

Le Jean's café est ouvert tous les jours

Service non – stop de 8h30 à 23h00

Open All day from 8.30am to 11.00pm

Non - stop service

Nos fournisseurs :

Poissonnerie : Martin, Reynaud – Viande : Lebel, JAGastro,
Crèmerie : Terre de Fromages, VDservice, Primeurs & Maraicher : Brodbeck, Desoomer,
Epicerie : Thiercelin, Beuvain, Wolniak, Sapler,
Boulangerie : Hotel Westminster

**QUAND
UNE TABLE**

Aux accents d'ailleurs

PLACE LES PRODUITS

D'ICI

Au premier rang,

LE GOÛT

fait partie du voyage.

Suggestions de la semaine

Bocal de pâté Maison à la bière Triple Quentovic..... 9.50 €
Homemade pâté with regional Quentovic beer

Poêlée de gambas ail et persil, risotto à l'encre de seiches..... 17.00 €
Pan sautéed king prawn, garlic and parsley, ink risotto

Côte de veau rôtie, morilles & girolles, crème au vin du Jura, 24.00 €
jus au porto
Roasted veal chop, morel and girolle mushrooms, Jura wine cream, port juice

Cheese cake aux fruits rouges 9.00 €
Red fruits cheese cake

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

**Hamburger maison (sauce burger & fromage) ou steak haché à la minute
ou moule marinière ou poisson de la pêche 10.90 €**
*Accompagnement au choix : frites fraîches, pâtes ou poêlée de légumes
1 boule de glace ou 1 crêpe au sucre, 1 sirop à l'eau*

Menu du marché annoncé à votre arrivée - hors week-end et jours fériés.

Formule plat - dessert 16.00 €
Un verre de vin ou une bière pression, café, thé ou infusion

Côté terre

Escargots « Gros Gris » de la ferme du Bocage à Airon St Vaast dans la tradition 6 pièces..... 10.50 €
12 pièces..... 20.00 €
Garlic-flavoured snails

Planche de charcuterie et cochonnaille maison..... 12.00 €
Assortment of cooked, cured meat and pâtés

Garlic bread 6.00 €
Garlic bread

Assiette de jambon : Cochon de montagne – 26 mois d'affinage, condiments 12.00 €
Ham of mountain pig, ripening 26 months

Belle Côte de bœuf, sauce choron, frites fraîches pour 2 personnes..... 60.00 €
Rib of beef for 2 people, French fries choron sauce (Béarnaise sauce with tomato purée)

Contre-filet de bœuf à la plancha, sauce au poivre vert, frites fraîches 26.00 €
Grilled sirloin steak, served with green peppers sauce, French fries

Blanc de poulet fermier rôti, bouillon crémeux au vin du Jura, risotto parmesan et jambon de montagne..... 19.00 €
roasted breast of free-range chicken, Jura white wine sauce, parmesan cheese and mountain ham risotto

Big Cheese burger, sauce, bacon, tomates, fromage, coleslaw et frites 18.00 €
Double big cheese..... 25.00 €
Big cheese burger, bacon, sauce, tomatoes, cheese, coleslaw and French fries
Double big cheese

Filet Américain coupé au couteau, frites fraîches, moutarde à l'ancienne, ciboulette, bacon grillé, parmesan, tomates confites..... 26.00 €
Raw minced sirloin steak, French fries, mustard, preserved tomatoes, chives, pan sautéed bacon, parmesan cheese

Steak tartare préparé par nos soins, frites 19.50 €
Fresh raw minced steak, French fries

Steak haché à la minute, frites 16.00 €
Œuf à cheval 16.50 €
Fresh minced steak, French fries

Côté Mer

Friture de calamars, sauce tartare, citron et sucrine entrée..... 12.50 €
plat 24.00 €
Fried inkfish, tartare sauce, lemon and salad

Tartare de daurade et saumon fumé, graine de moutarde, ciboulette, toast entrée..... 12.50 €
plat 24.00 €
Fresh minced raw gilt-head bream and smoked salmon, mustard seeds, chives and toasted

Croquettes de crevettes grises, bouquet de salade, citron 3 pièces 16.50 €
6 pièces..... 28.00 €
Shrimps croquette, salad and lemon

Accras de poisson, sauce tartare, citron 5 pièces 9.50 €
10 pièces 17.00 €
Caribbean-style fish fritters with tartare sauce and lemon

Saumon bio fumé par nos soins, citron, blinis et toast, jeune pousse en salade à l'huile de noix..... 19.00 €
Homemade smoked organic salmon, toasted and lemon

