADO DE GAMBAS .....28€  
Gambas grillées, curry sud américain au lait de coco et à la tomate, riz sauté à l'ail et crème froide au lait de coco, chapelure coco et cacahuètes

RAMEN DE PORC CHASHU .....22€  
Porc Basque façon Chashu, nouilles udon, bouillon de volaille, pak choï, coriandre et huile de piment au poivre de Sichuan

FISH'N CHIPS .....21€  
Filet d'églefin pané en tempura à la bière, mayonnaise aux herbes fraîches et frites fraîches

TARTARE DE BOEUF AU NORI .....21€  
Tartare de boeuf de la coopérative d'Axuria, échalotes, salicornes, mayonnaise asiatique aux feuilles de nori et frites fraîches

VERSION XL (300g) .....32€

MAGRET FUMÉ ET HIBISCUS .....32€  
Magret de canard entier de la ferme Les Délices de Saint Orens fumé à chaud, sauce à l'hibiscus et fruits rouges, frites fraîches

AUBERGINE RÔTIE ET HOUMOUS .....20€  
Houmous, aubergine rôtie, fêta marinée, grenade fraîche et olives de kalamata. Servie avec une fougasse maison à la pistache

BOEUF D'AXURIA .....24€  
Pavé de boeuf de blonde d'Aquitaine de la coopérative d'Axuria, crème de brebis au piment d'Espelette et frites fraîches

BEEF & PIG BURGER .....21€  
Bun moelleux, steak haché de blonde d'Aquitaine, poitrine de porc Basque fumée et grillée, brebis au piment d'Espelette, oignons confits, mayonnaise pimenton, iceberg et frites fraîches

VERSION VG (STEAK VÉGÉTAL) ..... 19€

# À PARTAGER

MERLU DE LIGNE .....55€  
Merlu de ligne entier, pêché au Pays Basque, asperges vertes grillées, crumble citron-romarin, beurre blanc yuzu, vierge de betterave et noisettes. 2 accompagnements au choix

PORC CHASHU .....55€  
Porc Basque de la maison Abotia rôtie et cuite en basse température dans une marinade asiatique. Servi tranché et laqué. 2 accompagnements au choix



# DESSERTS

RIZ AU LAIT VANILLE .....10€  
Riz au lait, crème namelaka à la vanille gourmet de Madagascar, caramel beurre salé et noix de pécan caramélisées

CHEESECAKE POIRE TONKA .....10€  
Biscuit spéculoos, cream cheese infusée à la fève de tonka, purée de poire, gel tonka et poire pochée

TARTE AU CITRON ET SÉSAME NOIR .....11€  
Tarte au charbon végétal, praliné amandes et sésame noir, crémeux citron vert et yuzu, meringue vaporeuse et crème glacée sésame noir et tahini

SALADE DE FRAISES .....10€  
Fraises fraîches, granola, chantilly coco et basilic au siphon, vinaigrette fraise, citron vert, basilic et piment d'Espelette

COPAMOQUETTE .....9€  
Glaces vanille et cacahuètes, chantilly, cacahuètes en chouchous et caramel au beurre salé

BROOKIE À PARTAGER .....18€  
Cookie chocolat noir, brownie noisettes et crème glacée vanille

GLACES DE CHEZ GIGIO  
1 boule : 3,5€ 2 boules : 6€ 3 boules : 8€

Glaces : Vanille, Cacahuètes, Chocolat  
Sorbet : Fraise, Exotique  
Topping : Caramel au beurre salé, chouchous

# SOFTS

THÉ GLACÉ PÊCHE ET CITRON .....	5€
English Breakfast glacé à la pêche et au citron	
CITRONNADE MAISON .....	5€
TONIC LONDON ESSENCE 20CL .....	4,5€
GINGER BEER LONDON ESSENCE 20CL .....	4,5€
LIMONADE LONDON ESSENCE 25CL .....	4,5€
PERRIER 33CL .....	4,5€
COCA-COLA, ZÉRO 33CL .....	4,5€
JUS DE TOMATE 20CL .....	4€
RED BULL 25CL .....	6€
VITTEL 1L .....	6,5€
SAN PELLEGRINO 1L .....	6,5€
VIRGIN MOJITO .....	7€
Nature / Fraise / Passion	
VIRGIN PINA COLADA .....	8€
CRODINO SPRITZ .....	7€
MARA DES BOIS .....	8€
Purée de fraise, cordial de basilic, jus de citron, perrier	
ALTHÉA .....	8€
Jus de citron, jus de gingembre, limonade	

## LES JUS FRAIS

NOS JUS NATURELS 100% MAISON, SONT PRESSÉS AVEC DES FRUITS  
FRAIS ET SANS SUCRE AJOUTÉ NI COLORANT.

