



# 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 !*

Le titre de **Maître Restaurateur** est la seule distinction décernée par l'Etat aux professionnels de la restauration. Garantissant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. Ce label s'appuie sur un cahier des charges qui mêle professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité et saisonnalité des produits, qualité du service et de l'accueil...

Ou encore exigence d'une **cuisine entièrement faite maison. Un titre d'excellence.**



## POUR COMMENCER - LES ENTRÉES

*A partager ... ou pas...*

**Escargots « Gros Gris » au beurre ail et persil**

6 p. 12.00 € 12 p. 23.00 €

Producteur local - la Ferme du Bocage – Campagne lés Hesdin



**Terrine de campagne du Chef**

9.50 €

**Croquettes de crabe et scampi**

*Excellent!*

3 pièces. 18.50 €

sauce tartare

**Friture de seiches ou calamars** (selon arrivage)

Petite faim 16.00 €

mayonnaise aux anchois et citron vert

Grande faim 26.00 €

**Tartare de truite de mer**

16.00 €

mangue, huile de cacahuètes, condiments

**Aiguillettes de poulet panées**

13.00 €

sauce BBQ

**Frites - cheddar fondu, oignons frits**

9.00 €

**Planche de cochonnailles**

18.00 €

**Planche mixte, cochonnailles et fromages**

22.50 €

**Maxi Plancha, cochonnailles et fromages**

32.00 €

## POUR LES PETITS

**MENU ENFANT**

*Jusqu'à 10 ans*

14.50 €

**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 / pâtes / légumes

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

# LES PLATS

## Côte Terre

**Pièce de boeuf de race au fil du temps**  
frites 29.00 €

**Blanc de poulet fermier** 23.00 €  
crème de champignons,  
risotto parmesan

**Saucisse au couteau** 19.00 €  
purée au beurre d'Isigny, jus de viande

**Poitrine de cochon fermier confite** 22.00 €  
des Monts du Cantal,  
jus chorizo et tomates séchées,  
purée de pommes de terre

**Tartare de bœuf façon bistrot** 20.50 €  
préparé par nos soins, frites

**Pulled Pork Burger** 20.00 €  
bun, cheddar rouge et aux poivres,  
éfiloché de porc fumé et confit,  
sauce BBQ, frites

**Cheddar Burger** 21.00 €  
bun, viande de bœuf, sauce,  
lard grillé, cheddar, oignons confits,  
pickles et frites

**Double Cheddar Burger** 28.00 €

**Aiguillettes de poulet panées** 19.00 €  
sauce BBQ, frites

**Steak haché à la minute** 16.90 €  
supplément oeuf à cheval 1.00 €  
jus de viande, frites

## Côte Mer

**Crab Roll** *Coup de coeur!* 19.50 €  
sandwich brioché au crabe, frites

**Truite de mer fumée** « home made » 21.00 €  
coupée à l'écossaise, salade verte,  
crème à la graine de moutarde

**Tartare de truite de mer** 26.00 €  
mangue, huile de cacahuètes, condiments  
frites ou salade verte

**Steak de thon à la plancha** 28.00 €  
sauce vierge, penne pesto

**Curry de gambas** 24.00 €  
bouillon crustacés, lait de coco, riz basmati

**Blancs de seiche ou calamars** 26.00 €  
à la plancha, beurre ail & persil  
risotto au parmesan

**Croquettes de crabe et scampi**  
sauce tartare 5 pièces. 29.00 €  
frites ou salade verte

## LES MOULES



de Bouchot du Mont Saint-Frieux

Côte d'Opale

Servies avec frites ou salade verte en plat

**À la crème**

Entrée 12.00 €

Plat 21.00 €

**À la marinière**

Entrée 11.00 €

Plat 20.00 €

Prix Nets TTC et Service inclus

## LES SNACKS

*Pour faire simple !*

Servis avec frites **ou** salade verte

<b>Welsh simple</b>	<b>19.50 €</b>	<b>Croque-madame</b>	<b>15.00 €</b>
cheddar fondu sur pain toasté imbibé à la bière, moutarde, sauce Worcestershire		pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne, œuf	
<b>Welsh complet</b>	<b>20.50 €</b>	<b>Omelette nature</b>	<b>13.00 €</b>
jambon et œuf		Supplément au choix : 2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons	
<b>Croque-monsieur</b>	<b>14.00 €</b>		
pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne			

## LES SALADES

<b>Grec salade Caesar</b>	<b>20.50 €</b>
Salade romaine, blanc de poulet fermier croustillant, feta, tzatziki, tapenade olives Kalamata, oeuf dur, sauce Caesar,	
<b>Burrata</b>	<b>19.50 €</b>
Tomates de pleine terre en salade, burrata, pesto	

### LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites fraîches, salade verte, risotto, penne	<b>4.50 €</b>
Cassolette de légumes de saison	<b>6.50 €</b>

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

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



# LES PASTA ET PIZZAS

---

## *Pâtes*

<b>Penne à la crème et truite de mer fumée «Maison»</b>	<b>24.00 €</b>
<b>Penne au Pesto, burrata et tomates confites</b>	<b>19.50 €</b>

## *Pizzas (Pâte fine maison)*

<b>Bambino</b> <i>Pour les petits</i>	<b>9.90 €</b>
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella	
<b>Margherita</b>	<b>12.90 €</b>
Sauce tomate, mozzarella	
<b>Regina</b>	<b>14.90 €</b>
Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella	
<b>Kebab</b>	<b>18.90 €</b>
Sauce tomate, cheddar, mozzarella, kebab, sauce samouraï, sauce blanche	
<b>6 fromages</b>	<b>18.60 €</b>
Base crème fraîche, comté, emmental, chèvre, cheddar rouge, cheddar aux poivres, mozzarella	
<b>Pulled Pork</b>	<b>18.90 €</b>
Sauce tomate, sauce BBQ, cheddar aux poivres, cheddar rouge, tomates confites, effiloché d'épaule de porc fumé et confit, mozzarella	
<b>Veggie</b>	<b>18.50 €</b>
Base tomate, légumes (mozzarella sur demande)	

## BREAKFAST TIME

*Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30*

<b>English Breakfast</b>	<b>12.00 €</b>
Œuf, bacon, toast, boisson chaude et jus d'orange	
<b>Petit déjeuner Français</b>	<b>10.00 €</b>
Pain, beurre et confiture maison, boisson chaude et jus d'orange	

## LES PÂTISSERIES

*Pour finir en douceur sucrée...*

---

La farandole ... <i>J'sais pas quoi choisir</i>	13.50 €
L'Enduro du Lido® <i>le dessert "Signature"</i> entremets chocolat intense et praliné croustillant, « Patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985 »	10.50 €
Baba au rhum crème fouettée à la vanille bio de Madagascar <i>servi avec son shooter de vieux rhum Clément</i>	12.00 € +4.00 €
Fondant chocolat, espuma caramel	10.50 €
Gratin de fraises	10.20 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar et Papouasie - Nouvelle - Guinée	10.50 €
Sablé Breton aux framboises, crème diplomate à la pistache	10.50 €

## LES FROMAGES

---

Assiette de fromages	14.00 €
----------------------	---------

## LES CRÊPES

---

Sucre	4.90 €	Caramel beurre salé	5.90 €
Cassonade	4.90 €	Chocolat	5.90 €
Confiture maison	5.40 €	Crêpe flambée	9.90 €
Miel	5.90 €	Au choix :	
		Grand Marnier ou Calvados	
		ou Cognac ou Armagnac	

# LES GOURMANDISES GLACÉES



*Fabrication Artisanale  
Made in Le Touquet*

<b>After eight Ice</b>	<b>9.50 €</b>
Get 27, chocolat, menthe aux éclats de chocolat, chantilly	
<b>Café Liégeois</b>	<b>9.50 €</b>
<b>Chocolat Liégeois</b>	<b>9.50 €</b>
<b>Dame Blanche</b>	<b>9.50 €</b>
glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
<b>Colonel</b>	<b>9.50 €</b>
sorbet citron, vodka	

## À LA COUPE

<b>3 boules</b>	<b>8.50 €</b>
<b>2 boules</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Nos parfums de sorbets</b> framboise, citron, fruit de la passion	
<b>Nos parfums de crèmes glacées</b> Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Caramel beurre salé, Pistache, Menthe aux copeaux de chocolat	
<i>Supplément chantilly</i>	<b>1.50 €</b>



ici tout est  
fait maison

Tous nos plats sont élaborés intégralement dans notre cuisine, à partir de produits frais et de saison, mitonnés sur le moment, pour le bon sens et le goût du vrai. Cependant, quelques produits à la carte peuvent parfois manquer

Produits allergènes : information disponible sur demande

Notre pain est confectionné de façon artisanale par notre boulanger

Origine de nos viandes : France / Royaume-Uni / Irlande / Amérique du sud

Prix Nets TTC et Service inclus



# CARTE DES BOISSONS



**JEAN'S CAFÉ**  
RESTAURANT • BRASSERIE



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



FAIT MAISON



QUALITÉ  
TOURISME

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.