Poulpes grillés, huile d'olives, citron, condiment pistou entrée 11.00 €
plat 22.00 €
Grilled octopus with olive oil, lemon, pesto sauce

Lotte à l'huile de chorizo, légumes de saison, bouillon de crevettes sauvages..... 26.00 €
Anglerfish with chorizo oil, fresh vegetables, shrimps broth

Filet de daurade sébaste à la plancha, légumes de saison, beurre câpres et anchois aux herbes..... 24.00 €
Pan sautéed fillet of gilt-head bream, capers and anchovy butter with herbs, fresh vegetables

Calamars à la plancha, beurre d'herbes, risotto à l'encre de seiches 24.00 €
Pan sautéed inkfish, herbs butter, ink risotto

Les Moules – servi avec frites ou salade verte

Moules poêlées, ail, tomates et persil entrée..... 9.50 €
plat 18.00 €
Pan sautéed mussels with garlic, tomatoes and parsley

Moules à la crème entrée..... 9.50 €
plat 18.00 €
Mussels in cream sauce

Moules à la marinière entrée 9.00 €
plat 17.00 €
Mussels garlic and tomatoes

Snack servi avec frites ou salade verte.....

Welsh, au cheddar Galloway rarebit simple.....	17.00 €
rarebit complet (jambon et œuf).....	18.00 €
<i>Welsh rarebit</i>	

Croque-monsieur	11.00 €
Croque-madame (œuf)	12.00 €
<i>Toasted open sandwich with ham, sprinkled with grated cheese</i>	

Omelette nature	12.00 €
<i>Plain omelette</i>	
Supplément au choix :	1.00 € par supplément
Jambon, champignons, fromage	<i>Ham, mushrooms, cheese</i>

Salades

Caesar	17.00 €
Salade romaine, poulet, tomates, œufs durs, parmesan, sauce Caesar, pistou	
<i>Salad, chicken, tomatoes, hard-boiled egg, parmesan cheese, Caesar sauce, pesto</i>	

Fisherman	19.50 €
Salade, saumon bio fumé par nos soins, crabe, crevettes bouquets, avocat, concombre, tomate, huile d'olives	
<i>Salad, homemade smoked organic salmon, crabs, prawns, avocado, cucumber, tomatoes and olive oil</i>	

Colorado	17.00 €
Salade, croquettes de chèvre, avocat, betteraves, oignons rouges, jambon de montagne, tomates, huile d'olive	
<i>Salad, fried goat's cheese roll, avocado, beetroots; red onions, ham of mountain, tomatoes and olive oil</i>	

Suppléments

frites, salade verte, risotto	4.50 €
légumes de saisons	6.50 €

Les produits servis sont élaborés dans notre cuisine à partir de produits frais et préparés sur le moment.
Le Jean's Café n'accepte pas les chèques bancaires. Merci de votre compréhension.TVA au taux en vigueur.
Jean's Café can't accept payment by check. Thanks for your comprehension. TVA at the current rate

Pizza

Bambino	
Tomate, fromage, jambon	8.10 €
<i>Pour enfant jusqu'à 10 ans / Pizza for Child til 10 years old</i>	

Regina	
Tomate, fromage, jambon, champignons, olives.....	14.10 €
<i>Tomato, cheese, cooked ham, mushrooms, olives</i>	

Galloway.....	15.50 €
Crème, moutarde, lardons, jambon, cheddar Galloway, origan, croutons, sauce Worcester, œuf à cheval	
<i>Cream, mustard, bacon, cooked ham, cheddar Galloway, oregano, croutons, Worcester sauce and top with a fried egg</i>	

Dahu	16.90 €
Crème, chèvre, tomates confites, capres, speck, salade roquette, pistou,	
<i>Cream, goat cheese, preserved tomatoes, capers, raw ham, rocket salad, pesto</i>	

Smoked salmon	20.50 €
Crème, oignons, origan, beurre ail & persil, brousse de brebis, emmenthal, comté, saumon bio fumé par nos soins	
<i>Cream, onions, oregano, garlic and parsley butter, ewe's milk cheese, emmenthal cheese, comté cheese, homemade smoked organic salmon</i>	

Cro-Magnon	20.50 €
Tomates, lardons, chorizo, oignons rouges, poivrons, cheddar, tabasco, sauce anglaise, steak de bœuf œuf à cheval	
<i>Tomatoes, lardoons, chorizo, red onions, sweetpepper, chester, Red tabasco, Worcestershire sauce, fried egg</i>	

