

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.

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, aïoli et mayonnaise au pimenton

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN10€
Tarama du Comptoir du caviar au corail d'oursins

FOIE GRAS DES LANDES 22€
Foie gras de canard de 120g de la ferme Les Délices de Saint Orens et toasts grillés

POULET KARAAGE 15€
Poulet marinés et pané à la japonaise, mayonnaise au miel

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 de maïs, chèvre fines herbes et noisette, mascarpone pesto rosso, tapenade olives de kalamata

MAKI FRITS22€
Truite de Saint-Etienne-de-Baïgorri, gambas flambées au cognac, carotte, concombre, chips de maïs, cream cheese citronné, ciboulette

ENTRÉES

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

POULPE, BRAVAS ET PICO DE GALLO18€
Poupe grillé, pommes de terre croustillantes, persillade, pico de gallo

BURRATA, PISTACHES ET FOCACCIA 16€
Burrata blanche, tomates anciennes assaisonnées au pesto d'agrumes, framboises fraîches, pistaches, focaccia toastée

OEUF PARFAIT AU MAÏS 13€
Oeuf parfait, crème de maïs, pop corn au piment d'Espelette, huile verte pimentée

GRAVLAX DE TRUITE ET CÉLERI 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

13€



PLATS

POISSONS

DORADE ET RISOTTO28€
Filet de dorade royale grillé, risotto au pesto rosso, piperade, beurre blanc tomates, vierge courgette-pignon, crumble citron-romarin

THON MICUIT ET CURRY JAUNE28€
Pavé de thon de ligne grillé, crème de curry jaune, achard de légumes, noix de cajou, coriandre. Servi avec du riz sauté à l'ail

SANDO DE THON23€
Sandwich de thon cru mariné au sésame et à la coriandre, pain japonais au beurre nori, salade iceberg, mayonnaise au nori, frites fraîches

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

VIANDES

TARTARE DE BOEUF AU NORI21€
Tartare de boeuf de la coopérative d'Axuria, échalotes, salicornes, mayonnaise asiatique aux feuilles de nori, frites fraîches
VERSION XL32€

MAGRET FUMÉ DU SUD OUEST32€
Magret de canard entier de la ferme de St Orens (env 450gr) fumé à chaud, ketchup de piquillos, frites fraîches

JOUE DE PORC CONFITE ET PIPERADE26€
Noix de joue de porc braisée façon basquaise, pommes de terre hasselback au beurre de piment d'Espelette, piperade

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

BACON CHEESEBURGER20€
Bun moelleux, steak haché de boeuf de la coopérative d'Axuria smashé, bacon grillé, crème de cheddar, sauce américaine, iceberg, frites fraîches

BURGER DE CANARD22€
Bun moelleux, steak haché de canard de la ferme de Saint Orens, tomme de vache des Pyrénées, ketchup de piquillos, iceberg, frites fraîches

VÉGÉTARIEN

SALADE D'ÉTÉ19€
Halloumi grillé, tomates anciennes, Suprême d'agrumes, pickles d'oignons rouges, amandes torréfiées, pesto d'agrumes, pico de gallo

AUBERGINE RÔTIE ET HOUMOUS20€
Houmous de maïs, aubergine rôtie, feta marinée, grenade fraîche, tomates confites, olives de kalamata, focaccia toastée

RISOTTO DE PESTO ROSSO & CRUMBLE22€
Risotto de pesto rosso, vierge courgette-pignon, crumble citron-romarin, tomates confites, copeaux de parmesan

VEGGIE CHEESEBURGER19€
Bun moelleux, steak végétal, crème de cheddar, sauce américaine, iceberg, frites fraîches

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 de pesto rosso 8€, Assiette de légumes rôtis 8€



DESSERTS

RIZ AU LAIT DE COCO ET FRUITS JAUNES10€
Riz au lait de coco, fruits jaunes à la sarriette, granola, confit de pêches

PISTACHES ET FRAMBOISES11€
Namelaka à la pistache, confit de framboises, framboises fraîches marinées au petimezi, crumble cranberries

RUSSE CACAHUÈTE10€
Biscuit dacquois, ganache montée cacahuète, cacahuètes torréfiées

GLACÉE PÉCAN CHOCOLAT10€
Biscuit shortbread, glace fior di latte, noix de pécan, glaçage chocolat et caramel

COPAMOQUETTE EXOTIQUE11€
Glace vanille, sorbet exotique, coulis mangue passion noix de coco torréfiée, chantilly, rocher coco

