

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 TRUFFÉ16€
Jambon blanc truffé, comté, crème tartufata et épinards. 4 pièces

ONIGIRI DE BOEUF XL22€
Feuille de nori, tartare de boeuf d'Axuria, riz vinaigré et herbes fraîches - 8 pièces

GRAVLAX DE TRUITE XL24€
Truite de Saint-Etienne-de-Baïgorri en gravlax, céleri remoulade, pomme verte et huile de noisette

PATATAS BRAVAS ET AÏOLI11€
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 & FRIENDS9€
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 PARFAIT14€
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 rémoulade, 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 PRINTEMPS19€
Halloumi grillé, asperges vertes grillées, suprême d'agrumes, pickles d'oignons rouges, amandes torrifiées et pesto d'agrumes

JOUE DE BOEUF25€
Noix de joue de boeuf braisée au vin rouge, pommes de terre hasselback au beurre de romarin et carottes fanes rôties

RISOTTO D'ASPERGES & CRUMBLE22€
Risotto aux asperges vertes, vierge de betterave et noisettes, crumble citron-romarin, tomates confites, et copeaux de parmesan

FILET DE DORADE ET RISOTTO28€
Filet de dorade sebaste grillé, risotto aux asperges, pak choï, beurre blanc yuzu, crumble citron-romarin, vierge de betterave et noisettes

ENCOCADO DE GAMBAS28€
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 CHASHU22€
Porc Basque façon Chashu, nouilles udon, bouillon de volaille, pak choï, coriandre et huile de piment au poivre de Sichuan

FISH'N CHIPS21€
Filet d'églefin pané en tempura à la bière, mayonnaise aux herbes fraîches et frites fraîches

TARTARE DE BOEUF AU NORI21€
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 HIBISCUS32€
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 HOUMOUS20€
Houmous, aubergine rôtie, fêta marinée, grenade fraîche et olives de kalamata. Servie avec une fougasse maison à la pistache

BOEUF D'AXURIA24€
Pavé de boeuf de blonde d'Aquitaine de la coopérative d'Axuria, crème de brebis au piment d'Espelette et frites fraîches

BEEF & PIG BURGER21€
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€

POUR DEUX PERSONNES

MERLU DE LIGNE55€
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 CHASHU55€
Porc Basque de la maison Abotia rôtie et cuite en basse température dans une marinade asiatique. Servi tranché et laqué. 2 accompagnements au choix

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE FRAÎCHE 5€, FRITES MAISON 6€, RIZ SAUTÉ À L'AIL 6€, RISOTTO AUX ASPERGES 8€, ASSIETTE DE LÉGUMES RÔTIS 8€



DESSERTS

RIZ AU LAIT VANILLE10€
Riz au lait, crème namelaka à la vanille gourmet de Madagascar, caramel beurre salé et noix de pécan caramélisées

CHEESECAKE POIRE TONKA10€
Biscuit spéculoos, cream cheese infusée à la fève de tonka, purée de poire, gel tonka et poire pochée

TARTE AU CITRON ET SÉSAME NOIR11€
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 FRAISES10€
Fraises fraîches, granola, chantilly coco et basilic au siphon, vinaigrette fraise, citron vert, basilic et piment d'Espelette

COPAMOQUETTE9€
Glaces vanille et cacahuètes, chantilly, cacahuètes en chouchous et caramel au beurre salé

BROOKIE À PARTAGER18€
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€

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€

COCKTAILS CRÉA

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	

MOCKTAILS CRÉA

MARA DES BOIS.....	8€
Purée de fraise, cordial basilic, jus de citron, perrier	
ALTHÉA	8€
Jus de citron, jus de gingembre, limonade	

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO	10€	FRAISE/PASSION	12€
CAÍPIRINHA	10€	FRAISE/PASSION	12€
MARGARITA	12€	FRAISE/PASSION	14€
APEROL OU CAMPARI SPRITZ	10€		
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€	
PALOMA.....		12€	

MOCKTAILS CLASSIQUES

VIRGIN MOJITO	7€	FRAISE/PASSION	9€
CORDINO SPRITZ			8€
VIRGIN PIÑA COLADA			8€

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

CORONA7€
NOAM.....8€
CIDRE MAGNERS7€
Corona cero 0.0% 33cl :6€

LES GIN TO

LE CLASSIQUE10€
Beefeater, citron, tonic London Essence		
LE JIMMY11€
Gin Plymouth, concombre tonic London Essence		
LE MAMA13€
Gin Tanqueray Ten, basilic, tonic London Essence		
L'OCTAVE13€
Gin Malfy Originale, hibiscus, tonic London Essence		