5 fromages	
Crème, cheddar, reblochon, chèvre, mozzarella, comté, miel, origan, roquette.....	15.90 €
<i>Cream, cheddar cheese, reblochon cheese, goat's cheese, mozzarella, comté, honey, oregano and roquette salad on top</i>	

Plats à partager pour l'apéritif

Planche de charcuterie et cochonnaille maison.....	12.00 €
<i>Assortment of cooked, cured meat and pâtés</i>	

Garlic bread	6.00 €
<i>Garlic bread</i>	

Assiette de jambon : Cochon de montagne – 26 mois d'affinage, condiments.....	12.00 €
<i>Ham of mountain pig, ripening 26 months</i>	

Friture de calamars, sauce tartare	12.50 €
<i>Fried inkfish, tartare sauce, lemon and salad</i>	

Accras de poisson, sauce tartare, citron	5 pièces	9.50 €
<i>Caribbean-style fish fritters with tartare sauce and lemon</i>	10 pièces	17.00 €

Les Pâtisseries maison

Dessert du jour

Special dessert of the day

La farandole du Jean's..... 11.50 €

Gourmet Jean's platter

L'Enduro du Lido..... 8.80 €

House speciality chocolate cake, nougatine

Baba bouchon au rhum, crème fouettée vanille bourbon 9.00 €

Rhum baba, home-made vanilla chantilly-cream

Crème brulée vanille - fève de tonka 9.00 €

Caramelized custard cream with vanilla – Tonka bean

**Tarte tiède au chocolat, 9.00 €
zestes d'orange**

Thin chocolate tart, orange zest

Riz au lait vanille bourbon, condiments sucrés, caramel beurre salé 8.80 €

Rice pudding, condiments, salt butterscotch

Salade de fruits de saison 9.00 €

Fresh fruits salad

Texture de lemon curd, condiments sucrés, basilic et huile d'olives 9.00 €

Lemon curd, sweet condiments, basil and olives oil

Fromages de la côte d'Opale.....

Assiette de fromages affinés chez Vincent – Terre de Fromages..... 9.50 €

Assortment of regional ripened cheese

Envie de crêpes

Sucre / Sugar 4.90 €

Cassonade:/Brown sugar 4.90 €

Confiture maison : selon saison / Home-made marmelade..... 5.40 €

Citron / Lemon..... 5.90 €

Miel / Honey 5.90 €

Crème de marron / Chestnut cream..... 5.90 €

Chocolat / Chocolate 5.90 €

Chocolat et noix de coco / Chocolate and coconut..... 6.60 €

Chocolat et banane / Chocolate and banana..... 6.60 €

Flambée / Flame crepe 8.90 €

Au choix: Grand Marnier ou Calvados ou Cognac ou rhum-banane-chocolat

Gourmandises glacées.....

After eight Ice..... 8.80 €

Get 27, chocolat, menthe, copeaux de chocolat, chantilly

Banana Jean's Ice 8.80 €

Vanille, fraise, chocolat, brochette de banane, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois 8.80 €

Chocolat Liégeois..... 8.80 €

Dame Blanche..... 8.80 €

Colonel 8.80 €

A la coupe

La Coupe 3 Boules 8.50 €

La Coupe 2 Boules 6.50 €

Parfums de sorbets

Cassis, framboise, citron vert, mangue, fruits de la passion

Blackcurrant, raspberry, lime, mango, passion fruit

Parfums de crèmes glacées

**Vanille, café, chocolat, fraise, menthe aux éclats de chocolat noir,
ourson, rhum-raisin**

*vanilla, coffee, chocolate, strawberry, chocolate mint,
sweet flavor, rum & raisins*

Boissons chaudes

Thé Damman.....	4.30 €
<i>Ceylan, Darjeeling, Finest Earl Frey, Thé vert à la menthe, Caramel, Fruits rouges, Vanille</i>	
Infusion Damman	4.30 €
<i>Camomille, tilleul, tilleul menthe, verveine, verveine menthe</i>	
Express simple	2.20 €
Express double	4.40 €
Express crème	2.40 €
Express double crème.....	4.80 €
Express décaféiné.....	2.40 €
Express double décaféiné	4.80 €
Capuccino	4.90 €
Chocolat chaud	4.30 €
Chocolat viennois	4.80 €
Chocolat Kirsch	6.30 €
Lait chaud.....	3.60 €

Cocktails chauds

Irish Coffee (whisky).....	11.00 €
French Coffee (cognac).....	11.00 €
Normandy Coffee (calvados).....	11.00 €
Marnissimo Coffee (Grand Marnier).....	11.00 €

Breakfast time

Petit déjeuner servi jusqu'à 11h30. Breakfast served from 8.00 to 11.30 am.