CROTTIN DE CHÈVRE ET MIEL FUMÉ9€
Crottin de fromage de chèvre napé de fruits secs et cranberries, miel fumé à la sarriette

COUPE GLACÉE DE GIGIO.....8€
3 BOULES

Glace : Vanille – Chocolat
Sorbet : Fraise – Exotique – Citron
Topping : Chouchous – chantilly – caramel 1€

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€
OGEU INTENSE 33CL	4,5€
COCA-COLA, ZÉRO 33CL	4,5€
JUS DE TOMATE 20CL	4€
RED BULL 25CL	6€
OGEU PLATE 1L.....	6,5€
OGEU PÉTILLANTE 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

SOLARIA	14€
Pisco, cointreau, purée de mandarine, purée de fruit de la passion, tabasco	
CENDRE ET COCO	14€
Italicus, mezcal, campari, purée de coco, jus de citron, jus d'ananas	
NÉA	16€
Gin, liqueur de pêche, thé glacé verveine, champagne	
CORCOVADO	14€
Tequila, fiorente, purée de fraise, cordial de basilic, balsamique blanc, jus de citron jaune, poivre de timut	
GIGI	14€
Vodka, noilly prat, liqueur de melon, cordial de citronnelle, cardamome, jus de citron	

MOCKTAILS CRÉA

MARA DES BOIS.....	8€
Purée de fraise, cordial basilic, jus de citron, perrier	
CALYPSO	8€
Purée de fruit de la passion, sirop de falernum, tonic	

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO	10€	FRAISE/PASSION	12€
CAÍPIRINHA	10€	FRAISE/PASSION	12€
MARGARITA	10€	FRAISE/PASSION	12€
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 : 12€	ELYX :	14€
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

CORONA	7€
NOAM.....	8€
CIDRE MAGNERS	7€
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 Beefeater 24, basilic, tonic London Essence	

L'OCTAVE	13€
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€
BEEFEATER 24.....	10€
MALFY ORIGINAL.....	11€
PLYMOUTH.....	13€
TANQUERAY TEN.....	13€

TEQUILA/MEZCAL

TEQUILA CODIGO 1530 BLANCO.....	10€
MEZCAL HERENCIA DE SANCHEZ.....	10€
ADICCIÓN AÑEJO.....	25€

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
PERRIER JOUËT “GRAND BRUT”.....	85€..	250€..	630€
JACQUESSON “CUVÉE 748”.....	115€..	230€.....	
PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC.....	150€..	350€.....	
TAITTINGER “COMTE DE CHAMPAGNE”	290€.....		
DOM PÉRIGNON “VINTAGE”.....	300€..	790€.....	
PERRIER JOUËT “BELLE ÉPOQUE”.....	350€.....		
ARMAND DE BRIGNAC “GOLD”.....	400€.....		
DOM PÉRIGNON “PLÉNITUDE 2”.....	590€.....		

À LA COUPE

PERRIER JOUËT “GRAND BRUT”.....	14€
---------------------------------	-----

LES VINS ROUGES

VINS

LES VINS BLANCS

AU VERRE	12CL
BARON DE EBRO CRIANZA DOC Rioja.....	5,5€
COCO SUR BICICLETA Chili, Vallée Colchagua.....	.6€
DOMAINE LE CEDRE «HÉRITAGE» AOC Cahors.....	.6,5€
FAMILLE PERRIN «RÉSERVE» AOC Côte du Rhône.....	.7€
DOMAINE DE LA COUTELLERAIE «LES HAUTES PIERRES» AOC Bourgueil.....	.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€
DOMAINE LE CÉDRE «HÉRITAGE» AOC Cahors.....	.39€
CHÂTEAU BOUCASSÉ AOP Madiran.....	.60€

BORDEAUX	75CL	150CL	300CL
CHÂTEAU HAUTGIRAUD AOC Côtes de Bourg.....	.31€		
CHÂTEAU JEAN FAURE AOC Saint-Émilion.....	.54€		
CHÂTEAU PHÉLANT SÉGUR «FRANCK PHÉLAN» AOC Saint-Estèphe - Second vin.....	.68€	.190€	.400€
CHÂTEAU DE PÉDESCLAUX «FLEUR DE PÉDESCLAUX» AOC Pauillac 2020 - Second vin.....	.80€		
CHÂTEAU DE LATOUR «PAUILLAC» AOC Pauillac 2020 - Troisième vin.....	.130€		
CHÂTEAU HAUT-BRION AOC Pessac-Léognan 2019 1er cru classé...	.790€		

