

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

Suggestions de la semaine

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

Coquilles Saint – Jacques à la plancha, 24.00 €
pomme – purée, beurre Bordier
Pan sautéed scallops, mashed potatoes, Bordier butter

Filet de taureau, jus au vin rouge, pommes de terre grenailles, 28.00 €
Fillet of bull, red wine sauce, potatoes

Citron de Sicile en mousse meringué 9.00 €
Sicile lemon meringue mousse

**QUAND
UNE TABLE**

Aux accents d'ailleurs

PLACE LES PRODUITS

D'ICI

Au premier rang,

LE GOÛT

fait partie du voyage.

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

Terrine de sanglier « maison » condiments..... 9.50 €
Homemade wild boar potted

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

Cocotte de rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches 22.00 €
Veal kidneys casserole in mustard sauce, French fries

Contre-filet de bœuf à la plancha, sauce aux poivres, frites fraîches 26.00 €
Grilled sirloin steak, served with peppers sauce, French fries

Aiguillette baronne de bœuf Black Angus, sauce bercy, gratin dauphinois..... 24.00 €
"Aiguillette" Thinly-sliced fillet of Black Angus beef, Bercy butter

Blanc de poulet fermier rôti, crémeux au vin du Jura, risotto parmesan 19.00 €
roasted breast of free-range chicken, creamy Jura white wine sauce, parmesan cheese risotto

Carbonade Flamande, frites fraîches 18.00 €
Beef stew and French fries

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,..... 26.00 €
moutarde à l'ancienne, ciboulette, bacon grillé, parmesan, tomates confites
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

Soupe de crevettes grises, croutons et rouille 11.00 €
Shrimps soup, garlic croutons

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

Tartare de cabillaud, graine de moutarde, ciboulette, toast entrée 12.50 €
plat..... 24.00 €
Fresh minced raw cod fish, 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 fumé par nos soins, citron, blinis et toast,..... 19.00 €
jeune pousse en salade à l'huile de noix
Homemade smoked salmon, toasted and lemon

Wok de gambas et spaghetti, petits légumes 18.00 €
Pan sautéed spaghetti with king prawns and vegetables

Dos de cabillaud à la plancha, crème de chorizo, 24.00 €
légumes de saison
Pan sautéed cod fish, chorizo cream, fresh vegetables

Calamars à la plancha, beurre ail - persil, risotto parmesan 24.00 €
Pan sautéed inkfish, parsley and garlic butter, parmesan cheese

Les Moules – servi avec frites ou salade verte

Moules à la crème entrée 10.00 €
Mussels in cream sauce plat..... 18.50 €

Moules à la marinière entrée 9.50 €
Mussels in a shallot and white wine broth plat..... 17.50 €

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 11.00 €
Croque-madame (œuf) 12.00 €
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*

Salades

Farmer 16.00 €
Salade frisée, gésiers, lardons fumés maison, conté, œuf poché, tomates, croutons
Curled endive, gizzard, homemade smoked lardoons, conté cheese, poach egg, tomatoes, croutons

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

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

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

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

Montagnarde 16.90 €
Crème, gratin, saucisse fumé, reblochon, conté
Cream, oven grilled potatoes, smoked sausage, reblochon and conté cheese

Veggie..... 16.50 €
légumes de saison
fresh vegetables

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

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

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

Friture de calamars, sauce tartare 12.50 €
Fried inkfish, tartare sauce, lemon and salad

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

5 pièces 9.50 €
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 brûlée au praliné, amandes - noisettes 9.00 €

Caramelized custard cream with praline, almonds and hazelnuts

Tarte tiède au chocolat 9.00 €

Thin warm chocolate tart

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

Rice pudding, condiments, salt butterscotch

Nougat glacé aux fruits confits..... 9.00 €

Home – made iced nougat with preserved fruits

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 Houlle 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	4.10 €
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 €
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	4.50€ / 50cl	9.00 € / 100cl	18.00 €

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)	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'Americano 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 €
Ardbeg 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 Prosecco	12.10 €
<i>Riccadonna prosecco, rhum, menthe fraîche, lime, sucre de canne</i>	
Mojito.....	11.10 €
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, soda</i>	
Royal Jean's.....	11.10 €
<i>Vodka, liqueur de melon, jus de citron, sirop vanille, prosecco</i>	
Tahiti Coconut	11.10 €
<i>Rhum, curaçao, jus ananas et citron vert frais, sirop de coco</i>	
Brigitteberry	11.10 €
<i>Vodka, liqueur de pêche, jus cranberry et citron, sirop de rose</i>	
Red Lips	11.10 €
<i>Vodka, liqueur de fruits de la passion, jus d'ananas et citron, sirop fraise</i>	
Cucumber Gin	11.10 €
<i>Gin, liqueur litchi, jus de citron, sirop violette, concombre</i>	
Péché mignon	11.10 €
<i>Gin, pisang, jus de citron, sucre de canne</i>	
Cosmopolitan.....	11.10 €
<i>Vodka, triple sec, jus cranberry et citron</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>	
Sans alcool	
Vanilla Hips.....	8.80 €
<i>Menthe fraîche, jus de citron, sirop vanille</i>	
Bora bora.....	8.80 €
<i>Jus d'ananas et passion, jus de citron et sirop grenadine</i>	
Fresh Jean's.....	8.80 €
<i>Jus de pomme, jus de raisin, sirop vanille, boule de glace rhum raisin</i>	
Fruity Trend	8.80 €
<i>Fruits frais de saison, jus d'orange, jus de citron, sirop vanille</i>	