English Breakfast (œuf, bacon, boisson chaude et jus d'orange).....	12.00 €
<i>Full English breakfast, eggs, bacon, hot drink, orange juice</i>	
Petit déjeuner complet (boisson chaude, pain, beurre & confiture, jus d'orange).....	9.80 €
<i>Continental breakfast, hot drink, bread, butter and marmalade, orange juice</i>	

Liqueurs et Eaux de vie.....

Manzana verde.....	4cl	7.00 €
Drambuie.....	4cl	8.00 €
Bailey's	4cl	8.00 €
Kalhua	4cl	7.00 €
Amaretto	4cl	7.00 €
Marie Brizard	4cl	7.00 €
Sambuca	4cl	7.00 €
Mandarine Impériale.....	4cl	8.00 €
Genièvre de Houille carte noire	4cl	8.00 €
Eau de vie (framboise, poire, mirabelle, vieille prune)	4cl	8.00 €
Grand Marnier cordon rouge	4cl	8.00 €
Malibu	4cl	7.00 €
Pisang.....	4cl	7.00 €
Get 27.....	4cl	7.00 €
Get 31.....	4cl	7.00 €
Cointreau.....	4cl	8.00 €
Southern Comfort	4cl	9.00 €
Passoa.....	4cl	7.50 €

Digestifs

Armagnac

Sempé fine armagnac.....	4cl	9.00€
Sempé Vieille armagnac 1978.....	4cl	16.00€

Calvados

Sélection Morin	4cl	8.00 €
Extra Morin	4cl	12.00 €
Hors d'âge Morin 15 ans.....	4cl	14.00 €

Cognac

Davidoff extra	4cl	23.00 €
Hennessy VSOP.....	4cl	9.00 €
Château de Lignières.....	4cl	12.00 €
XO Hennessy	4cl	22.00 €
Cohiba	4cl	45.00 €
Richard Hennessy	4cl	20.00 €

Rhum

Rhum vieux Clément – VSOP, Martinique.....	4cl	8.00 €
Diplomatico – reserva exclusiva, Venezuela	4cl	9.00 €
Ron Zacapa – sistema solera 23, Guatemala	4cl	11.00 €

Boissons fraîches

Sodas - Jus - Sirops

Pepsi Max (light) à la pression / Pepsi à la pression	30cl	3.90 €
Limonade Seven-Up à la pression	30cl	3.90 €
Lipton Ice Tea pêche à la pression.....	30cl	4.10 €
Oasis tropical à la pression	30cl	4.10 €
Red Bull.....	25cl	4.00 €
Gini.....	25cl	4.10 €
Fanta orange.....	25cl	4.10 €
Schweppes Tonic / Schweppes Agrum	25cl	4.10 €
Orangina.....	25cl	4.10 €
Lait frais.....	30cl	3.60 €
Cidre doux ou brut.....	25cl	4.80 €
Orange ou citron pressé	25cl	4.80 €
Jus de fruit	30cl	4.00 €
<i>Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Abricot, Pomme, Mangue, Exotique, Raisin (25cl)</i>		
Diabolo (limonade + sirop)	30cl	4.10 €
Sirop à l'eau	30cl	3.50 €
<i>Fraise, Menthe, Passion, Grenadine, Citron, Cassis, Pêche, Noix de coco, Cerise, Kiwi, Orgeat, Violette, Rhum sans alcool, vanille</i>		

Eaux minérales

Evian	33cl	3.90 € / 75cl	6.80 €
Badoit verte		75cl	6.80 €
Badoit rouge	33cl	3.90 € / 75cl	6.80 €

Les bières

En bouteille

Budweiser 5°	33cl	6.60 €
Rince Cochon blonde 8.5°	33cl	6.60 €
Pelforth brune 6°	33cl	5.50 €
Desperados 5°	33cl	6.60 €
Corona 4.6°	35,5cl	6.60 €
Chimay rouge 7°	33cl	7.60 €
Chimay bleue 9°	33cl	7.60 €
Duvel 8,50°	33cl	7.60 €
Delirium Tremens 9°	33cl	6.60 €
Kwack 8°	33cl	7.60 €
Karmeliet 8°	33cl	6.10 €
Bush blonde 10,5°	33cl	6.60 €
Heineken 5°	25cl	5.60 €
Cubanisto 5,9°	33cl	6.60 €
Mort Subite – Blanche 5,5°	37,5cl	7.80 €
Mort Subite – Kriek 4°	37,5cl	7.90 €
Trois monts 8°	75cl	9.10 €
Page 24 Hildegard 6,9°	75cl	9.20 €