LOIRE	75CL
DOMAINE DE LA COTELLERAIE LES HAUTES PIERRES AOC Bourgueil.....	.39€
LES LOGES DE VILLENEUVE AOC Saumur-Champigny.....	.45€

BEAUJOLAIS - BOURGOGNE	75CL
DOMAINE JEAN PAUL DUBOST «LA BALLOFIÈRE» AOC Morgon.....	.49€
DOMAINE CHÂTEAU PHILLIPE LE HARDI «VIEILLES VIGNES» AOC Bourgogne.....	.55€
DOMAINE BOUCHARD «BOURGOGNE» AOC Bourgogne.....	.65€
ALAIN GRAS VIEILLES «VIGNES» AOC Saint-Romain.....	.95€
DOMAINE BOUCHARD «GEVREY-CHAMBERTIN» AOC Gevrey-Chambertin.....	.105€
DOMAINE BOUCHARD «LE CORTON» AOC Corton 2012 - Grand Cru.....	.240€

RHÔNE	
FAMILLE PERRIN LA GILLE AOC Gigondas.....	.45€
DOMAINE YVES CUILLERON «VIGNES D'À CÔTÉ» IGP Collines Rhodaniennes.....	.45€
DOMAINE LES ALEXANDRINS AOC Crozes-Hermitage.....	.57€
DOMAINE YVES CUILLERON «MADINIÈRE» AOC Côte-Rôtie 2022.....	.99€
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL AOC Châteauneuf-du-Pape 2022.....	.220€

SUD EST	
DOMAINE DE MAJAS IGP Côtes-Catalanes - Vin nature.....	.44€
CLOS VENTURI «1789» AOC Corse.....	.48€
CHÂTEAU PUECH HAUT «LOUP DU PIC» AOC Pic Saint-Loup.....	.50€

ÉTRANGER	
BARON DE EBRO CRIANZA DOC Rioja.....	.26€
COCO SUR BICICLETA Chili, Vallée Colchagua.....	.32€
BODEGA CRUZ DE ALBA «CRIANZA» DOC Ribera Del Duero.....	.51€
VEGA SICILIA «VALBUENA N°5» DOC Ribera Del Duero 2021.....	.300€
VEGA SICILIA «UNICO» DOC Ribera Del Duero 2016.....	.600€

AU VERRE	12CL
DOMAINE LABALLE «LES ENFANTS» 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€
LA CASA DE SITIOS DE BODEGA IGP Rueda.....	.6,5€
CHÂTEAU MINUTY «MINUTY PRESTIGE» AOC Côtes-de-Provence.....	.7€
DOMAINE ALAIN BRUMONT «TORUS» AOC Pacherenc Du Vic Bilh.....	.7€
DOMAINE LA CHABLISIENNE «LE FINAGE» AOC Chablis.....	.8€

BOURGOGNE	75CL
DOMAINE LA CHABLISIENNE LE FINAGE AOC Chablis.....	.46€
DOMAINE VINCENT GIRARDIN «CUVÉE SAINT-VINCENT» AOC Bourgogne 2022.....	.60€
ALAIN GRAS «LES 5 CLIMATS» AOC Saint-Romain.....	.95€
BOUCHARD PÈRE ET FILS «MEURSAULT» AOC Meursault, 2023.....	.120€
DOMAINE VINCENT GIRARDIN «VIEILLES VIGNES» AOC Puligny-Montrachet, 2020.....	.210€

BORDEAUX	
CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC Pessac-Léognan 2019.....	.90€
RHÔNE - LOIRE	
DOMAINE YVES CUILLERON VIGNES D'À CÔTÉ IGP Collines Rhodaniennes.....	.39€
DOMAINE TABORDET «LES PETITES AUBUES» AOC Pouilly-Fumé.....	.50€
DOMAINE PAUL CHERRIER AOC Sancerre.....	.60€
DOMAINE YVES CUILLERON «LA PETITE CÔTE» AOC Condrieu, 2024.....	.90€

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL AOC Châteauneuf-du-pape, 2023.....	.250€
---	-------

SUD OUEST - ESPAGNE	
DOMAINE LABALLE LES ENFANTS IGP Côtes-de-Gascogne.....	.28€
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€
DOMAINE ALAIN BRUMONT «TORUS» AOC Pacherenc Du Vic Bilh.....	.38€

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

LES VINS ROSÉS

AU VERRE	12CL
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€		