



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 !		16.00 €
Planche mixte, cochonnailles et fromages régionaux		20.50 €
Aiguillettes de poulet panées sauce BBQ		12.00 €
Terrine de campagne du Chef pickles		9.50 €
Croquettes de crevettes grises <i>Excellent!</i> bouquet de salade, sauce tartare	3 p.	17.00 €
Friture de seiche sauce tartare		14.00 €
Tartare de saumon crème acidulée et toasts		14.00 €
Accras de poisson sauce aioli à l'ail fumé	5 p.	9.90 €
Pain à l'ail (Garlic bread)		8.00 €

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

Côté Terre

Bavette de bœuf	22.00 €
sauce à l'échalote, frites fraîches	
Contre-filet de bœuf	26.00 €
sauce aux poivres, frites fraîches	
Suprême de poulet fermier	21.00 €
de Licques	
risotto crémeux parmesan, pesto, jambon speck	
Travers de veau	21.00 €
cuisson basse température 48h, jus épicié, purée de pommes de terre	
Rognons de veau	22.00 €
sauce moutarde à l'ancienne, frites	
Hachis parmentier	22.00 €
joue de boeuf, jus de viande	
Tartare de bœuf façon bistrot	19.50 €
préparé par nos soins, frites fraîches	
Cheddar Burger	19.00 €
bun maison, viande de bœuf, sauce, lard grillé, Cheddar, oignons confits, tomate, pickles, servi avec coleslaw et frites fraîches	
Double Cheddar Burger	26.00 €
Aiguillettes de poulet panées	18.00 €
sauce BBQ, frites fraîches	
Steak haché à la minute	16.50 €
frites fraîches,	
supplément oeuf à cheval	1.00 €

Côté Mer

Croquettes de crevettes grises	28.00 €
bouquet de salade, sauce tartare, frites fraîches (6 pièces)	
Tartare de saumon	25.00 €
crème acidulée, toasts frites ou salade verte	
Médailillon de lotte	26.00 €
bouillon de coquillages légumes du moment	
Blancs de seiche à la plancha	25.00 €
façon carbonara, risotto à l'encre de seiche	
Accras de poisson	10 p. 19.50 €
sauce aioli à l'ail fumé, salade verte	
Gambas à la plancha	20.50 €
beurre ail et persil, risotto crémeux parmesan	
Friture de seiche	26.00 €
sauce tartare, salade verte	

LES MOULES

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	15.00 €
Welsh complet cheddar Galloway, jambon et œuf	19.50 €	Omelette nature Supplément au choix : 2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons	13.00 €
Croque-monsieur pain de campagne, jambon, comté, moutarde à l'ancienne	14.00 €		

LES SALADES

Caesar Romaine, blanc de poulet fermier, œuf dur, parmesan, croûtons, sauce Caesar	17.50 €
Chevrette Betteraves, toast de chèvre au pain de campagne, oignons rouges, noix de pécan, jambon speck	18.00 €

LES SUPPLÉMENTS

Frites fraîches, 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 basilic, parmesan, pignons de pin	15.00 €
Penne au pecorino à la truffe	23.00 €

Pizzas (Pâte fine maison)

Bambino <i>Pour les petits</i>	8.80 €
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella	
Margherita	12.20 €
Sauce tomate, mozzarella	
Regina	13.70 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	
Indienne	17.60 €
Base crème fraîche curry, poulet, oignons rouges, mozzarella, tomates confites, parmesan	
Galloway	17.40 €
Base crème, moutarde, lardons, cheddar Galloway, origan, croutons à la bière, sauce Worcester, œuf à cheval	
Montagnarde	17.40 €
Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons blancs, reblochon	
4 fromages	16.20 €
Crème fraîche, emmental, chèvre, comté, mozzarella	
Veggie	16.50 €

LES FROMAGES *de la côte d'Opale!*



Sélection de fromages

Les Frères Bernard - Fromagerie Artisanale Sainte Godeleine

13.00 €

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 12.50 €

L'Enduro du Lido® *le dessert "Signature"* 9.50 €
entremets chocolat intense et praliné croustillant,
«patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985»

Baba au rhum crème fouettée à la vanille bio de Madagascar 11.00 €
servi avec son shooter de vieux rhum Clément +3.50 €

Fondant au chocolat 9.00 €
espuma caramel beurre salé

New-York cheesecake 9.50 €
écume fruits rouges

Crème brûlée 9.50 €
vanille bio de Madagascar

Tartelette citron meringué 9.50 €
biscuit noisettes

Crumble aux pommes 9.50 €
glace vanille Bourbon

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 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 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.**



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.