

**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,  
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 .....**

**Foie gras de canard pané au pain d'épices, confit de figes ..... 14.00 €**  
*Breaded Duck foie gras with gingerbread, preserved figs*

**Ballotine de chapon aux girolles, jus au foie gras, pommes Pompadour ..... 22.00 €**  
*Ballotine (filleted, stuffed and rolled) capon with chanterelle mushrooms,  
duck foie gras sauce, Pompadour potatoes*

**Filet de Saint – Pierre à la plancha, bisque de langoustines, petits legumes .... 26.00 €**  
*Pan sautéed John Dory, Dublin bay prawn bisque, Fresh vegetables*

**Foret noire, nouvelle version ..... 8.50 €**  
*New style Black Forest cream 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 ..... 12.50 €**  
*Accompagnement au choix : frites fraîches, pâtes ou 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 ..... 17.00 €**  
*Un verre de vin ou une bière pression, café, thé ou infusion*

## Côté terre .....

<b>Escargots « Gros Gris » de la ferme de Campagne lés Hesdin dans la tradition .....</b>	<b>6 pièces.... 10.50 €</b> <b>12 pièces 20.00 €</b>
<i>Garlic-flavoured snails</i>	
<b>Terrine de campagne « Home made », condiments .....</b>	<b>9.50 €</b>
<i>Homemade potted</i>	
<b>Planche de charcuterie et cochonnaille maison.....</b>	<b>12.00 €</b>
<i>Assortment of cooked, cured meat and pâtés</i>	
<b>Assiette de jambon : Cochon de montagne – 26 mois d'affinage, condiments. 12.00 €</b>	
<i>Ham of mountain pig, ripening 26 months</i>	
<b>Garlic bread .....</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Garlic bread</i>	
<b>Blanc de poulet, crème au vin du Jura, risotto parmesan .....</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Breast of chicken white wine cream, parmesan cheese risotto</i>	
<b>Bœuf Bourguignon, frites fraîches .....</b>	<b>19.50 €</b>
<i>Beef simmered in red wine with lardoons, mushrooms and onions</i>	
<b>Faux filet de bœuf Charolais, sauce aux poivres, frites fraîches.....</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Charolais sirloin steak, pepper sauce, French fries</i>	
<b>Entrecôte de bœuf à la plancha, sauce vin rouge .....</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Pan sautéed beef rib eye steak, red wine sauce, French fries</i>	
<b>Cocotte de rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches.....</b>	<b>22.00 €</b>
<i>Veal kidneys casserole in mustard sauce, French fries</i>	
<b>Big Cheese burger, sauce, bacon, tomates, fromage, coleslaw et frites .....</b>	<b>18.50 €</b>
<b>Double big cheese.....</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Big cheese burger, bacon, sauce, tomatoes, cheese, coleslaw and French fries</i>	
<i>Double big cheese</i>	
<b>Steak tartare préparé par nos soins, frites.....</b>	<b>19.50 €</b>
<i>Fresh raw minced steak, French fries</i>	
<b>Steak haché à la minute, frites .....</b>	<b>16.00 €</b>
<b>Œuf à cheval .....</b>	<b>16.50 €</b>
<i>Fresh minced steak, French fries</i>	

## Côté Mer .....

<b>Friture de calamars, sauce tartare, citron et sucrine</b>	<b>entrée .....</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Fried squid, tartare sauce, lemon and salad</i>	<b>plat.....</b>	<b>24.00 €</b>
<b>Tartare de saumon, crème fouettée Citron vert, coriandre, condiments, toast</b>	<b>entrée .....</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Fresh raw minced salmon, whipped cream lime, coriander, condiments, toast</i>	<b>plat.....</b>	<b>24.00 €</b>
<b>Croquettes de crabe, jeune pousse, mayonnaise citronné</b>	<b>3 pièces .....</b>	<b>12.50 €</b>
<i>Meat crab croquette, salad, homemade mayonnaise seasoned with lemon</i>	<b>6 pièces .....</b>	<b>24.00 €</b>
<b>Accras de poisson, sauce tartare, citron</b>	<b>5 pièces .....</b>	<b>9.50 €</b>
<i>Caribbean-style fish fritters with tartare sauce and lemon</i>	<b>10 pièces .....</b>	<b>17.00 €</b>
<b>Saumon fumé par nos soins, crème fouettée, toast.....</b>	<b>19.00 €</b>	
<i>Homemade smoked salmon, whipped cream and toast</i>		
<b>Gambas à la plancha, beurre ail &amp; persil, risotto parmesan .....</b>	<b>19.00 €</b>	
<i>Pan sautéed king prawns with garlic &amp; parsley butter, parmesan cheese risotto</i>		
<b>Coquilles Saint – Jacques beurre blanc, purée de pommes de terre .....</b>	<b>24.00 €</b>	
<i>Pan sautéed scallops with white butter sauce, mashed potatoes</i>		
<b>Filet de saumon, bouillon de coquillages, purée de pommes de terre .....</b>	<b>24.00 €</b>	
<i>Fillet of salmon, shellfish broth, mashed potatoes</i>		
<b>Filet de dorade, sauce persil, risotto tomates confites, .....</b>	<b>22.00 €</b>	
<i>Pan sautéed sea bream, parsley sauce, preserved tomatoes risotto</i>		
<b>Calamars à la plancha, beurre ail &amp; persil, risotto parmesan.....</b>	<b>24.00 €</b>	
<i>Pan sautéed squid, parsley &amp; garlic butter, parmesan cheese risotto</i>		
<b>Les Moules – servi avec frites ou salade verte .....</b>		
<b>Moules à la crème</b>	<b>entrée .....</b>	<b>10.00 €</b>
<i>Mussels in a cream sauce</i>	<b>plat.....</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Moules à la marinière</b>	<b>entrée .....</b>	<b>9.50 €</b>
<i>Mussels in a shallot and white wine broth</i>	<b>plat.....</b>	<b>17.00 €</b>