POMME / ORANGE / ANANAS 20CL .....	5,5€
ACE 20CL .....	6€
Orange, carotte, citron	
BOOST 20CL .....	6€
Pomme, orange, gingembre	
JUNGLE 20CL .....	6,5€
Concombre, menthe, pomme	
SWEET 20CL .....	6,5€
Kiwi, ananas, orange	

## LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO .....	2€
LONGO .....	2,5€
DOUBLE ESPRESSO .....	4€
FLAT WHITE .....	4,5€
LATTE .....	4,5€
CAPPUCCINO .....	4,5€
SUPP LAIT AVOINE .....	0,5€
THÉ .....	4€
CHOCOLAT CHAUD .....	4,5€
CAFÉ FRAPPÉ .....	5€
LATTE FRAPPÉ .....	6€
IRISH COFFEE .....	12€
SUPP CHANTILLY .....	0,5€

# LES BIÈRES

BLONDE BY MM .....	25CL : 4,5€ ; 50CL : .....	8€
AZIMUT BLANCHE LIME BASILIC .....	25CL : 5€ ; 50CL : .....	9€
AZIMUT AMERICAN IPA 25CL .....	5,5€ ; 50CL : .....	10€
CHOUFFE CHERRY 25CL .....	5,5€ ; 50CL : .....	11€
BIÈRES BOUTEILLES 33CL .....		7€
Corona - Corona sunset - Cidre Magners		
CORONA CERO 0.0% 33CL : .....		6€

## LES GIN TO

LE CLASSIQUE .....	10€
Beefeater, citron, tonic London Essence	
LE JIMMY .....	11€
Gin Plymouth, concombre tonic London Essence	
LE MAMA .....	13€
Gin Tanqueray Ten, basilic, tonic London Essence	
L'OCTAVE .....	13€
Gin Malfy Originale, hibiscus, tonic London Essence	

## COCKTAILS

MINT BERRY .....	14€	
Pisco, cordial de menthe, purée de fraise, jus de citron		
MYOSOTIS .....	14€	
Armagnac vital, liqueur de violette, liqueur de fleur de sureau, jus de citron, tonic		
MIDORI .....	14€	
Tequila, Martini blanc, jus de concombre - celeri - citron - kiwi, sirop de sucre, tabasco vert		
OMALEY .....	14€	
Rhum Havana, purée de mandarine, jus de citron, sirop d'orgeat, liqueur fruit de la passion, Angostura		
LECHE DE TIGRE .....	14€	
Gin infusé au piment, jus d'ananas, purée de coco, jus de citron		
HOSHI BOTANICA .....	14€	
VODKA, IZARRA VERDE, JUS DE CITRON, CORDIAL DE BASILIC ET MENTHE		
MOJITO .....	10€ FRAISE/PASSION .....	12€
CAÍPIRINHA .....	10€ FRAISE/PASSION .....	12€
MARGARITA .....	12€ FRAISE/PASSION .....	14€
APEROL OU CAMPARI SPRITZ .....		9€
HUGO SPRITZ .....		12€
ITALICUS SPRITZ .....		13€
LILLET SPRITZ .....		12€
PIÑA COLADA .....		12€
NEGRONI .....		10€
BLOODY MARY .....	ABSOLUT : 10€ ELYX : .....	12€
MOSCOW MOUETTE .....	ABSOLUT : 10€ ELYX : .....	12€
ESPRESSO MARTINI .....		13€
PORNSTAR MARTINI .....		14€