APÉRITIF

RICARD.....3,50€.....
MARTINI BLANC.....5€
MARTINI ROUGE.....5€
CAMPARI.....5€
SUZE.....5€
PORTO ROUGE.....5€
LILLET BLANC.....5€

DIGESTIFS

BAILEY'S.....7€
GET 27/31.....7€
MANZANA.....7€
AMARETTO.....7€
PATXARAN.....7€
LIMONCELLO.....7€
JÄGERMEISTER.....10€
CHARTREUSE VERTE.....10€
CHARTREUSE JAUNE.....10€
GÉNÉPI.....10€
FIREBALL.....10€
BUMBU CREAM.....10€
PISCO.....10€
IZARRA VERDE.....10€

SPIRITUEUX

VODKA

VODKA ABSOLUT.....9€
VODKA ABSOLUT ELYX.....11€

GIN

BEEFEATER.....10€
MALFY ORIGINAL.....11€
PLYMOUTH.....13€
TANQUERAY TEN.....13€

TEQUILA/MEZCAL

TEQUILA CODIGO 1530 BLANCO.....10€
MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ.....10€

RHUMS

HAVANA ESPECIAL.....9€
RHUM BLANC AGRICOLE 3 RIVIÈRES.....9€
HAVANA 7 ANS.....10€
BUMBU.....12€
BUMBU XO.....14€
HECHICERA.....15€

WHISKIES

BALLANTINES.....9€
BOURBON FOUR ROSES.....12€
NIKKA FROM THE BARREL.....12€
ABERLOUR 10 ANS.....12€
CHIVAS REGAL 12 ANS.....12€
CHIVAS REGAL 18 ANS.....16€

COGNAC

VS MARTELL.....12€
XO MARTELL.....29€

ARMAGNAC

ARMAGNAC LABALLE		
RÉSISTANCE.....12€
BLANCHE D'ARMAGNAC		
VITAL LABALLE.....12€

CALVADOS

ROGER GROULT 8 ANS.....12€
-------------------------	-------	------

LES CHAMPAGNES

	75CL	150CL	300CL
DG.H. MUMM CORDON ROUGE.....	.80€	.170€	.550€
PERRIER JOUET GRAND BRUT.....	.95€	.260€
PERRIER JOUET BLANC DE BLANC.....	.150€	.350€
DOM PÉRIGNON VINTAGE.....	.300€	.790€
PERRIER JOUET BELLE ÉPOQUE.....	.350€
ARMAND DE BRIGNAC GOLD.....	.400€
DOM PÉRIGNON PLÉNITUDE P2.....	.590€

À LA COUPE

G.H MUMM "CORDON ROUGE".....13€
------------------------------	-------	------

VINS

LES VINS ROUGES

AU VERRE

	12CL
BARON DE EBRO CRIANZA DOC Rioja.....	5,5€
DOMAINE BOUSQUET CAMÉLÉON Mendoza, Argentine.....	6€
LES MARGELLES AOC Puisseguin Saint-Émilion.....	6.5€
CLOS DES CENTENAIRES LA BERGERIE IGP Costières-de-Nîmes.....	7€
FAMILLE PERRIN LA GILLE AOC Gigondas.....	8€
CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI VIEILLES VIGNES AOC Bourgogne.....	9€

SUD OUEST

	75CL
DOMAINE DE LA POINTE LES PIEDS DANS LE SABLE IGP Landes, Capbreton.....	35€

BORDEAUX

LES MARGELLES AOC Puisseguin Saint-Émilion.....	33€
	75CL 150CL 300CL
CHÂTEAU PHÉLANT SÉGUR «FRANCK PHÉLAN» AOC Saint-Estèphe - Second vin.....	68€..190€..400€
CHÂTEAU GAUDIN AOC Pauillac 2020.....	78€
CHÂTEAU MARZY AOC Pomerol 2021.....	80€

