



JEAN'S CAFÉ

RESTAURANT • BRASSERIE

*Manger chez nous,
c'est choisir la cuisine du goût :
gourmande, authentique et inventive.*

C'est du plaisir à partager !



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



FAIT MAISON



QUALITÉ
TOURISME

LES ENTRÉES

Escargots « Gros Gris » au beurre ail et persil	6 p. 11.50 €	12 p. 22.00 €
Producteur local - la Ferme du Bocage – Campagne lés Hesdin		
Planche de cochonnailles (à partager ou pas)		14.00 €
Planche mixte, cochonnailles et fromages régionaux		18.00 €
Aiguillettes de poulet panées		12.00 €
sauce BBQ		
Terrine de campagne du Chef		9.50 €
pickles		
Croquettes de crevettes grises <i>Excellent!</i>		3 p. 17.00 €
bouquet de salade, sauce tartare		
Tataki de thon rouge		12.00 €
crème au raifort		
Friture de seiches		13.00 €
sauce tartare		
Ceviche de daurade		12.50 €
lait de coco, avocat, citron vert, coriandre, toasts		
Accras de poisson		5 p. 9.90 €
sauce aioli à l'ail fumé		



POUR LES PETITS

Menu Enfant *Jusqu'à 10 ans* **13.00 €**

Plat au choix :

Hamburger maison (viande de bœuf, sauce burger & cheddar)

Steak haché à la minute / Aiguillettes de poulet panées

Moules marinières / Poisson de la pêche du jour

Accompagnement au choix : frites fraîches / pâtes / légumes

Dessert au choix : 1 boule de glace / 1 crêpe maison au sucre / 1 fondant chocolat

Boisson : 1 sirop à l'eau

LES PLATS

Côte Terre

Bavette de bœuf Angus 22.00 €
sauce à l'échalotte
frites fraîches

Contre-filet de bœuf 25.00 €
sauce aux poivres, frites fraîches

Suprême de poulet fermier 19.50 €
de Licques
risotto crémeux parmesan, pesto,
jambon speck



Poitrine de veau rôtie 19.50 €
écrasé de pommes de terre sautées,
reduction vin rouge

Côtelettes d'agneau à la plancha 22.00 €
jus au thym, ratatouille

Tartare de bœuf façon bistrot 19.50 €
préparé par nos soins, frites fraîches

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

Double Cheddar Burger 25.00 €

Aiguillettes de poulet panées 18.00 €
sauce BBQ, frites fraîches

Steak haché à la minute 16.50 €
frites fraîches

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

Côte Mer

Tataki de thon rouge 24.00 €
crème au raifort, julienne de légumes

Croquettes de crevettes grises 28.00 €
bouquet de salade, sauce tartare,
frites fraîches (6 pièces)

Ceviche de daurade 24.00 €
lait de coco, avocat, citron vert,
coriandre, toasts, frites ou salade verte

Filet de daurade 24.00 €
caviar d'aubergine fumé au BBQ,
sauce vierge de légumes au pesto vert

Blancs de seiches à la plancha 25.00€
risotto façon paëlla, chorizo

Accras de poisson 10 p. 19.50 €
sauce aioli à l'ail fumé

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

Friture de seiches 25.00 €
sauce tartare, salade verte

LES MOULES



de Bouchot du Mont St-Frieux

Côte d'Opale

Servies avec frites ou salade verte

À la crème

Entrée 11.00 €

Plat 20.00 €

À la marinière

Entrée 10.50 €

Plat 19.00 €

LES SNACKS *Pour faire simple!*

Servis avec frites ou salade verte

Welsh simple cheddar Galloway	18.50 €	Croque-madame pain de campagne, jambon, comté, moutarde à l'ancienne, œuf	14.00 €
Welsh complet cheddar Galloway, jambon et œuf	19.50 €	Omelette nature Supplément au choix : 2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons	12.00 €
Croque-monsieur pain de campagne, jambon, comté, moutarde à l'ancienne	13.00 €		

LES SALADES

Caesar Romaine, blanc de poulet fermier, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce Caesar	17.50 €
Nordique Salade verte, saumon fumé « maison », crevettes roses, avocat, oignons rouges, croûtons, pesto	19.50 €
Estivale Burrata di bufala, tomates, courgettes, aubergines et poivrons confits, vinaigrette balsamique, pignons de pin	16.50 €

LES SUPPLÉMENTS

Frites, salade verte, risotto, penne	4.50 €
Légumes du moment	6.50 €

*La frite chez
nous, c'est...*

la frite de l'Authie provenant de la ferme familiale Desoomer



LES PASTA ET PIZZAS

Pâtes

Penne au pesto 14.00 €
basilic, parmesan, pignons de pin

Pizzas (Pâte fine maison)

Bambino *Pour les petits* 8.50 €
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella

Margherita 11.90 €
Sauce tomate, mozzarella

Regina 13.40 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

Saumon 17.10 €
Crème fraîche, saumon fumé « Maison », chèvre, mozzarella, oignons rouges, olives noires

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

Dahu 16.90 €
Crème fraîche, chèvre, câpres, jambon speck, pesto, tomates confites, mozzarella

4 fromages 15.90 €
Crème fraîche, emmental, chèvre, comté, mozzarella

Veggie 15.50 €

LES FROMAGES *de la côte d'Opale!*



Sélection de fromages

Les Frères Bernard - Fromagerie Artisanale Sainte Godeleine

12.00 €

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 maison, jus d'orange

LES PÂTISSERIES

Dessert du jour

La farandole du Jean's 11.50 €

L'Enduro du Lido® *le dessert "Signature"* 9.00 €
entremet chocolat intense et praliné croustillant,
«patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985»

Baba au vieux rhum 9.50 €
crème fouettée à la vanille bio de Madagascar

Fondant au chocolat 8.50 €
espuma caramel beurre salé

New-York cheesecake 9.00 €
écume fruits rouges

Crème brûlée 9.00 €
chocolat blanc et fruits de la passion

Salade de fraises 9.00 €
chantilly maison, tuile nougatine



LES CRÊPES

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

LES GOURMANDISES GLACÉES

Fabrication Artisanale Française

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 €

À LA COUPE

3 boules 8.50 €

2 boules 6.50 €

Nos parfums de sorbets plein fruit

framboise, citron vert,
fruits de la passion

Nos parfums de crèmes glacées

Vanille Bourbon de Madagascar, Café
100% pur Arabica, Chocolat noir
Suisse, Fraise, Caramel beurre salé,
Menthe aux copeaux de chocolat



ICI TOUT EST
FAIT MAISON

**Tous nos plats sont élaborés dans notre cuisine,
à partir de produits frais et de saison, mitonnés sur
le moment, pour le bon sens et le goût du vrai.**