# VINS

## LES VINS ROUGES

BARÓN DE EBRO, RIOJA CRIANZA VERRE - 12CL .....5,5€ LA BOUTEILLE - 75CL .....26€
CAMELEON MALBEC, MENDOZA, ARGENTINE VERRE - 12CL ..... 6€ LA BOUTEILLE - 75CL .....30€
LES MARGELLES, PUISSEGUIN ST EMILION VERRE - 12CL .....6,5€ LA BOUTEILLE - 75CL .....33€
LA BERGERIE DES CENTENAIRES, COSTIÈRES DE NÎMES VERRE - 12CL .....6,5€ LA BOUTEILLE - 75CL .....34€
LES PIEDS DANS LE SABLE, DOMAINE DE LA POINTE, CAPBRETON, LANDES LA BOUTEILLE - 75CL .....35€
LES HAUTES PIERRES, DOMAINE DE LA COTELLERAIE - BOURGUEIL LA BOUTEILLE - 75CL .....39€
DOMAINE DE MAJAS, CORTADO - VIN DE FRANCE - VIN NATURE LA BOUTEILLE - 75CL .....44€
LA GILLE, FAMILLE PERRIN, GIGONDAS VERRE - 12CL .....8€ LA BOUTEILLE - 75CL .....45€
CLOS VENTURI, LECCIA CORSE LA BOUTEILLE - 75CL .....48€
CRUZ DE ALBA, RIBERA DEL DUERO LA BOUTEILLE - 75CL .....51€
CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI, PINOT NOIR VIEILLES VIGNES, BOURGOGNE AOP VERRE - 12CL .....9€ LA BOUTEILLE - 75CL .....54€
MAISON LES ALEXANDRINS, CROZES-HERMITAGE LA BOUTEILLE - 75CL .....57€
FRANK PHÉLAN, SAINT-ESTÈPHE LA BOUTEILLE - 75CL .....68€ MAGNUM - 150CL .....190€ JÉROBOAM - 300C .....400€
CUVÉE SAINT VINCENT 2021, MAISON VINCENT GIRARDIN - PINOT NOIR, BOURGOGNE LA BOUTEILLE - 75CL .....74€
CHÂTEAU GAUDIN, PAUILLAC LA BOUTEILLE - 75CL .....78€
CHÂTEAU MARZY, POMEROL LA BOUTEILLE - 75CL .....80€
LES VIEILLES VIGNES 2021, MAISON VINCENT GIRARDIN - SAINT ROMAIN LA BOUTEILLE - 75CL .....95€
DOMAINE JASMIN 2022, CÔTE - RÔTIE LA BOUTEILLE - 75CL .....98€
LES VIEILLES VIGNES - 2021, MAISON VINCENT GIRARDIN - POMMARD LA BOUTEILLE - 75CL .....120€
CHÂTEAU BEAUCASTEL 2009, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LA BOUTEILLE - 75CL .....220€
VALBUENA 5° 2019, RIBERA DEL DUERO LA BOUTEILLE - 75CL .....240€
UNICO 2014, RIBERA DEL DUERO LA BOUTEILLE - 75CL .....500€

# VINS

## LES VINS ROSÉS

LE ROSÉ BY MM, CÔTES-DE-GASCOGNE VERRE - 12CL .....5,5€ LA BOUTEILLE - 75CL .....26€
MINUTY PRESTIGE, CÔTES-DE-PROVENCE VERRE - 12CL .....7€ LA BOUTEILLE - 75CL .....39€ MAGNUM - 150 CL .....85€ JÉROBOAM - 300 CL .....180€ MATHUSALEM - 600 CL .....380€
LES FANTASTIQUES, CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CÔTES-DE-PROVENCE, CRU CLASSÉ LA BOUTEILLE - 75CL .....60€ MAGNUM - 150 CL .....120€
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR, CÔTES-DE-PROVENCE, CRU CLASSÉ LA BOUTEILLE - 75CL .....65€ MAGNUM - 150 CL .....130€

# CHAMPAGNES

G.H. MUMM CORDON ROUGE COUPE - 12CL .....13€ LA BOUTEILLE - 75CL .....80€ MAGNUM - 150CL .....170€ JÉROBOAM - 300CL .....550€
PERRIER JOUËT GRAND BRUT LA BOUTEILLE - 75CL .....95€ LA BOUTEILLE - 150CL .....260€
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC LA BOUTEILLE - 75CL .....150€ LA BOUTEILLE - 150CL .....350€
DOM PÉRIGNON LA BOUTEILLE - 75CL .....300€ MAGNUM - 150CL .....790€
DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE 2 LA BOUTEILLE - 75CL .....590€
ARMAND DE BRIGNAC LA BOUTEILLE - 75CL .....350€