LOIRE

DOMAINE DE LA COTELLERAIE LES HAUTES PIERRES AOC Bourgueil.....	39€
--	-----

BOURGOGNE

CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDI VIEILLES VIGNES AOC Bourgogne.....	54€
DOMAINE VINCENT GIRARDIN «CUVÉE SAINT-VINCENT» AOC Bourgogne 2021.....	74€
DOMAINE VINCENT GIRARDIN «LES VIEILLES VIGNES» AOC Saint-Romain 2021.....	95€
DOMAINE VINCENT GIRARDIN «LES VIEILLES VIGNES» AOC Pommard 2021.....	120€

RHÔNE

FAMILLE PERRIN LA GILLE AOC Gigondas.....	45€
DOMAINE LES ALEXANDRINS AOC Crozes-Hermitage.....	57€
DOMAINE PATRICK JASMIN «LA GIROFLARIE» AOC Côte-Rôtie 2022.....	98€
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL AOC Châteauneuf-du-Pape 2016.....	220€

SUD EST

CLOS DES CENTENAIRES LA BERGERIE IGP Costières-de-Nîmes.....	34€
DOMAINE DE MAJAS IGP Côtes-Catalanes - Vin nature.....	44€
CLOS VENTURI «1789» AOC Corse.....	48€

ÉTRANGER

BARON DE EBRO CRIANZA DOC Rioja.....	26€
DOMAINE BOUSQUET «CAMÉLÉON» Mendoza, Argentine.....	30€
BODEGA CRUZ DE ALBA «CRIANZA» DOC Ribera Del Duero.....	51€
VEGA SICILIA «VALBUENA N°5» DOC Ribera Del Duero 2021.....	240€
VEGA SICILIA «UNICO» DOC Ribera Del Duero 2016.....	500€

LES VINS BLANCS

AU VERRE

DOMAINE LABALLE LE BLANC BY MM IGP Côtes-de-Gascogne.....	5,5€
DOMAINE LABALLE «DEMOISELLE» VIN DOUX IGP Côtes-de-Gascogne.....	6€
DOMAINE DE LA POINTE «LES PIEDS DANS LE SABLE» IGP Landes, Capbreton.....	6,5€
MENADE VERDEJO IGP Rueda.....	6,5€
CHÂTEAU MINUTY «MINUTY PRESTIGE» AOC Côtes-de-Provence.....	7€
DOMAINE LA CHABLISIENNE «LE FINAGE» AOC Chablis.....	8€

SUD OUEST/ESPAGNE

DOMAINE LABALLE LE BLANC BY MM IGP Côtes-de-Gascogne.....	26€
DOMAINE LABALLE «DEMOISELLE» VIN DOUX IGP Côtes-de-Gascogne.....	30€
DOMAINE DE LA POINTE «LES PIEDS DANS LE SABLE» IGP Landes, Capbreton.....	33€
MENADE VERDEJO IGP Rueda.....	36€

BORDEAUX

CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC Pessac-Léognan 2019.....	90€
---	-----

LOIRE

DOMAINE TABORDET LES PETITES AUBUES AOC Pouilly-Fumé.....	50€
DOMAINE PAUL CHERRIER AOC Sancerre.....	55€

BOURGOGNE

DOMAINE LA CHABLISIENNE LE FINAGE AOC Chablis.....	46€
DOMAINE VINCENT GIRARDIN «CUVÉE SAINT-VINCENT» AOC Bourgogne 2022.....	60€

PROVENCE

CHÂTEAU MINUTY MINUTY PRESTIGE AOC Côtes-de-Provence.....	39€
--	-----

LES VINS ROSÉS

AU VERRE

DOMAINE LABALLE «LE ROSÉ BY MM» IGP Côtes-de-Gascogne.....	5,5€
---	------

CHÂTEAU MINUTY «MINUTY PRESTIGE» Côtes-de-Provence.....	7€
--	----

SUD OUEST/PROVENCE

	75CL 150CL 300CL 600CL
DOMAINE LABALLE «LE ROSÉ BY MM» IGP Côtes-de-Gascogne.....	26€.....
CHÂTEAU MINUTY «MINUTY PRESTIGE» Côtes-de-Provence.....	39€..85€..180€..380€

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE «LES FANTASTIQUES» Côtes-de-Provence, cru classé.....	60€..120€.....
--	----------------

CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR, Côtes-de-Provence, cru classé.....	65€..130€.....
--	----------------