



*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 Gris au beurre ail et persil

6 p. 12.00 € 12 p. 23.00 €

Producteur local - la Ferme du Bocage – Campagne lès Hesdin



Camembert rôti au miel et romarin

12.00 €

pain pita maison

Frites - sauce cheddar

9.50 €

Friture d'encornets géants

16.00 €

sauce tartare

Tartare de saumon et Saint-Jacques

16.00 €

aux agrumes, toast

Wings de poulet, marinés et caramélisés

5 pièces 15.00 €

sauce mayonnaise au saté

Tranche de foie gras de canard

21.00 €

confit d'oignons aux 4 épices, pain toasté

LES PLANCHES

Planche de charcuterie Ibérique

21.00 €

jambon serrano, chorizo, lomo, saucisson fuet nature

Planche de charcuterie Ibérique et fromages

25.00 €

POUR LES PETITS

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

15.00 €

Plat au choix :

Hamburger maison (viande de bœuf, sauce burger & cheddar) / **Steak haché à la minute** /
Aiguillettes de poulet panées / **Moules marinières** / **Filet de poisson**

Accompagnement au choix : frites / pâtes / légumes

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

LES PLATS

Côté Terre

Pièce de rumsteak (servie tranchée) 29.00 €
sauce café de Paris au beurre noisette, frites

Cordon bleu 2.0 *Incontournable* 26.00 €
filet de poulet pané au jambon à l'os et
serrano, sauce cheddar, frites

Poitrine de veau 24.00 €
cuisson basse température,
purée de pommes de terre,
jus de viande thym et romarin

Saucisse au couteau 21.00 €
purée au beurre d'Isigny, jus de viande

Wok de poulet aux épices tandoori 24.00 €
légumes croquants, nouilles sautées

Cocotte de rognons de veau 24.00 €
sauce moutarde à l'ancienne, frites

Tartare de bœuf bistrot 22.00 €
préparé par nos soins, frites

Steak haché à la minute frites 17.00 €
supplément oeuf à cheval + 1.00 €
supplément sauce poivre + 2.50 €

LES BURGERS

Cheddar Burger 22.00 €
bun brioché, viande de bœuf, sauce Ach,
lard grillé, cheddar, oignons frits,
pickles et frites

Double Cheddar Burger 28.00 €

Côté Mer

Pain brioché au saumon fumé 24.00 €
avocat, cream cheese aux fines herbes,
oeuf poché, sauce hollandaise

Tartare de saumon et Saint-Jacques
aux agrumes 26.00 €
frites ou salade verte

Filet de daurade 26.00 €
risotto safrané façon paëlla

Brochette de crevettes à la plancha
risotto parmesan, 26.00 €
beurre ail & persil

Noix de Saint-Jacques 32.00 €
mousseline de butternut à l'orange confite,
pak choï braisé,
sauce légère aux noisettes torréfiées

Friture d'encornets géants 28.00 €
sauce tartare
frites ou salade verte

LES MOULES

Servies avec frites **ou** salade verte en plat

À la marinière
Entrée 11.00 € Plat 20.00 €

À la crème
Entrée 13.00 € Plat 22.00 €

LES SNACKS

Pour faire simple !

Servis avec frites ou salade verte

Welsh simple 20.00 €

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

Welsh complet 21.00 €

jambon à l'os et œuf à cheval

Croque-Monsieur Parisien 15.00 €

pain de mie, jambon aux herbes, sauce mornay, gratiné au comté
œuf de Madame +1.00 €

Omelette nature 15.00 €

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

SALADE

Caesar 20.50 €

Salade romaine, blanc de poulet croustillant et lard grillé, œuf dur, parmesan, sauce Caesar, croûtons

Paysanne 20.00 €

Salade verte, lardons, pommes de terre sautées, œuf poché, comté

LES GARNITURES ET SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

Frites, salade verte, risotto, pâtes 4.50 €

légumes de saison 6.50 €

Sauce au poivre 2.50 €

Pot de mayonnaise Maison 0.50 €

La frite chez nous, c'est...

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



LES PASTAS & PIZZAS

Pâtes

Coquillettes à la crème de parmesan, jambon à la truffe 22.00 €

Pizzas (Pâte fine maison)

Bambino Pour les petits 10.00 €

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella

Margherita 12.90 €

Sauce tomate, mozzarella

Regina 14.90 €

Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella

Montagnarde 19.00 €

Base crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, mozzarella

4 fromages 18.60 €

Base crème fraîche, comté, chèvre, cheddar, mozzarella

Welsh 19.50 €

Base crème fraîche, moutarde, jambon blanc, cheddar, croutons à la bière,
sauce Worcester, oeuf à cheval

Veggie 18.50 €

Base tomate, légumes (mozzarella sur demande)

BREAKFAST TIME

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

English Breakfast 13.00 €

Œuf, lard grillé, toast, boisson chaude et jus d'orange

Petit déjeuner Français 11.00 €

Pain, beurre et confiture maison, boisson chaude et jus d'orange

LES PÂTISSERIES

Pour finir en douceur sucrée...

La farandole ... J'sais pas quoi choisir	14.00 €
L'Enduro du Lido® le dessert "Signature" entremets chocolat intense et praliné croustillant, « Patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985 »	11.00 €
Pomme caramélisée sablé breton, crème double à la vanille de Madagascar	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 €
Profiteroles , glace vanille, sauce chocolat	10.50 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar et Papouasie - Nouvelle - Guinée	10.50 €
Nougat glacé maison, confit de clémentines	10.50 €
Riz au lait à la vanille bio de Madagascar espuma caramel beurre salé, tuile aux amandes	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

After eight Ice	10.00 €
Get 27, chocolat, menthe aux éclats de chocolat, chantilly	
Café Liégeois	10.00 €
Chocolat Liégeois	10.00 €
Dame Blanche	10.00 €
glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Colonel	10.00 €
sorbet citron, vodka	

À LA COUPE

3 boules 8.50 €

2 boules 6.50 €

Nos parfums de sorbets
framboise, citron, fruit de la passion

Nos parfums de crèmes glacées
Vanille, Café, Chocolat, Fraise,
Caramel beurre salé, Pistache,
Menthe aux copeaux de chocolat

Supplément chantilly 1.50 €



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 bovines, ovines, porcines et volaille :

voir notre ardoise dans le restaurant

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.