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

Welsh, au cheddar Galloway  
rarebit simple..... 17.00 €  
rarebit complet (jambon et œuf) ..... 18.00 €  
*Welsh rarebit*

Croque-monsieur, pain de campagne, moutarde à l'ancienne ..... 12.00 €  
Croque-madame, pain de campagne (œuf)..... 13.00 €  
*Toasted open sandwich with ham, sprinkled with grated cheese*

Omelette nature ..... 12.00 €  
*Plain omelette*  
Supplément au choix : ..... 1.50 € par supplément  
Jambon, champignons, fromage *Ham, mushrooms, cheese*

Tartiflette maison, salade de pousse..... 19.00 €  
*Reblochon cheese with cream, potatoes, onions and bacon, salad*

## Salades .....

Caesar ..... 17.50 €  
Salade, blanc de poulet, tomates, œufs durs, parmesan, croutons, sauce Caesar  
*Salad, chicken, tomatoes, hard-boiled egg, parmesan cheese, Caesar sauce*

Saumon fumé..... 19.50 €  
salade, saumon fumé, crevettes, avocat, tomates,  
concombre, oignons rouges, croutons, pesto  
*Salad, homemade smoked salmon, shrimps, tomatoes, cucumber, red onions, pesto*

## 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 ..... 8.10 €  
Tomate, fromage, jambon  
*Pour enfant jusqu'à 10 ans / Pizza for Child til 10 years old*

Regina..... 14.10 €  
Tomate, fromage, jambon, champignons, olives  
*Tomato, cheese, cooked ham, mushrooms, olives*

Saumon fumé..... 16.90 €  
Crème, chèvre, tomates confites, oignons rouges, olives, saumon fumé maison  
*Cream, goat cheese, preserved tomatoes, red onions, olives, home made smoked salmon*

Indienne..... 15.50 €  
Crème, poulet mariné au curry, oignons rouges,  
tomates confites, parmesan, mozzarella  
*cream, marinated chicken with curry, red onions, preserved tomatoes, mozzarella and parmesan cheese*

4 fromages ..... 15.90 €  
Crème, emmental, chèvre, mozzarella, comté, origan  
*Cream, emmental cheese, goat's cheese, mozzarella, comté, oregano*

## Plats à partager pour l'apéritif

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

Garlic bread ..... 6.00 €  
*Garlic bread*

Friture de calamars, sauce tartare ..... 12.50 €  
*Fried squid, tartare sauce*

Accras de poisson, sauce tartare, citron ..... 5 pièces ..... 9.50 €  
*Caribbean-style fish fritters with tartare sauce and lemon* ..... 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..... 9.00 €**  
*House speciality chocolate cake, nougatine*

**Baba bouchon au vieux rhum, crème fouettée vanille bourbon ..... 11.00 €**  
*Rhum baba, home-made vanilla chantilly-cream*

**Crème brûlée vanille & fève de tonka..... 9.00 €**  
*Caramelized custard cream with vanilla & tonka bean*

**Tarte tiède au chocolat ..... 9.00 €**  
*Thin warm chocolate tart*

**Riz au lait, caramel beurre salé, condiments ..... 9.00 €**  
*Rice pudding, salt butterscotch, condiments*

**Crumble pommes - raisins, glace vanille ..... 9.00 €**  
*Apple and grapes crumble, vanilla icecream*

## Fromages de la côte d'Opale.....

**Assiette de fromages affinés chez Vincent – Terre de Fromages..... 9.80 €**  
*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 €**

**Crème citron / Lemon cream..... 5.90 €**

**Miel / Honey ..... 5.90 €**

**Chantilly nutella / sweetened whipped cream with nutella..... 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..... 8.90 €**  
*Get 27, chocolat, menthe, copeaux de chocolat, chantilly*

**Banana Jean's Ice ..... 8.90 €**  
*Vanille, fraise, chocolat, brochette de banane, chocolat chaud, chantilly*

**Café Liégeois ..... 8.90 €**

**Chocolat Liégeois..... 8.90 €**

**Dame Blanche..... 8.90 €**

**Colonel ..... 8.90 €**

## 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, pistache, noix de coco,**

**menthe aux éclats de chocolat noir, rhum-raisin**

*vanilla, Coffee, chocolate, strawberry, chocolate mint, rum & raisins, pistachio, coconut*

