

Apéritifs

Picon bière	5€
Picon bouteille	7€
Kir vin blanc	4,50€
Kir pétillant ou coupe mûre pêche cassis ou violette	4,50€
Martini rouge ou blanc 4 cl	4,50€
Porto rouge 4 cl	4,50€
Ricard 4 cl	4,50€
Suze 4 cl	4,50€
Muscadet de rivesalt 4 cl	4€
Whisky Clan Campbell 4 cl	5,20€
Whisky Chivas 4 cl	8€
Whisky Jack Daniel's 4 cl	7€
Glendfiddish IPA 4 cl	10€
Pisang 4 cl	6€
Vodka 4 cl	6€
Bailey's 4 cl	6€
Gin 4 cl	6€
Tequila 4 cl	6€
supplément soft 1,20€ - Soft bouteille	3,20€
Planche apéro deux personnes	10€

Nos rhums

Don Papa 4 cl	7€
Trois rivières 4 cl	9€
Maman Brigitte 4 cl	9€
El Pasador De Oro 4 cl	9€
Arrangés de ced' 4 cl	9€

Nos cocktails

Américano	9€
Mojito	8,50€
Blue lagon	8,50€
Tequila sunrise	8,50€
Pina colada	8,50€
Gin tonic	8,50€
Sex on the beach	8,50€
Spritz apérol	8,50€

Nos bières

Pression	25 cl	50 cl
Carlsberg	3,50€	7€
Grimbergen Blonde	4,10€	8€
Chimay dorée	4,10€	8€
3 Monts	4,10€	8€
Liefmans	4,10€	8€
Monaco	3,40€	
Panaché	3,40€	
Bière du moment	3,90€	7,20€

Bières Bouteille

Paix Dieu	33 cl	5,50€
Anosteke		5,50€
Duvel		5,50€
Chimay Bleue		5,50€
Karmeliet triple		5,10€
Leffe		5,10€
Grimbergen blanche		5,10€
Desperados		4,50€

Nos boissons fraîches

Jus de fruits	3,30€
(orange, ananas, abricot, raisin, pomme, tomate)	3,30€
Coca	3,30€
Orangina	3,30€
Schweppes tonic ou agrumes	3,30€
Oasis tropical	3,30€
Fanta agrumes	3,30€
Fuze tea	3,30€
Sprite	3,30€
Perrier	3,30€
Saint amand 20 cl	3,30€
Diabolo	2,50€
Sirop à l'eau fraise grenadine violette	
citron pêche menthe citron vert kiwi	2€
supplément sirop	0,70€
Eau minérale plate Villers Saint Amand	
50 cl 3,70€ / 100 cl 5,70€	
Eau Pétillante San Pellegrino	
50 cl 4,10€ / 100 cl 6€	

Nos boissons chaudes

Café	1,80€
Café allongé	2€
Café crème	1,90€
Grand café	3€
Grand café crème	3,20€
Thé	3,20€
Café viennois	3,80€
Chocolat viennois	3,80€
Chocolat chaud	3,20€

Nos digestifs

Bailey's	7€
Calvados	7€
Cognac	7,50€
Genièvre de Houille	9€
Get 27/31	7€
Flours de bière	7€
Poire Williams	7€
Irish coffee	9€
Bailey's coffee	9€

Les vins rouges

Bordeaux AOP / Cru de la Maqueline

La bouche est puissante élégante sur le fruit rouge et noir, onctueuse et mûre

Côtes de Bourg AOP / Chateau du Bousquet Tholus de Colombarier

La bouche est fine et pleine de caractère. Les tanins sont fondus et les arômes fruités.

