



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 ..... 12.90 €**  
(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 et persil

Producteur local - la Ferme du Bocage – Campagne lés Hesdin

**6 pièces.....10.50 €    12 pièces .....20.00 €**

**Planche de cochonnailles, à partager ou pas !.....14.00 €**

**Planche mixte, cochonnailles et fromages régionaux...18.00 €**

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

**Terrine de campagne « home made », pickles .....9.50 €**

**Tartare de saumon et Saint-Jacques, condiments, .....13.50 €**  
crème fouettée et toasts

**Saumon d'Écosse fumé, sur place dans notre fumoir...17.00 €**  
crème fouettée et toasts

**Friture de calamars, sauce tartare .....12.50 €**

**Assiette de crevettes roses, mayonnaise maison.....9.50 €**

# Les Plats

## *Côté Terre*

**Cocotte de rognons de veau**, sauce moutarde à l'ancienne,  
frites fraîches ..... **21.00 €**

**Travers de porc**, cuisson 48h basse température, ..... **22.00 €**  
sauce BBQ, frites fraîches

**Suprême de poulet fermier de Licques**, ..... **19.00 €**  
risotto crémeux, jambon Serrano, pesto

**Aiguillettes de poulet panées**, sauce BBQ ..... **18.00 €**  
frites fraîches

**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 Thaï, contre filet cru coupé au couteau**, ..... **24.00 €**  
Soja, coriandre, citron vert, gingembre, frites fraîches

**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 €**

**Steak haché à la minute, frites fraîches..... 16.50 €**

**Steak haché à la minute, œuf à cheval, frites fraîches.. 17.00 €**

## *Côté Mer*

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

**Tartare de saumon et Saint-Jacques, condiments, ..... 24.00 €**  
crème fouettée, toasts, frites fraîches ou salade verte

**Noix de Saint-Jacques snackées, jus de viande, ..... 24.00 €**  
purée de pommes de terre, girolles

**Calamars à la plancha, jus au chorizo Ibérique, ..... 24.00 €**  
risotto à l'encre de seiche

**Filet de daurade, crème de langoustines, ..... 19.50 €**  
cèleri rave rôti

**Gambas à la plancha, beurre ail et persil, ..... 19.50 €**  
risotto crémeux parmesan

**Friture de calamars, sauce tartare, .....24.00 €**  
salade verte

## *Ni Terre, Ni Mer*

**Penne au pesto, basilic, parmesan, pignons .....14.00 €**

## **Les Moules**

De bouchot de la Côte d'Opale  
Servies avec frites fraîches ou salade verte, **en Plat**

**Moules à la crème**

**Entrée.....10.50 €      Plat .....19.50 €**

**Moules à la marinière**

**Entrée.....10.00 €      Plat .....18.50 €**

# Les Snacks

Servis avec frites fraîches ou salade verte

**Welsh simple**, au cheddar Galloway..... **18.00 €**

**Welsh complet** (jambon et œuf) ..... **19.00 €**

**Croque-monsieur**, ..... **12.50 €**

pain de campagne, jambon, comté, moutarde à l'ancienne

**Croque-madame**, ..... **13.50 €**

pain de campagne, jambon, comté, moutarde à l'ancienne,  
œuf à cheval

**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

**Ch'ti** ..... **18.50 €**

Salade d'endives, noix, figues fraîches, toast au maroilles,  
vinaigrette balsamique à l'huile de noix

**Caprese automnale ..... 19.00 €**  
Mozzarella di Bufala panée, betteraves, mesclun,  
jambon Serrano, oignons rouges

## Suppléments

Frites fraîches, salade verte, risotto ..... 4.50 €  
légumes du moment ..... 6.50 €

## Nos Pizzas

Pâte fine maison

**Bambino ..... 8.50 €**  
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella

**Margherita ..... 11.90 €**  
Sauce tomate, mozzarella

**Regina ..... 13.40 €**  
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons

**Galloway ..... 16.90 €**  
Base crème, moutarde, lardons, cheddar Galloway, origan,  
croutons à la bière, sauce Worcester, œuf à cheval

**Indienne ..... 16.00 €**  
Base crème au curry, poulet, oignons rouges, tomates  
confites, parmesan, mozzarella



<b>Saumon</b> .....	<b>17.10 €</b>
Crème fraîche, saumon fumé « maison », chèvre, oignons rouges, olives noires	
<b>4 fromages</b> .....	<b>15.90 €</b>
Crème fraîche, emmental, fromage de chèvre, comté, mozzarella	
<b>Veggie</b> .....	<b>15.50 €</b>

## Nos Pâtisseries

<b>La farandole du Jean's</b> .....	<b>11.50 €</b>
<b>L'Enduro du Lido</b>  .....	<b>9.00 €</b>
<b>Baba au vieux rhum,</b> .....	<b>9.50 €</b>
crème fouettée à la vanille de Madagascar bio	
<b>Fondant au chocolat,</b> espuma caramel beurre salé .....	<b>8.50 €</b>
<b>New-York cheesecake,</b> citron vert, .....	<b>8.50 €</b>
coulis de fruits rouges	
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>9.00 €</b>
praliné, noisettes du Piémont	
<b>Gratin de pommes-cannelle,</b> calvados .....	<b>8.50 €</b>

# Les Fromages

De la Côte d'Opale

L'assiette de fromages régionaux ..... 11.50 €

## Nos Crêpes

Faites maison

Sucre.....4.90 €

Cassonade.....4.90 €

Confiture maison .....5.40 €

Miel .....5.90 €

Caramel beurre salé .....5.90 €

Chocolat.....5.90 €

Crêpe flambée .....8.90 €

Au choix : Grand Marnier ou Calvados ou Cognac ou rhum

## Gourmandises glacées

After eight Ice .....8.90 €

Get 27, chocolat, menthe aux éclats 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 €**

**La Coupe 3 Boules .....8.50 €**

**La Coupe 2 Boules .....6.50 €**

**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.**

# Breakfast Time

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

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

**Petit déjeuner complet ..... 9.80 €**  
(boisson chaude, pain beurre & confiture, jus d'orange)

# Nos fournisseurs

**Poissonnerie** : Martin

**Viande** : Lebel, MVA, Socovol

**Crémerie** : VDservice

**Primeurs Maraicher** : Brodbeck, Desoomer

**Epicerie** : Thiercelin, Beuvain, Wolniak

**Boulangerie** : La Talmeliere – *Le Touquet*

**Crèmes glacées** : *Relais d'or - Miko*

[www.jeans-cafe.com](http://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**