

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 : La Talmeliere

**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

**Salade de gambas, vinaigrette aux agrumes,
sucrine, tomates, lard de Colonnata** entrée..... 11.00 €
plat 20.50 €

*Pan sautéed king prawn salad with citrus-fruit seasoning,
tomatoes, Colonnata bacon*

Filet de bar, crème de chorizo, légumes de saison 21.00 €

Fillet of bass, chorizo cream, pan-sautéed vegetables

Mini financier aux framboises, écume au lait d'amandes..... 8.50 €

Sponge biscuit cake with raspberries, almonds milk froth

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*

Côté terre

Escargots « Gros Gris » de la ferme de Campagne lés Hesdin dans la tradition *Garlic-flavoured snails* 6 pièces.... 10.50 €
12 pièces 20.00 €

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

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

Assiette de jambon : Cochon de montagne – 15 mois d’affinage, condiments. 12.00 €
Ham of mountain pig, ripening 15 months

Garlic bread 6.00 €
Garlic bread

Spaghetti pesto au poulet..... 18.00 €
Spaghetti with pesto sauce and chicken

Carpaccio bœuf, pesto, parmesan, tomates confites, frites fraîches, jeunes pousses en salade 19.00 €
Raw marinated beef with condiments, pesto sauce, parmesan cheese, preserved tomatoes, French fries

Entrecôte de bœuf à la plancha, sauce aux 5 poivres, frites fraîches..... 22.00 €
Pan sautéed beef rib eye steak, 5 peppers sauce, French fries

Bavette de bœuf Angus à la plancha, beurre framboises, frites fraîches 21.00 €
Skirt Angus steak, raspberries butter sauce, French fries

Big Cheese burger, sauce, bacon, tomates, fromage, coleslaw et frites 18.50 €

Double big cheese..... 25.00 €
Big cheese burger, bacon, sauce, tomatoes, cheese, coleslaw and French fries
Double big 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

Assiette de crevettes bouquets, mayonnaise maison, citron..... 9.00 €
Prawns platter, homemade mayonnaise and lemon

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

Tartare de saumon label rouge, crème fouettée, toast, entrée 13.00 €
plat..... 24.00 €
Fresh raw minced salmon, whipped cream and toast

Croquettes de crevettes grises, bouquet de salade, citron, sauce tartare 3 pièces 16.50 €
6 pièces..... 28.00 €
Shrimps croquette, salad and lemon
Tartare sauce

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, crème fouettée, toast..... 19.00 €
Homemade smoked salmon, whipped cream and toast

Gambas à la plancha, beurre ail & persil,..... 19.00 €
risotto parmesan
Pan sautéed king prawns with garlic & parsley butter, parmesan cheese risotto

Daurade royale, brunoise de légumes à l’huile d’olive 19.50 €
Pan-sautéed gilt head bream, diced vegetable with olive oil

Blanc de seiches à la plancha, beurre ail & persil,..... 24.00 €
risotto parmesan
Pan sautéed cuttlefish, garlic & parsley butter, parmesan cheese risotto

Les Moules – servi avec frites ou salade verte

Moules à la crème entrée 10.00 €
Mussels in a cream sauce plat..... 18.00 €

Moules à la marinière entrée 9.50 €
Mussels in a shallot and white wine broth plat..... 17.00 €

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*

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 fume Maison, crevettes, avocat, tomates,
concombre, oignons rouges, croutons, pesto
Salad, homemade smoked salmon, shrimps, tomatoes, cucumber, red onions, pesto

Italienne..... 18.00 €
Salade, Mozzarella di bufala, jambon de montagne,
parmesan, oignons, croutons, olives noires
Mozzarella di bufala, mountain ham, parmesan cheese, onions, croutons, black olives

Salade d'avocat 18.00 €
saumon label rouge mariné maison, vinaigrette Thai
Avocado salad with homemade marinated salmon, Thai style seasoning

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

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, home made smoked salmon

Calabraise 17.10 €
tomate, chorizo, merguez, oignons rouges, cheddar, mozzarella
Tomato, chorizo, sausage, red onions, cheddar and mozzarella cheese

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

Vegie..... 16.50 €
Légumes du moment
Fresh vegetables

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

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..... 9.00 €
House speciality chocolate cake, nougatine

Baba au vieux rhum, crème fouettée vanille bourbon 9.50 €
Rhum baba, home-made vanilla chantilly-cream

Crème brûlée pistache & framboises 9.00 €
Caramelized custard cream with pistachio and raspberries

Profiteroles, sauce chocolat..... 9.00 €
Chocolate profiteroles

Salade de fruits frais, sorbet pêche de vigne 9.00 €
Fresh fruits salad, vine peach sorbet

Le New York cheesecake – citron vert, coulis exotique 9.00 €
Home made New York cheese cake with lime, exotic fruits coulis

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 €

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	7.00 €
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	4.20 €
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	4.20€	/	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 €
Karmeliet	25cl	4.80€	/	50cl	9.60 €	/	100cl	18.90 €
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>		
Sans alcool.....		
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>		

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

Provenance de nos viandes

- Viande de Bœuf d'origine Française,
sauf indication contraire sur notre carte
- Volaille
- Cochon / Porc
-