

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,
Crémèrie : Terre de Fromages, VDservice, Primeurs & Maraicher : Brodbeck, Desoomer,
Epicèrie : Thiercelin, Beuvain, Wolniak,
Boulangèrie : La Talmelière

Suggestions de la semaine

Betterave rouge, espuma chèvre, tuile parmesan..... 9.00 €
Red beetroot, goat cheese mousse and parmesan cheese biscuit

Filet de flétan, crémeux au safran, légumes de saison..... 19.50 €
Fillet of halibut, creamy saffron sauce, pan sautéed fresh vegetables

Pavlova, mousse mangue – passion – citron vert..... 8.50 €
Meringue, mango – passion and lime 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 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

Escargots « Gros Gris » de la ferme de Campagne lés Hesdin 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

Assiette de jambon : Cochon de montagne – 12 mois d'affinage, condiments. 12.00 €
Ham of mountain pig, ripening 12 months

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

Garlic bread 6.00 €
Garlic bread

Ris de veau braisé, jus de cuisson réduit, légumes de saison 26.00 €
Veal sweetbreads, meat juice, pan sautéed fresh vegetables

Bavette de bœuf « Angus » sauce aux poivres, frites fraîches..... 22.00 €
Skirt Angus steak, green peppercorn sauce, French fries

Entrecôte de bœuf à la plancha, beurre maitre d'hôtel, frites fraîches 24.00 €
Pan sautéed beef rib eye steak, green peppercorn sauce, French fries

Suprême de poulet, risotto parmesan, pesto, jambon speck..... 19.00 €
Breast fillet of chicken, parmesan cheese risotto, pesto, Speck ham

Bœuf Bourguignon, frites fraîches 19.50 €
Beef simmered in red wine with lardoons, mushrooms and onions, French fries

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

Double big cheese..... 25.00 €
Big cheese burger, bacon, sauce, tomato, 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

Carpaccio de Saint – Jacques, huile citronnée, yuzu, toast 12.00 €
Scallops carpaccio with oil seasoned with lemon and yuzu

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

Tartare de Saint – Jacques et saumon, condiments, crème fouettée, toast, entrée 13.00 €
Fresh raw minced scallops and salmon, whipped cream and toast plat..... 24.00 €

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

Saumon fumé par nos soins, crème fouettée, toast..... 19.00 €
Homemade smoked salmon, whipped cream and toast

Gambas à la plancha, beurre ail & persil,..... 19.50 €
risotto parmesan
Pan sautéed king prawns, garlic and butter sauce, parmesan cheese risotto

Seiches à la plancha, sauce pesto rouge,..... 24.00 €
risotto parmesan
Pan sautéed cuttlefish, red pesto sauce, parmesan cheese risotto

Coquilles Saint – Jacques à la plancha, crème de haddock,..... 24.00 €
mousseline de choux-fleur
Pan sautéed scallops, cauliflowers mousse, smoked haddock cream

Saumon grillé, lait – coco curry, 22.00 €
tagliatelle
Pan sautéed salmon, coco milk and curry sauce, tagliatelle

Les Moules – servi avec frites ou salade verte en plat

Moules à la crème entrée 10.00 €
Mussels in a 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..... 17.50 €
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

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 fumé 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, 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 vanille & fèves de tonka..... 9.00 €
Caramelized custard cream with vanilla & tonka bean

Tarte tiède au chocolat..... 9.00 €
Thin warm chocolate tart

Gratin pommes – cannelle, calvados..... 9.00 €
Apple with a crisp oven-grilled topping with calvados and cinnamon

Nougat glacé maison, fruits confits..... 9.00 €
Home – made iced nougat, crystallized fruits

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'âge Morin 15 ans.....	4cl	14.00 €

Cognac

Davidoff extra	4cl	23.00 €
Hennessy VSOP.....	4cl	9.00 €
Cohiba	4cl	22.00 €
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 brut.....	33cl	6.40 €
Orange ou citron pressé	25cl	4.90 €
Jus de fruit	30cl	4.00 €
<i>Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Abricot, Pomme, Mangue, Exotique, Raisin (25cl)</i>		
Diabolo (limonade + sirop)	30cl	4.30 €
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	3.40€ / 50cl	6.80 € / 100cl	13.60 €
Stella Artois	25cl	3.40€ / 50cl	6.80 € / 100cl	13.60 €
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 €
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 €
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>	
Tropical Time.....	11.10 €
<i>Rhum, jus de citron, jus exotique, purée de mangue</i>	
Boulevardier	11.10 €
<i>Whiskey bourbon, martini blanc, campari</i>	
Raspberry gin Fizz.....	11.10 €
<i>Gin, jus de citron, sirop framboise, eau gazeuse</i>	
Dry Martini	11.10 €
<i>Gin, dry Martini</i>	
Touquet Exotique	11.10 €
<i>Rhum, jus de citron, jus exotique, sirop de kiwi</i>	
Blue Hawaiïen	11.10 €
<i>Rhum, Malibu, Curacao, bleu, jus d'ananas</i>	
Americano Maison.....	11.10 €
<i>Martini rouge, martini dry, campari, gin</i>	
Sans alcool.....	
Virgin Mojito.....	9.50 €
<i>Sirop rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</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