

**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, MVA,*  
*Crèmerie : Terre de Fromages, VDservice, Primeurs & Maraicher : Brodbeck, Desoomer,*  
*Epicerie : Thiercelin, Beuvain, Wolniak,*  
*Boulangerie : La Talmeliere Le Touquet*

**Suggestions de la semaine .....**

**Filets de hareng marinés, pommes de terre vapeur .....** 8.50 €  
*Herring fillets marinated in oil, steam potatoes*

**Coquilles Saint – Jacques aux chanterelles, .....** 24.00 €  
**purée de butternut**  
*Pan sautéed scallops chanterelle mushrooms, mashed butternut*

**Paris - Brest .....** 8.50 €  
*Chou pastry, filled with praline pastry cream and coated with slivered almonds*

**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 .....** 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 .....** 18.00 €  
*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 – 15 mois d’affinage, condiments. 12.00 €</b>	
<i>Ham of mountain pig, ripening 15 months</i>	
<b>Garlic bread .....</b>	<b>6.00 €</b>
<i>Garlic bread</i>	
<b>Travers de porc cuit 48h, sauce BBQ, frites fraîches.....</b>	<b>22.00 €</b>
<i>Spare ribs, cooked 48 hours, bbq sauce, French Fries</i>	
<b>Onglet de bœuf, oignons confits, frites fraîches.....</b>	<b>19.50 €</b>
<i>Pan sautéed hanger steak, preserved onions, French fries</i>	
<b>Contre-filet de bœuf à la plancha, sauce aux poivres, frites fraîches .....</b>	<b>24.00 €</b>
<i>Pan sautéed beef sirloin steak, green peppercorn sauce, French fries</i>	
<b>Côte de porcelet, jus au cumin, gratin Dauphinois .....</b>	<b>21.00 €</b>
<i>Piglet chop, cumin juice, gratin Dauphinois</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, tomate, fromage, coleslaw et frites .....</b>	<b>18.50 €</b>
<b>Double big cheese.....</b>	<b>25.00 €</b>
<i>Big cheese burger, bacon, sauce, tomato, 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>Terrine de poisson maison, salade de jeunes pousses .....</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Fish terrine, young shoots salad</i>	
<b>Friture de seiches, sauce tartare, citron et sucrine .....</b>	<b>entrée ..... 12.50 €</b> <b>plat..... 24.00 €</b>
<i>Fried cuttlefish, tartare sauce, lemon and salad</i>	
<b>Tartare de Saint – Jacques et saumon, condiments, crème fouettée, toast, .....</b>	<b>entrée ..... 13.00 €</b> <b>plat..... 24.00 €</b>
<i>Fresh raw minced scallops and salmon, whipped cream and toast</i>	
<b>Croquettes de crevettes grises, bouquet de salade, citron, sauce tartare .....</b>	<b>3 pièces ..... 16.50 €</b> <b>6 pièces..... 28.00 €</b>
<i>Shrimps croquette, salad and lemon Tartare sauce</i>	
<b>Saumon fumé par nos soins, crème fouettée, toast.....</b>	<b>19.00 €</b>
<i>Homemade smoked salmon, whipped cream and toast</i>	
<b>Wok de gambas, petits légumes de saison, nouilles chinoises.....</b>	<b>19.50 €</b>
<i>Pan sautéed spaghetti with king prawns and fresh vegetables</i>	
<b>Aile de raie façon Grenobloise, pommes de terre vapeur.....</b>	<b>19.50 €</b>
<i>Skate wings, Grenobloise style sauce (butter and parsley sauce, capers, lemon), potatoes</i>	
<b>Blanc de seiches à la plancha, beurre ail &amp; persil,.....</b>	<b>24.00 €</b>
<b>risotto parmesan</b>	
<i>Pan sautéed cuttlefish, garlic &amp; parsley butter, parmesan cheese risotto</i>	
<b>Les Moules – servi avec frites ou salade verte .....</b>	
<b>Moules à la crème .....</b>	<b>entrée ..... 10.00 €</b> <b>plat..... 18.00 €</b>
<i>Mussels in a cream sauce</i>	
<b>Moules à la marinière .....</b>	<b>entrée ..... 9.50 €</b> <b>plat..... 17.00 €</b>
<i>Mussels in a shallot and white wine broth</i>	

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

Welsh, au cheddar Galloway  
rarebit simple..... 17.50 €  
rarebit complet (jambon et œuf) ..... 18.50 €  
*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, oignons *Ham, mushrooms, cheese, onions*

## Salades .....

Paysanne..... 16.50 €  
Salade frisée, lardons fumés maison, pommes de terre,  
œuf poché, tomates, croutons  
*Curled endive, homemade smoked lardoons, potatoes cheese,  
poach egg, tomatoes, croutons*

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

Colorado..... 17.50 €  
Salade de jeunes pousses, toast de chèvre, miel, betteraves, oignons rouges,  
jambon de montagne, tomates, croutons, pesto  
*Salad, goat's cheese, honey, beetroots; red onions,  
ham of mountain, tomatoes and pesto sauce*

## Suppléments .....

frites, salade verte, risotto..... 4.50 €  
légumes de saison ..... 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*

Margarita ..... 11.90 €  
tomate, fromage  
*Tomato, cheese*

Saumon fumé..... 17.10 €  
crème, chèvre, tomates confites, oignons rouges, olives, saumon fumé maison  
*Cream, goat cheese, preserved tomatoes, red onions, olives, homemade smoked salmon*

