



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.**

Kids

Kids Menu 12.90 €
(until 10 years old)

Hamburger (burger sauce & cheese) or fresh minced steak, ou
marinated and breaded
thinly-sliced of chicken breast

Sides : French fries, pasta or vegetables

ice cream or sugar crêpe

Beverage : water and sirup

Starters

Garlic-flavoured snails

6 pcs.....**10.50 €** 12 pcs **20.00 €**

Assortment of cooked, cured meat and pâtés 14.00 €

Mixt assortment, 18.00 €

cooked, cured meat pâtés and local cheese

Marinated and breaded thinly – sliced of 12.00 €

chicken breast

Homemade potted 9.50 €

Fresh raw minced salmon and scallops, 13.50 €

whipped cream and toast

Scottish Salmon, whipped cream and toast, 17.00 €

Home made Smoked salmon with beech wood

Fried inkfish, tartare sauce, lemon 12.50 €

Pink prawns platter, 9.50 €

Main courses

Côté Terre

Veal kidneys casserole in mustard sauce, **21.00 €**
French fries

Spare ribs, cooked 48 hours, **22.00 €**
bbq sauce, French Fries

Free range Breast fillet of chicken, **19.00 €**
parmesan cheese risotto, pesto, Speck ham

Marinated and breaded thinly - sliced **18.00 €**
of chicken breast, BBQ sauce, French frites

Pan sautéed beef sirloin steak, green peppercorn sauce,
French fries **24.00 €**

Fresh raw minced steak, French fries **19.50 €**

Thaï raw minced beef sirloin, **24.00 €**
soy sauce, coriander, lime, ginger, French fries

Cheddar Burger	18.50 €
Home made bun, sauce, grilled bacon, Cheddar, preserved onions, tomatoes, pickles, coleslaw & French fries	
Double Cheddar Burger	25.00 €
Fresh minced steak, French fries	16.50 €
Egg on top	17.00 €

Côté Mer

Shrimps croquettes,	3 pièces	16.50 €
salad, lemon, tartare sauce	6 pièces	28.00 €
Fresh raw minced salmon and scallops,		24.00 €
whipped cream and toast, French fries or green salad		
Pan sautéed scallops, meat juice,		24.00 €
mashed potatoes, girolles		
Pan sautéed inkfish, chorizo Iberico juice,.....		24.00 €
Ink risotto		
Pan sautéed king prawns, garlic & parsley butter		19.50 €
parmesan cheese risotto		

Filet of gilt-head bream, Dublin Bay prawn juice, 19.50 €
roasted celery root

Fried inkfish, tartare sauce, lemon, 24.00 €
green salad

Ni Terre, Ni Mer

Pasta penne with pesto sauce, 14.00 €
basil, parmesan cheese, pine seed

Mussels

From Bouchot de la Côte d'Opale
Served with French fries or green salad, **main course**

Mussels in a cream sauce

Starter.....10.50 € Main course.....19.50 €

Moules in a shallot and white wine broth

Starter.....10.00 € Main course18.50 €

Snacks

Served with French fries or green salad

Welsh simple, Galloway cheddar 18.00 €

Welsh complet (ham & egg) 19.00 €

Croque Monsieur 12.50 €

Toasted open sandwich with ham,
sprinkled with grated cheese,

Croque-madame, 13.50 €

Toasted open sandwich with ham and egg on top,
sprinkled with grated cheese,

Plain omelette 12.00 €

Supplement of your choice : 1.50 € per supplement :

Ham, mushrooms, cheese, onions

Salads

Caesar 17.50 €

Salad, free range breast chicken, hard-boiled egg, parmesan
cheese risotto, croûtons, Caesar sauce

Ch'ti 18.50 €

Chicory salad, nuts, fresh figs, toast of maroilles cheese,
balsamic seasoning with nuts oil

Caprese automnale 19.00 €
Mozzarella di Bufala breaded thinly - sliced, Beetroot,
Serrano ham, parmesan, red onions

Suppléments

French fries, green salad, parmesan cheese risotto 4.50 €
Fresh vegetables 6.50 €

Nos Pizzas

Pâte fine maison

Bambino 8.50 €
Tomato sauce, white ham, mozzarella

Margherita 11.90 €
Tomato sauce, mozzarella

Regina 13.40 €
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Galloway 16.90 €
Cream, mustard, bacon, cheddar Galloway, oregano,
croutons, Worcester sauce and top with a fried egg

Indienne 16.00 €

Cream with curry, chicken, red onions,
preserved tomatoes, mozzarella and parmesan cheese

Saumon 17.10 €

Cream sauce, Home made smoked salmon, goat cheese, red
onions, black olives

4 fromages 15.90 €

Cream sauce, emmental cheese, goat cheese, comté,
mozzarella

Veggie 15.50 €

Breakfast Time

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

English Breakfast 12.00 €

eggs, bacon, hot drink, orange juice

Continental breakfast 9.80 €

hot drink, bread, butter and marmalade, orange juice

Pastries

Home made

Gourmet Jean's platter 11.50 €

L'Enduro du Lido  9.00 €
House speciality chocolate cake

Rhum baba, 9.50 €
home-made organic vanilla chantilly-cream

Light chocolat pastry, salt butterscotch chantilly 8.50 €

New-York cheesecake, lime, red fruits coulis 8.50 €

Caramelized custard cream, 9.00 €
Flavoured with praline and nuts (Piémont)

Apple with cinnamon oven-grilled 8.50 €
flavoured of Calvados

Cheeses

From Côte d'Opale

Assortment of regional ripened cheese 11.50 €

Nos Crêpes

Faites maison

Sugar 4.90 €

Brown sugar..... 4.90 €

Marmelade 5.40 €

Honey 5.90 €

Salt butter caramel sauce..... 5.90 €

Chocolate..... 5.90 €

Flame crêpe 8.90 €

Choice : Grand Marnier ou Calvados ou Cognac ou rhum

Gourmandises glacées

After eight Ice 8.90 €

Get 27, chocolate, mint with chocolate ice cream, chantilly

Banana Jean's Ice 8.90 €

Vanilla, strawberry, chocolate, banana, hot chocolate sauce,
chantilly

Café Liégeois	8.90 €
Chocolat Liégeois	8.90 €
Dame Blanche	8.90 €
Colonel	8.90 €

Scoop of Ice cream, 3 balls 8.50 €

Scoop of Ice cream, 2 balls 6.50 €

Water ice :

Raspeberry, lime, passion fruits

Ice cream :

Vanilla, coffee, chocolate, strawberry, mint with chocolate,
salt butter caramel



**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.**

Nos fournisseurs

Poissonnerie : Martin,

Viande : Lebel, MVA

Crèmerie : VDservice

Primeurs Maraicher : Brodbeck, Desoomer

Epicerie : Thiercelin, Beuvain, Wolniak

Boulangerie : La Talmeliere – *Le Touquet*

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