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

NEMS DE CANARD.....16€
Croustillants d'effiloché de canard, oignons confits et chutney de figues

COURGE AU BLEU.....15€
Farce au bleu et brisure de noix, focaccia aux noix

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

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN .....10€
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 maarinés et pané à la japonaise, mayonnaise au miel

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

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 aux cacahuètes, stracciatella fumée, crème de courges à la sauge et rillettes de thon coco. Servie avec une focaccia aux noix

ENTRÉES

FOCACCIA FUMÉE..... 15€
Tranche de focaccia moelleuse aux noix, stracciatella fumée, poires rôties, roquette et miel pimenté

TAKOYAKI DE CRABE.....16€
Beignets de crabe au combava, bonite séchée, aïoli et réduction japonaise

SAINT JACQUES ET CRÈME CORAIL..... 18€
Saint Jacques snackées, crème au corail, butternut rôtie au beurre de sauge et huile de sauge

PISSALADIÈRE ET ANCHOIS DE CANTABRIE.....15€
Tarte sablée façon pissaladière, crème d'anchois, oignons confits, anchois de Cantabrie, crème d'Isigny et poudre d'olives noires

MUFFIN AU BLEU.....15€
Muffin toasté façon pain perdu, oeuf parfait, crème au bleu des basques et champignons en persillade

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

TARTARE DE THON PIMENT ET PASSION.....24€
Thon cru mariné aux épices pimentées, fruit de la passion et riz vinaigré

LOTTE ET RISOTTO.....28€
Lotte grillée à la plancha, risotto crémeux, vierge et crème de courges, réduction d'orange

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

POULPE CONFIT ET FUMÉ.....28€
Tentacules de poulpe confites et fumées, purée de pommes de terre, crème à l'ail et encre de seiche

THON AU SATAY ET BOUILLON PARFUMÉ.....28€
Pavé de thon pané au satay et au sésame, bouillon parfumé façon tom yum, pleurotes de panicaut, chou chinois et nouilles plates

VIANDES

TARTARE DE BOEUF BASQUE D'AXURIA.....21€
Tartare de boeuf de la coopérative d'Axuria, mayonnaise cocktail aux piquillos, jaune d'oeuf confit et brebis râpé, frites fraîches
VERSION XL .....32€

MAGRET FUMÉ DU SUD OUEST ET SÉSAME NOIR.....35€
Magret de canard entier de la ferme de St Orens (env 45Ogr) fumé à chaud, poêlée de champignons, crème à l'ail et sésame noir, frites fraîches

BOEUF D'AXURIA ET BLEU DES BASQUES.....24€
Pavé de boeuf de blonde d'Aquitaine de la coopérative d'Axuria, crème au bleu des basques et frites fraîches

SOURIS D'AGNEAU CONFITE.....36€
Souris d'agneau cuite à basse température, purée de pommes de terre, carottes rôties et jus d'agneau corsé

BACON CHEESEBURGER .....20€
Bun moelleux, steak haché de boeuf de la coopérative d'Axuria smashé, bacon grillé, crème de cheddar, sauce américaine, iceberg, frites fraîches

BURGER DE CANARD .....22€
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'ARRANCINIS .....19€
Arrancinis au parmesan frits, roquette, poires et courges rôties, poêlée de champignons et parmesan

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS.....22€
Risotto crémeux aux pleurotes de panicaut rôties, champignons en persillade et fromage de brebis

VEGGIE CHEESEBURGER .....19€
Bun moelleux, steak végétal, crème de cheddar, sauce américaine, iceberg, frites fraîches

POUR DEUX PERSONNES

MERLU ENTIER.....55€
Merlu entier du Pays Basque laqué à l'ail noir, réduction citron et combava. 2 accompagnements au choix

RIBS DE PORC BASQUE ÉPICÉS.....55€
Travers de porc basque fumés et rôtis, sauce barbecue au siphon et maïs beurré. 2 accompagnements au choix

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE FRAÎCHE 5€, FRITES MAISON 6€, PURÉE DE POMMES DE TERRE 6€, RISOTTO CRÉMEUX 8€, LÉGUMES D'AUTOMNE RÔTIS 8€