Calabraise ..... 17.50 €  
tomate, chorizo, merguez, oignons rouges, cheddar, mozzarella  
*Tomato, chorizo, sausage, red onions, cheddar and mozzarella cheese*

Galloway..... 16.50 €  
Base crème, moutarde, lardons, jambon, cheddar Galloway, origan,  
croutons à la bière, sauce Worcester, œuf à cheval  
*Cream, mustard, bacon, cooked ham, cheddar Galloway, oregano,  
croutons, Worcester sauce and top with a fried egg*

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*

Montagnarde..... 16.90 €  
Base crème, pommes de terre, lard fumé maison, reblochon,  
oignons blancs, mozzarella  
*Cream, potatoes, smoked lard, reblochon cheese, onions, mozzarella*

## Plats à partager pour l'apéritif

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

Terrine de campagne « Home made », condiments ..... 9.50 €  
*Homemade potted*

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

Friture de seiches, sauce tartare ..... 12.50 €  
*Fried cuttlefish, tartare sauce*

## 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 au vieux rhum, crème fouettée vanille de Madagascar ..... 9.50 €**

*Rhum baba, home-made vanilla chantilly-cream*

**Crème brûlée aux pralines roses ..... 9.00 €**

*Caramelized custard cream with pink praline*

**Mousse chocolat – carambar ..... 9.00 €**

*Caramel and chocolate mousse*

**Tarte pomme – nougat ..... 9.00 €**

*Apple and nougat tart*

**Riz au lait vanille, caramel beurre salé, condiments sucrés ..... 8.50 €**

*Vanilla rice pudding, salt butterscotch, condiments*

## Fromages de la côte d'Opale.....

**Assiette de fromages affinés chez Vincent – Terre de Fromages..... 10.50 €**

*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 €**

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

**Miel / Honey ..... 5.90 €**

**Caramel beurre salé / salt butter caramel sauce ..... 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, caramel beurre salé**

*vanilla, Coffee, chocolate, strawberry, salt-butterscotch, 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	7.50 €
Drambuie.....	4cl	8.00 €
Bailey's .....	4cl	8.00 €
Kalhua .....	4cl	7.50 €
Amaretto .....	4cl	7.50 €
Marie Brizard .....	4cl	7.50 €
Sambuca .....	4cl	7.50 €
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	7.50 €
Pisang.....	4cl	7.50 €
Get 27.....	4cl	7.50 €
Get 31.....	4cl	7.50 €
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 €
Leffe brune 6.5° .....	33cl	6.60 €
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 €
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 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 €
Leffe blonde.....	25cl	4.30€ / 50cl	8.60 € / 100cl	17.10 €
Leffe ruby.....	25cl	4.70€ / 50cl	9.40 € / 100cl	18.70 €
Blanche Hoegaarden.....	25cl	4.30€ / 50cl	8.60 € / 100cl	17.10 €
Karmeliet .....	25cl	4.80€ / 50cl	9.60 € / 100cl	18.90 €
Bière du moment .....	25cl	4.90€ / 50cl	9.80 € / 100cl	19.50 €

## Les alcools .....

### Apéritifs.....

La coupe de champagne.....	10cl	10.90 €
La coupe de Prosecco.....	10cl	7.00 €
Le kir royal (mûre, framboise, cassis, pêche, passion, rose, fraise) .....	10cl	11.30 €
Le kir (mûre, framboise, cassis, pêche, passion, rose, fraise) .....	16cl	6.50 €
Spritz : Apérol - Prosecco .....	16cl	9.50 €
Martini Rosso .....	5cl	4.80 €
Martini Dry .....	5cl	4.80 €
Martini Bianco .....	5cl	4.80 €
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 €
Gin Hendrick's .....	4cl	9.50 €
Tequila .....	4cl	7.80 €

### Whiskies .....

Accompagnement divers : soda ou jus de fruit : 1.20 €

Scotch		
J&B.....	4cl	7.50 €
Clan Campbell.....	4cl	7.50 €
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 €
Arbeg Islay single malt scotch whisky (10ans, 46°).....	4cl	11.20 €
Irish		
Jameson.....	4cl	8.40 €
Bourbon		
Four Roses.....	4cl	8.00 €
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 .....	11.90 €
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, purée de mangue, eau gazeuse</i>	
Strawberry Mojito.....	11.90 €
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, purée de fraise, eau gazeuse</i>	
Peach Mojito.....	11.90 €
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, purée de pêche, eau gazeuse</i>	
Mojito.....	11.10 €
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
Fresh Time .....	11.10 €
<i>Rhum, jus de citron, jus exotique, sirop fruit de la passion, purée mangue</i>	
Napoleon .....	11.10 €
<i>Mandarine Impériale, banane fraîche, sirop rose, tonic</i>	
Strawberry Margarita .....	11.10 €
<i>Tequila, jus de citron, Cointreau, purée de fraise, sucre de canne</i>	
Jean's Magic.....	11.10 €
<i>Vodka, jus ananas, jus de citron, purée de mangue, sirop vanille</i>	
Balie-Balie .....	11.10 €
<i>Vodka, purée de pêche, jus de citron, sirop vanille</i>	
Cosmopolitan .....	11.10 €
<i>Vodka, cointreau, jus de citron, jus de cranberry</i>	
El Professore .....	11.10 €
<i>Vodka, jus de citron, purée de pêche, liqueur de banane, sirop kiwi</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>	
Feel Good.....	8.90 €
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop vanille, purée fraise</i>	
Cocolada .....	8.90 €
<i>Purée de mangue, jus d'ananas, sirop coco, jus de citron</i>	

## Allergie où Intolérance:

**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