Médoc AOP / Chateau Tour Prignac

En bouche l'attaque est intense et développe ses arômes (nuances de cuir blond et de Havane)

Côtes du Rhône AOP / Bouquet du Comtat

La bouche est harmonieuse aux notes de fruits rouges et noirs confiturés

Saint Nicolas de Bourgueil AOP / Le Fresne

Une bouche souple, ronde et sans tannin excessif

Les vins blancs

IGP Pays d'OC Chardonnay Maison virginie

La bouche est ample, généreuse avec une dominante de fruits frais

IGP Méditerranée Wine O'Clock

En bouche la gourmandise se confirme avec des arômes de poire, de mangue et une finale fraîche

Luberon AOP Les Barrabans

Une bouche très aromatique, fruitée et florale, avec une jolie tension qui apporte la fraîcheur

Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOP / Clos des Orfeuilles

La bouche est riche, vive, fraîche et structurée, aux notes iodées et minérales. La finale est longue et expressive

Sancerre AOP / Les Blanchaux

Notes de fruits exotiques et finale tout en fraîcheur

IGP Côtes de Gascogne / UBY n°3 Colombard Ugni-blancv

Nef vif à l'arôme délicat de pamplemousse avec une note de pêche blanche

IGP Côtes de Gascogne / UBY n°4 Gros et petit de Manseng

Nex d'ananas et de fruit de la passion. La bouche est franchement ronde et fraîche

Duchesse de Brabant

Vin frais et moelleux jolies robe ambrée, retours de noisette et fruits secs

Les vins rosés

IGP Méditerranée / Wine O'Clock

Une robe pâle et une bouche très aromatique qui dévoile des notes d'agrumes

Côtes de Provence AOP / Masfeurey

Robe belle et lumineuse légèrement saumonée. Nez aux arômes de fruits rouges. C'est un bouquet de Provence en toute finesse.

Vins Au pichet

IGP Pays d'OC / Vigne Antique rouge, rosé ou blanc

Nos bulles

Vin mousseux de qualité brut

Saint Charles du Roy

Champagne AOP Brut Canard Duchêne

12cl 37,5cl 75cl
4,50€ 24€

5€ 17€ 30€

18€ 35€

4,50€ 24€

4,50€ 24€

12cl 75cl
3,50€ 19€

4€ 21€

21€

4€ 25€

39€

4,50€ 25€

4,50€ 25€

6€ 25€

12cl 37,5cl 75cl
4€ 20€

4€ 12€ 22€

25 cl 50 cl
6€ 10€

12 cl 75 cl
4€ 29€

9€ 60€

FACE A LA MER

Carte des boissons Restaurant

14, avenue de la Mer - Gravelines

Tél : 03 61 44 69 78

Email : contact@facealamer-gravelines.fr

Site : www.facealamer.fr



Nos entrées

Huitres de cancale n°3 par 6 par 12
11.30€ 22.60€



Croquettes de crevettes grises, aioli 11.90€



Croustillant de maroille 9.50€



Saumon fumé et haddock, meli melo
de salade gourmande, vinaigrette aux
agrumes 11.20€



Tartare aux deux saumons
et pomme Grany Smith 10.50€



**N'oubliez pas notre planche apéro
Charcuterie et fromages..... 10€**



Nos poissons

Filet de dorade au jus de coquillages,
risotto parfum des bois..... 16.90€



Waterzoi de saumon a l'estragon
aux petits legumes 15.20€



Moules marinières 13.90€
(maroille, roquefort, poivre, ail, chorizo supplement 1€)



Plateau de fruits de mer 35€
par personne sur réservation



Nos viandes

Tartare de bœuf maison 15.20€



Burger " Face a la Mer " 16.90€



Filet mignon de porc roti,
sauce miel et ananas 14.20€



Pavé de rumsteak aux pleurotes
jus reduit au banyuls 17.50€



Nos grillades

Bavette d'ailou 14.50€



Brochette de bœuf 15.90€
(sauce poivre, échalotte, maroille et roquefort)



Menus enfants

Nuggets ou steak haché ou jambon ou moules
ou pâtes carbonnara
+
Frites
+
Glace ou crêpes Nutella
+
Sirop à l'eau



**Pour les desserts,
demandez la carte**