DESSERTS

POMME, POIVRE ET CALVA.....10€
Palet breton, pommes pochées au poivre et siphon crémeux aux pommes et au calva

SAINT HONORÉ NOISETTE ET CITRON VERT.....11€
Pâte feuilletée et pâte à choux, ganache montée à la noisette et au citron vert, gel citron et pralin à la noisette

TARTE FAÇON SNICKERS.....10€
Crumble, ganache au chocolat, caramel au beurre salé et cacahuètes

POIRE POCHÉE ET PIMENT D'ESPELETTE.....10€
Tartelette à l'amande, crème au mascarpone, poire pochée à la vanille et au piment d'Espelette

BARRE GLACÉE PISTACHE FRAMBOISE.....10€
Financier à la pistache, glace fior di latte, framboises, glaçage au chocolat blanc, éclats de pistaches

CROTTIN DE CHÈVRE ET MIEL FUMÉ.....9€
Crottin de fromage de chèvre, miel fumé, chutney de figues et tuile de sésame blond et noir

COPAMOUETTE.....11€
Boules de glace fior di latte, chocolat et noisette. Caramel au beurre salé, tuile de feuillantine et chantilly

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 ESSENCE20CL .....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

GATSBY.....14€
Bourbon, infusé au thym, jus de citron, sirop de fève de tonka, purée de poire

SINBAD.....14€
Cocktail clarifié ; Rhum Havana, jus de citron, purée de banane, purée de noix de coco, sirop de poivre de timut

SHIRO.....14€
Gin, jus de citron, sirop de wasabi, purée de fraise, espuma au chocolat bland

OLÉA.....13€
Vodka infusé à l'huile d'olive, noilly prat, cordial d'origan

SANDY.....15€
Blanche d'armagnac, jus de citron, liqueur de noisette, purée d'abricot, sirop de vanille

MOCKTAILS CRÉA

HEBEI.....8€
Purée de poire, jus de citron, sirop de falernum, ginger beer london Essence

VALENSOLE.....8€
Purée de passion, jus de citron, sirop de lavande, romarin, eau pétillante

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO .....10€ FRAISE/PASSION .....12€
CAÏPIRINHA .....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€
CRODINO 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, romarin, 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
PERRIER JOUËT "GRAND BRUT"	95€	290€
JACQUESSON "CUVÉE 748"	115€	290€
PERRIER JOUET BLANC DE BLANC	150€	350€
TAITTINGER "COMTE DE CHAMPAGNE"	320€	
PERRIER JOUËT "BELLE ÉPOQUE"	350€	
DOM PÉRIGNON "VINTAGE"	390€	900€
ARMAND DE BRIGNAC "GOLD"	400€	
DOM PÉRIGNON "PLÉNITUDE 2"	600€	

À LA COUPE

PERRIER JOUËT "GRAND BRUT".....14€

VINS

LES VINS ROUGES

AU VERRE

	12CL
BARON DE EBRO CRIANZA DOC Rioja	5,5€
CONO 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 COTELLERAIE «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 BOUSCASSÉ 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 2021 - 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	110€
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 2023	120€
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€

LES VINS BLANCS

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	60€
ALAIN GRAS «LES 5 CLIMATS» AOC Saint-Romain	95€
BOUCHARD PÈRE ET FILS «MEURSAULT» AOC Meursault, 2022	135€
DOMAINE VINCENT GIRARDIN «VIEILLES VIGNES» AOC Puligny-Montrachet, 2020	210€

BORDEAUX

CHÂTEAU CARBONNIEUX AOC Pessac-Léognan 2019	99€

RHÔNE - LOIRE

DOMAINE YVES CUILLERON VIGNES D'À CÔTÉ IGP Collines Rhodanienne	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€	89€	190€	400€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE "LES FANTASTIQUES" Côtes-de-Provence, cru classé	60€	120€		
CHÂTEAU MINUTY ROSÉ ET OR, Côtes-de-Provence, cru classé	65€	130€		