## 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).....	11.10 €
French Coffee (cognac).....	11.10 €
Normandy Coffee (calvados).....	11.10 €
Marnissimo Coffee (Grand Marnier).....	11.10 €

## 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'age 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	4.20 €
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	6.90 €
Badoit verte .....	75cl	6.90 €	
Badoit rouge .....	33cl	3.90 € / 75cl	6.90 €

## 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	6.60 €
Bush blonde 10,5° .....	33cl	6.60 €
Heineken 5° .....	25cl	5.60 €
Cubanisto 5,9° .....	33cl	6.60 €
Trois monts 8° .....	75cl	9.10 €
Page 24 Hildegarde 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	4.20€ / 50cl	8.40 € / 100cl	16.70 €
Leffe blonde.....	25cl	4.20€ / 50cl	8.40 € / 100cl	16.70 €
Leffe ruby.....	25cl	4.60€ / 50cl	9.20 € / 100cl	18.20 €
Blanche Hoegaarden.....	25cl	4.20€ / 50cl	8.40 € / 100cl	16.70 €
Bière du moment .....	25cl	4.80€ / 50cl	9.60 € / 100cl	18.90 €

## Les alcools .....

### Apéritifs.....

La coupe de champagne.....	10cl	10.50 €
La coupe de Prosecco.....	10cl	7.00 €
Le kir royal (mûre, framboise, cassis, pêche, passion, rose, fraise) .....	10cl	10.90 €
Le kir (mûre, framboise, cassis, pêche, passion, rose, fraise) .....	16cl	6.50 €
Spritz : Apérol - Prosecco .....	16cl	9.50 €
Martini Rosso .....	5cl	4.70 €
Martini Dry .....	5cl	4.70 €
Martini Bianco .....	5cl	4.70 €
L'Americano maison .....		9.90 €
Porto rouge ou Porto blanc .....	10cl	6.50 €
Ricard .....	2cl	3.50 €
Picon Bière .....	25cl	6.50 €
Picon vin blanc .....	16cl	6.50 €
Muscat .....	10cl	4.60 €
Vodka .....	4cl	7.90 €
Vodka Absolut Lime .....	4cl	8.60 €
Gin Beefeater .....	4cl	7.80 €
Gin Bombay sapphire.....	4cl	8.80 €
Tequila .....	4cl	7.60 €

### Whiskies .....

Accompagnement divers : soda ou jus de fruit : 1.20 €

Scotch		
J&B.....	4cl	7.20 €
Clan Campbell.....	4cl	7.20 €
Clan Campbell Dark <i>vieilli en fût de rhum des Caraïbes</i> .....	4cl	7.90 €
Blended 12ans d'âge		
Chivas Regal .....	4cl	9.90 €
Johnny Walker Black Label .....	4cl	9.10 €
Pur Malt		
Glenfiddich .....	4cl	9.20 €
Knockando .....	4cl	9.20 €
Single Malt		
The Dalmore single Highland malt scotch whisky (12ans, 40°).....	4cl	11.20 €
Ardbeg Islay single malt scotch whisky (10ans, 46°).....	4cl	11.20 €
Irish		
Jameson.....	4cl	8.20 €
Bourbon		
Four Roses.....	4cl	7.60 €
Jack Daniel's .....	4cl	8.90 €

## Les cocktails .....

### Alcoolisés.....

Royal mojito.....	12.10 €	
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, champagne</i>		
Mango Mojito.....	11.10 €	
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, purée de mangue, eau gazeuse</i>		
Strawberry Mojito.....	11.10 €	
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, purée de fraise, eau gazeuse</i>		
Mojito.....	11.10 €	
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>		
Pull Up.....	11.10 €	
<i>Vin blanc sec, liqueur de litchi, sirop de framboise, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert</i>		
Sex on the Beach.....	11.10 €	
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>		
Daiquiri .....	11.10 €	
<i>Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne</i>		
Ginger Time.....	11.10 €	
<i>Dark whisky, jus de citron, miel, angustura, gingembre</i>		
Exotic Time.....	11.10 €	
<i>Rhum, purée de mangue, jus exotique, sirop fruit de la passion</i>		
Purple Rain.....	11.10 €	
<i>Vodka, Curaçao bleu, Seven Up, grenadine</i>		
Cosmopolitan .....	11.10 €	
<i>Vodka, triple sec, jus de citron, jus de cranberry</i>		
Red Bliss .....	11.10 €	
<i>Vodka, purée de fraises, jus de citron, sirop vanille</i>		
<b>Sans alcool.....</b>		
All Vitamines.....	8.90 €	
<i>Jus d'abricot, jus d'ananas, jus de citron, sirop framboise</i>		
Bora bora.....	8.90 €	
<i>Jus d'ananas et passion, jus de citron et sirop grenadine</i>		
Virgin Strawberry Mojito.....	8.90 €	
<i>Purée de fraise, menthe fraîche, citron vert, sirop rhum, sucre de canne</i>		
Cocolada .....	8.90 €	
<i>Purée de mangue, jus d'ananas, sirop coco, jus de citron</i>		