



Manger chez nous,
c'est choisir l'ambiance
chaleureuse,
la cuisine généreuse
et inventive du bistrot.

C'est du bon sens
et du plaisir,
bienvenue chez nous !





**Les produits servis sont élaborés
dans notre cuisine à partir de produits frais
et préparés sur le moment,
contre le gaspillage et pour le goût avant tout.**

Les Petits

Menu Enfant12.50 €
(Jusqu'à 10 ans)

Hamburger maison Ou steak haché à la minute Ou aiguillettes
de poulet panées Ou moules marinières Ou poisson de la
pêche du jour

Accompagnement au choix : Frites fraîches, pâtes ou légumes

Dessert : 1 boule de glace ou 1 crêpe maison au sucre

Boisson : 1 sirop à l'eau

Les Entrées

Escargots « Gros Gris » au beurre ail & persil

Producteur local - la Ferme du Bocage – Campagne lés Hesdin

6 pièces.....10.50 € 12 pièces20.00 €

Planche de cochonnailles, à partager ou pas !.....12.00 €

Aiguillettes de poulet panées, sauce BBQ.....12.00 €

Terrine de campagne « home made », pickles 9.50 €

Tartare de saumon condiments12.50 €

crème fouettée et toasts

Saumon d'Écosse,17.00 €

fumé au bois de hêtre sur place, crème fouettée et toasts

Friture de seiches, sauce tartare12.50 €

Assiette de fruits de mer14.00 €

crevettes roses, bulots et rillettes de poisson maison

Les Plats

Côté Terre

Carpaccio de bœuf, parmesan, pesto, **19.00 €**
tomates confites, frites fraîches

Brochette de filet mignon de porc mariné, **19.00 €**
sauce cidre - miel, pommes de terre grenaille rôties

Suprême de poulet fermier de Licques, **19.00 €**
risotto crémeux, jambon Speck, pesto

Bavette de bœuf à la plancha, beurre framboise, **19.50 €**
réduction vin rouge – framboise, frites fraîches

Steak tartare façon bistrot **19.50 €**
haché minute, préparé par nos soins, frites fraîches

Steak tartare Italien **20.50 €**
pesto, tomates séchées, parmesan, frites fraîches

Cheddar Burger **18.50 €**
bun maison, viande de bœuf, sauce, lard grillé, Cheddar,
oignons confits, tomates, pickles, servi avec coleslaw et frites

Double Cheddar Burger25.00 €

Aiguillettes de poulet panées, sauce BBQ18.00 €
frites fraîches

Steak haché à la minute, frites fraîches.....16.00 €

Steak haché à la minute, œuf à cheval, frites fraîches.. 16.50 €

Côté Mer

Tartare de saumon condiments, crème fouettée.....22.00 €
toasts, frites fraîches ou salade verte

Seiches à la plancha, beurre ail & persil,24.00 €
Risotto crémeux parmesan

Filet de bar, lait de coco, citronnelle, gingembre19.50 €
petits légumes de saison

Friture de seiches, sauce tartare24.00 €

Ni Terre, Ni Mer

Taboulé de semoule, tomates, asperges**14.50 €**
radis, raisins secs, oignons rouges, vinaigrettes aux herbes
fraîches

Penne au pesto, basilic, parmesan, pignons**14.00 €**

Les Moules

De bouchot de la Côte d'Opale
Servies avec frites fraîches ou salade verte, **en Plat**

Moules à la crème

Entrée.....10.00 € Plat18.50 €

Moules à la marinière

Entrée.....9.50 € Plat17.50 €

Les Snacks

Servis avec frites fraîches ou salade verte

Welsh simple, au cheddar Galloway**17.50 €**

Welsh complet (jambon et œuf)**18.50 €**

Croque-monsieur,**12.00 €**

pain de campagne, jambon, comté, moutarde à l'ancienne

Croque-madame,13.00 €
pain de campagne, jambon, comté, moutarde à l'ancienne,
œuf

Omelette nature12.00 €
Supplément au choix : 1.50 € par supplément : jambon,
champignons, fromage, oignons

Les Salades

Caesar17.50 €
Romaine, blanc de poulet fermier, œuf dur, parmesan,
croûtons, sauce Caesar

Nordique19.50 €
Salade verte, saumon fumé « maison », crevettes roses,
avocat, tomate, croûtons, pesto

Estivale18.00 €
Melon, jambon speck, Burrata crémeuse

Suppléments

Frites fraîches, salade verte, risotto 4.50 €
Légumes du moment 6.50 €

Nos Pizzas

Pâte fine maison

- Bambino** 8.10 €
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella
- Margherita**.....11.90 €
Sauce tomate, mozzarella
- Regina**.....13.40 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons
- Dahu**16.90 €
Crème fraîche, chèvre, câpres, jambon speck, pesto, tomate confites, mozzarella, salade roquette
- Saumon**17.10 €
Crème fraîche, saumon fumé « maison », chèvre, oignons rouges, olives noires
- 4 fromages**15.90 €
Crème fraîche, emmental, fromage de chèvre, comté, mozzarella

Breakfast Time

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

- English Breakfast**.....12.00 €
(œuf, bacon, boisson chaude et jus d'orange)

Petit déjeuner complet 9.80 €
(boisson chaude, pain beurre & confiture, jus d'orange)

Nos Pâtisseries

La farandole du Jean's.....11.50 €

L'Enduro du Lido 9.00 €



Baba au vieux rhum, crème fouettée à la vanille 9.00 €

Fondant au chocolat, espuma fruits de la passion 8.50 €

Fraises chantilly maison ou au sucre..... 8.50 €

Salade de fruits frais de saison 9.00 €

Crème brulée pistache - framboise 9.00 €

Panna cotta chocolat blanc - citron vert 8.50 €
fraises au jus

Les Fromages

De la Côte d'Opale

L'assiette de fromages régionaux10.50 €

Nos Crêpes

Faites maison

Sucre..... 4.90 €

Cassonade..... 4.90 €

Confiture maison 5.40 €

Miel 5.90 €

Caramel beurre salé 5.90 €

Chocolat..... 5.90 €

Crêpe flambée 8.90 €

Au choix : Grand Marnier ou Calvados ou Cognac ou rhum

Gourmandises glacées

After eight Ice 8.90 €

Get 27, chocolat, menthe aux éclats 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 €

La Coupe 3 Boules 8.50 €

La Coupe 2 Boules 6.50 €

Parfums de sorbets

framboise, citron vert, fruits de la passion

Parfums de crèmes glacées

Vanille, café, chocolat, fraise, menthe aux éclats de chocolat noir, caramel beurre salé



**Les produits servis sont élaborés
dans notre cuisine à partir de produits frais
et préparés sur le moment,
contre le gaspillage et pour le goût avant tout.**

Nos fournisseurs

Poissonnerie : Martin, Reynaud

Viande : Lebel, MVA

Crémerie : VDservice

Primeurs Maraicher : Brodbeck, Desoomer

Epicerie : Thiercelin, Beuvain, Wolniak

Boulangerie : La Talmeliere – *Le Touquet*

www.jeans-cafe.com



Le Jean's Café n'accepte pas les chèques bancaires.

Merci pour votre compréhension.

TVA au taux en vigueur

Allergies ou Intolérances

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance à:

Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs.

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides.

Soja et produits à base de soja.

Lait et produit à base de lait.

Fruits à coque.

Céleri et produits à base de céleri.

Moutarde et produits à base de moutarde.

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Anhydride sulfureux et sulfites.

Lupin et produits à base de lupin.

Mollusques et produits à base de mollusques

Origine de nos viandes
France / Royaume Uni / Irlande