



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 Enfant 12.50 €
(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 fondant chocolat 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 !.....14.00 €

Planche mixte, cochonnailles & fromages régionaux ...18.00 €

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

Terrine de campagne « home made », pickles9.50 €

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 crevettes roses.....9.00 €

mayonnaise maison

Les Plats

Côté Terre

Cocotte de rognons de veau, frites fraîches, 19.50 €
sauce moutarde à l'ancienne

Travers de porc cuit 48h basse température, 22.00 €
sauce BBQ, frites fraîches

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

Contre-filet de bœuf, sauce aux poivres, 24.00 €
frites fraîches

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

Tartare Thaiï, contre filet cru coupé au couteau, 24.00 €
Soja, coriandre, citron vert, gingembre, frites

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

Double Cheddar Burger.....25.00 €

Aiguillettes de poulet panées, sauce BBQ.....18.00 €
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

Croquettes de crevettes grises, 3 pièces 16.50 €
bouquet de salade, citron, sauce tartare **6 pièces 28.00 €**

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

Blancs de Seiche à la plancha, sauce pesto rouge,.....24.00 €
légumes du soleil grillés

Filet de cabillaud, mousseline de patates douces,21.00 €
sommités de choux croquants

Gambas à la plancha, beurre ail & persil,19.50 €
risotto crémeux parmesan

Friture de seiches, sauce tartare,24.00 €
salade verte

Ni Terre, Ni Mer

Penne au pesto, basilic, parmesan, pignons14.00 €

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 nature 12.00 €
Supplément au choix : 1.50 € par supplément : jambon,
champignons, fromage, oignons

Les Salades

Caesar 17.50 €
Romaine, blanc de poulet fermier, œuf dur, parmesan,
croûtons, sauce Caesar

Nordique 19.50 €
Salade verte, saumon fumé « maison », crevettes roses,
avocat, tomate, croûtons, pesto

Italienne 19.50 €
Mozzarella di Bufala, jambon Serrano, parmesan,
tomates séchées, croustons, olives noires

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	

Veggie.....15.50 €

Breakfast Time

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

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

Petit déjeuner complet9.80 €
(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 vanille9.00 €

Fondant au chocolat, espuma caramel beurre salé.....8.50 €

New-York cheesecake, citron vert,8.50 €
coulis de fruits rouges

Crème brûlée vanille fèves de Tonka9.00 €

Gratin de fruits rouges8.50 €

Les Fromages

De la Côte d'Opale

L'assiette de fromages régionaux10.50 €

Nos Crêpes

Faites maison

Sucre.....4.90 €

Cassonade.....4.90 €

Confiture maison5.40 €

Miel5.90 €

Caramel beurre salé5.90 €

Chocolat.....5.90 €

Crêpe flambée8.90 €

Au choix : Grand Marnier ou Calvados ou Cognac ou rhum

Gourmandises glacées

After eight Ice8.90 €

Get 27, chocolat, menthe aux éclats de chocolat, chantilly

Banana Jean's Ice8.90 €

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

Café Liégeois8.90 €

Chocolat Liégeois8.90 €

Dame Blanche8.90 €

Colonel8.90 €

La Coupe 3 Boules8.50 €

La Coupe 2 Boules6.50 €

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

Crèmerie : 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