



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

POUR COMMENCER - LES ENTRÉES

À 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



Oeuf mayo *Twisté*

9.50 €

houmous et chorizo

Potatoes maison au cheddar

10.50 €

cheddar fondu, oignons frits et bacon croustillant

Friture d'encornets géants

16.00 €

sauce tartare

Ceviche de daurade

16.00 €

daurade marinée, mangue et avocat, lait de coco, piment végétarien et herbes fraîches

Houmous et pain pita maison

9.50 €

Aiguillettes de poulet panées, sauce BBQ

2 pièces

12.00 €

Chiffonnade de jambon Serrano, 100gr

12.00 €

LES PLANCHES

Planche de charcuterie Ibérique

22.00 €

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

Côte Terre

Pièce de boeuf 29.00 €

sauce poivre aux 5 baies, frites

Cordon bleu 2.0 *Incontournable* 28.00 €

filet de poulet pané au jambon à l'os et Serrano, sauce cheddar, frites

Travers de porc 24.00 €

Ribs fondants et caramélisés à la sauce BBQ, potatoes maison



Filet de poulet des Hauts-de-France 24.00 €

mousseline potimarron, carottes glacées, jus de viande aux champignons de Paris, crème de foie gras

Carpaccio de boeuf 24.00 €

stracciatella, pesto rouge et vert, copeaux de scamorza fumée, pignons de pin et frites

Canaille

Tartine briochée à l'effiloché de boeuf
oignons confits, poêlée de champignons de Paris, jus de viande 26.00 €

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 & frites 22.00 €

bun brioché, viande de bœuf, lard grillé, cheddar fondu, oignons frits, pickles et la sauce secrète du chef

Double Cheddar Burger 28.00 €

Côte Mer

Pain brioché au saumon fumé 24.00 €

tranche de brioche dorée, saumon fumé maison, avocat, cream cheese aux fines herbes, oeuf poché et sauce Hollandaise

Ceviche de daurade 26.00 €

daurade marinée, mangue et avocat, lait de coco, piment végétarien, herbes fraîches, frites ou salade verte

Gravlax de saumon 25.00 €

houmous de betterave, crème raifort-yuzu, salade de pommes de terre tiède

Gambas à la plancha 26.00 €

risotto crémeux au parmesan, beurre ail et persil

Friture d'encornets géants 28.00 €

sauce tartare
frites ou salade verte

Filet de daurade 26.00 €

mousseline potimarron, carottes glacées, émulsion bisque de crevettes



LES MOULES

de Bouchot du Mont Saint-Frieux

Côte d'Opale

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 €

Prix Nets TTC et Service inclus

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

Aiguillettes de poulet panées 21.00 €

sauce BBQ, frites 4 pièces

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 ET FOCACCIA

La Focaccia

24.00 €

focaccia garnie de tartare de tomates, burratina, jambon Serrano, pesto, salade et parmesan râpé

La Caesar

Nouvelle version

20.50 €

Salade romaine, effiloché de poulet rôti, œuf dur, parmesan, sauce Caesar et croûtons

LES GARNITURES ET SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

Frites, salade verte, risotto, spaghetti

4.50 €

légumes de saison

6.50 €

Pain pita

4.50 €

Sauce poivre aux 5 baies

2.50 €

Sauce cheddar

3.50 €

Pot de mayonnaise maison

0.50 €

LES PASTAS & PIZZAS

Pâtes

Spaghetti au pesto et Burratina, chiffonnade de jambon Serrano et parmesan râpé 21.50 €

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

Dahu 19.00 €

Base crème fraîche, jambon Serrano, pesto, câpres, tomates confites, mozzarella

Nordique 19.50 €

Base crème fraîche, saumon fumé maison, chèvre, oignons, mozzarella

Andalouse 18.50 €

sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons, oignons, mozzarella

4 fromages 18.60 €

Base crème fraîche, comté, chèvre, cheddar, mozzarella

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 gourmande... <i>pour ne pas choisir</i> une sélection de desserts en version mini	14.00 €
L'Enduro du Lido® <i>le dessert "Signature"</i> entremets chocolat intense et praliné croustillant « Patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985 »	11.50 €
Baba au rhum , crème fouettée à la vanille bio de Madagascar	11.00 €
Brownie au chocolat et noix de pécan , crémeux gianduja noisette	10.50 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar et Papouasie - Nouvelle - Guinée	10.50 €
Pomme caramélisée, sablé breton , crème double à la vanille de Madagascar	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, fraise, citron, fruit de la
passion

Nos parfums de crèmes glacées

Vanille, Café, Chocolat,
Caramel beurre salé, spéculoos,
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.