



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.**



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



Oeufs mimosa

Inédit

9.50 €

houmous, thon, harissa

Potatoes maison

10.50 €

cheddar fondu, oignons frits, bacon crispy

Friture d'encornets géants

16.00 €

sauce tartare

Ceviche de bar

16.00 €

avocat, lait de coco, citronnelle, fenouil, oignons et herbes fraîches

Houmous

9.00 €

pain pita maison

Chiffonnade de jambon de Serrano (100 grs)

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 *D'ici et d'ailleurs...*

Côté Terre

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

Cordon bleu 2.0 *Incontournable* **28.00 €**
filet de poulet pané au jambon à l'os et serrano, sauce cheddar, frites

Entrecôte de boeuf **32.00 €**
sauce béarnaise, frites

Cuisse de poulet à la chermoula **24.00 €**
poivrons, petits pois, olives de Taggiasche, pommes de terre, citron confit

Escalope de veau à la Milanaise **26.00 €**
spaghetti, salsa de tomates, pesto, parmesan

Travers de porc « Ribs » **24.00 €**
à la sauce BBQ, potatoes maison

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

Ceviche de bar **26.00 €**
avocat, lait de coco, citronnelle, fenouil, oignons et herbes fraîches, frites ou salade verte

Calamars à la plancha  **28.00 €**
à la méditerranéenne, pois chiches, tomates, olives noires, houmous, feta, huile d'olive et herbes fraîches, riz vapeur

Filet de bar **24.00 €**
risotto crémeux au parmesan, beurre ail et persil

Wok de gambas à la Thaï **26.00 €**
légumes croquants, nouilles sautées

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

LES GARNITURES ET SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

Frites, salade verte, risotto, pâtes 4.50 €

légumes de saison 6.50 €

Sauce au poivre 2.50 €

Sauce cheddar 3.50 €

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

Spaghetti au pesto, burratina, chiffonnade de jambon Serrano, parmesan 21.00 €

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

Dahu 19.00 €
Base crème fraîche, chèvre, jambon Serrano, pesto, câpres, tomates confites, mozzarella

4 fromages 18.60 €
Base crème fraîche, comté, chèvre, cheddar, mozzarella

Andalouse 18.50 €
Sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons, oignons, 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 ... J'sais pas quoi choisir	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 €
Tartelette citron meringuée sur sablé breton	10.50 €
Baba au rhum , crème fouettée à la vanille bio de Madagascar	11.00 €
Mousse au chocolat , croustillant praliné noisettes streusel cacao	9.50 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	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	5.40 €	Crêpe flambée	9.90 €
Miel	5.90 €	Au choix :	
		Grand Marnier ou Calvados	
		ou Cognac ou Armagnac	



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, speculoos, Menthe aux copeaux de chocolat	
<i>Supplément chantilly</i>	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.