



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.**



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



FAIT MAISON



QUALITÉ
TOURISME

LES ENTRÉES

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



Planche de cochonnailles à partager ou pas !

17.00 €

Planche mixte, cochonnailles et fromages de la Côte d'Opale



21.50 €

Aiguillettes de poulet panées

sauce BBQ

13.00 €

Terrine de campagne du Chef

pickles

9.50 €

Croquettes de crevettes grises *Excellent!*

sauce tartare

3 pièces. 18.00 €

Friture de seiches

sauce tartare

14.00 €

Tartare de thon

condiments, crème d'avocat

14.00 €

Accras de poisson

sauce marinara

5 p. 9.90 €

Saumon fumé «Maison» 100gr

crème fouettée, ciboulette, toast

21.00 €

POUR LES PETITS

Menu Enfant *Jusqu'à 10 ans*

14.00 €

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 / 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

Steak de bœuf de races 22.00 €
sauce à l'échalote, frites

Noix d'entrecôte à la plancha 29.00 €
sauce au poivre vert, frites

Suprême de poulet fermier 22.00 €
risotto crémeux au parmesan,
pesto, jambon speck



Poitrine de Cochon confite 22.00 €
millefeuille de pommes de terre
et son jus



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

Tartare de bœuf façon Thaï 22.00 €
frites

Chicken Burger 19.50 €
bun brioché maison, tomate,
poulet pané au panko, cheddar,
crème d'avocat, tomates confites

Cheddar Burger 20.50 €
bun brioché maison, viande de bœuf,
sauce, lard grillé, cheddar,
oignons confits, tomate, pickles et frites

Double Cheddar Burger 27.50 €

Aiguillettes de poulet panées 19.00 €
sauce BBQ, frites

Steak haché à la minute 16.50 €
supplément oeuf à cheval 1.00 €
frites

Côte Mer

Croquettes de crevettes grises 28.00 €
sauce tartare, (6 pièces)
frites ou salade verte

Tartare de thon 26.00 €
condiments, crème d'avocat,
frites ou salade verte

Filet de bar à la plancha 26.00 €
fregola sarda aux légumes croquants,
bouillon de crevettes

Steak de thon à la plancha 28.00 €
spaghetti sautés aux légumes,
sauce tataki

Accras de poisson 10 p. 19.50 €
sauce marinara, frites ou salade verte

Gambas à la plancha 22.00 €
beurre ail et persil,
risotto crémeux au parmesan

Friture de seiches 26.00 €
sauce tartare, frites ou salade verte

LES MOULES



de Bouchot du Mont St-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 €

LES SNACKS *Pour faire simple !*

Servis avec frites **ou** salade verte

Welsh simple 18.50 €

cheddar Galloway fondu sur pain toasté
imbibé à la bière,
moutarde, sauce Worcestershire

Welsh complet 19.50 €

jambon et œuf

Croque-monsieur 14.00 €

pain, jambon, comté,
moutarde à l'ancienne

Croque-madame 15.00 €

pain, jambon, comté, moutarde à l'an-
cienne, œuf

Omelette nature 13.00 €

Supplément au choix :
2.00 € par supplément : jambon,
champignons, fromage, oignons

LES SALADES

Caesar 18.00 €

Salade romaine, blanc de poulet fermier pané au Panko, œuf dur, parmesan,
croûtons, sauce Caesar

Océane 21.00 €

Salade verte, saumon fumé «Maison», crevettes marinées soja-miel, crumble de chèvre,
tomates cerises, oignons rouges

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites fraîches, salade verte, risotto, penne 4.50 €

Cassolette de légumes de saison 6.50 €

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

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



LES PASTA ET PIZZAS

Pâtes

Penne à la crème et saumon fumé «Maison»	22.00 €
Penne au pesto , basilic et parmesan	17.00 €

Pizzas (Pâte fine maison)

Bambino <i>Pour les petits</i>	8.80 €
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella	
Margherita	12.20 €
Sauce tomate, mozzarella	
Regina	14.90 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella	
Dahu	17.90 €
Base crème fraîche, chèvre, câpres, jambon Speck, pesto, tomates confites, mozzarella	
Saumon	17.80 €
base crème fraîche, saumon fumé «Maison», chèvre, oignons rouges, olives noires, mozzarella	
Mexicaine	17.90 €
Sauce tomate, boeuf haché, épices chili, cheddar Galloway, oignons rouges, mozzarella	
4 fromages	16.20 €
Base crème fraîche, emmental, chèvre, comté, mozzarella	
Veggie	17.50 €
Base tomate, légumes (mozzarella sur demande)	

LES FROMAGES *de la côte d'Opale !*

Sélection de fromages

Les Frères Bernard - Fromagerie Artisanale Sainte Godeleine



14.00 €

BREAKFAST TIME

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

English Breakfast	12.00 €
Œuf, bacon, toast, boisson chaude et jus d'orange	
Petit déjeuner Français	9.80 €
Pain, beurre et confiture maison, boisson chaude et jus d'orange	

LES PÂTISSERIES

La farandole du Jean's	12.50 €
L'Enduro du Lido® <i>le dessert "Signature"</i> entremets chocolat intense et praliné croustillant, «patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985»	9.50 €
Baba au rhum crème fouettée à la vanille bio de Madagascar servi avec son shooter de vieux rhum Clément	11.00 € +3.50 €
Tarte tiède au chocolat Guayaquil	9.50 €
New-York cheesecake écume fruits rouges	9.50 €
Crème brûlée à la vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée	9.50 €
Riz au lait à la vanille bio de Madagascar, espuma caramel beurre salé	9.50 €

LES CRÊPES

Sucre	4.90 €	Caramel beurre salé	5.90 €
Cassonade	4.90 €	Chocolat	5.90 €
Confiture maison	5.40 €	Crêpe flambée	8.90 €
Miel	5.90 €	Au choix : Grand Marnier ou Calvados ou Cognac ou Rhum	

LES GOURMANDISES GLACÉES

Fabrication Artisanale Française

After eight Ice 9.00 €

Get 27, chocolat, menthe aux éclats de chocolat, chantilly

Banana Jean's Ice 9.00 €

Vanille, fraise, chocolat, brochette de banane, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois 9.00 €

Chocolat Liégeois 9.00 €

Dame Blanche 9.00 €

Colonel 9.00 €

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, Café, Chocolat, 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.**

Produits allergènes : information disponible sur demande

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.