Sans alcool

Jupiler 0°	25cl	4.60 €
------------------	------	--------

A la pression

Jupiler	25cl	3.20€ / 50cl	6.40 € / 100cl	12.70 €
Stella Artois	25cl	3.20€ / 50cl	6.40 € / 100cl	12.70 €
Loburg	25cl	4.10€ / 50cl	8.20 € / 100cl	16.30 €
Leffe blonde.....	25cl	4.10€ / 50cl	8.20 € / 100cl	16.30 €
Leffe ruby.....	25cl	4.10€ / 50cl	8.20 € / 100cl	16.30 €
Blanche Hoegaarden	25cl	4.10€ / 50cl	8.20 € / 100cl	16.30 €
Bière du moment	25cl	4.30€ / 50cl	8.60 € / 100cl	17.10 €

Les alcools

Apéritifs.....

La coupe de champagne	10cl	10.50 €
La coupe de champagne Rosé.....	10cl	12.00 €
La coupe de Prosecco.....	10cl	7.00 €
Le kir royal (mûre, framboise, cassis, pêche, passion, rose)	10cl	10.70 €
Le kir (mûre, framboise, cassis, pêche, passion, rose)	16cl	6.00 €
Spritz : Apérol - Prosecco	16cl	9.00 €
Martini Rosso	5cl	4.70 €
Martini Dry	5cl	4.70 €
Martini Bianco	5cl	4.70 €
L'Américano maison		9.80 €
Porto rouge ou Porto blanc	10cl	6.50 €
Ricard	2cl	3.30 €
Picon Bière	25cl	6.50 €
Picon vin blanc	16cl	6.50 €
Muscat	10cl	4.60 €
Vodka	4cl	7.60 €
Gin	4cl	7.60 €
Tequila	4cl	7.60 €

Whiskies

Accompagnement divers : soda ou jus de fruit : 1.20 €

Scotch		
J&B.....	4cl	7.00 €
Clan Campbell.....	4cl	7.00 €
Blended 12ans d'âge		
Chivas Regal.....	4cl	9.00 €
Johnny Walker Blac Label	4cl	9.00 €
Pur Malt		
Glenfiddich	4cl	8.90 €
Knockando	4cl	8.90 €
Single Malt		
The Dalmore single Highland malt scotch whisky (12ans, 40°).....	4cl	11.10 €
Arbeg Islay single malt scotch whisky (10ans, 46°).....	4cl	11.10 €
Irish		
Jameson.....	4cl	8.10 €
Bourbon		
Four Roses.....	4cl	7.60 €
Jack Daniel's	4cl	8.60 €

Les cocktails

Alcoolisés.....

Mojito Champagne	12.10 €
<i>Champagne, rhum, menthe fraîche, lime, sucre de canne</i>	
Mojito	11.10 €
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda</i>	
Gin Fizz	11.10 €
<i>Gin, citron pressé, sucre de canne, soda</i>	
Novillada.....	11.10 €
<i>Tequila, Curaçao bleu, jus d'ananas, sirop noix de coco</i>	
Sex on the beach.....	11.10 €
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry</i>	
Bloody mary.....	11.10 €
<i>Vodka, jus de tomate, tabasco, céleri, poivre</i>	
Manhattan.....	11.10 €
<i>Bourbon, vermouth rouge, angostura bitters</i>	
Blue Hawaiian.....	11.10 €
<i>Malibu, curaçao, jus d'ananas</i>	
Caïpirinha	11.10 €
<i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	
Daiquiri	11.10 €
<i>Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne</i>	
Blue Gin.....	11.10 €
<i>Gin, Curaçao bleu, jus de citron, sucre de canne</i>	
Sans alcool.....	
Exotic Jean's	8.80 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, pamplemousse, sirop cassis</i>	
Bora bora.....	8.80 €
<i>Jus d'ananas et passion, jus de citron et sirop grenadine</i>	
Fresh Lime.....	8.80 €
<i>Menthe fraîche, jus de citron, sirop sucre de canne, eau gazeuse</i>	