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 entiérement faite maison. Un titre d'excellence.**

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

FAIT MAISON

QUALITÉ TOURISME

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

PRODUIT LOCAL

Rillettes de porc, toast, cornichons — **9.50 €**

Couteaux de mer à la plancha, en persillade — 6 pièces **12.00 €** / 12 pièces **23.00 €**

Friture d'encornets géants — **16.00 €**
sauce tartare

Ceviche de daurade — **16.00 €**
lait de coco, coulis de mangue

Aiguilettes de poulet, sauce BBQ — 2 pièces **12.00 €**

Chiffonade de jambon Serrano, 100gr — **16.00 €**

LES PLANCHES

Planche de charcuterie Ibérique — **21.00 €**
jambon serrano, chorizo, lomo, saucisson fuet nature

Planche mixte charcuterie 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

Prix Nets TTC et Service inclus

LES PLATS

Côté Terre

Bavette de boeuf Angus **26.00 €**
sauce poivre aux 5 baies, frites

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

Sauté de porc **24.00 €**
sauce aigre douce, poivrons, ananas, riz vapeur

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

Saucisse - purée, jus de viande **22.00 €**

Tataki de boeuf **24.00 €**
légumes croquants, riz parfumé

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

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

LES BURGERS

Cheddar Burger **21.00 €**
bun brioché, viande de bœuf, sauce Ach, lard grillé, cheddar, oignons confits, pickles et frites

Double Cheddar Burger **28.00 €**

Côté Mer

Pain perdu brioché au saumon fumé
avocat, cream cheese aux fines herbes, oeuf poché **21.00 €**

Ceviche de daurade **26.00 €**
lait de coco, coulis de mangue
frites ou salade verte

Risotto safrané **26.00 €**
asperges vertes, citron confit, saumon fumé «maison»

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

Filet de daurade **26.00 €**
purée de pommes de terre, sauce vierge

LES MOULES

PRODUIT LOCAL

de Bouchot du Mont Saint-Frieux
Côte d'Opale
Servies avec frites **ou** salade verte en plat

À la crème
Entrée **12.00 €** Plat **21.00 €**
À la marinière
Entrée **11.00 €** Plat **20.00 €**

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 piéces

Croque-Monsieur Parisien **15.00 €**
pain de mie, jambon aux herbes, sauce mornay, gratiné au comté
oeuf 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,
oeuf dur, parmesan, sauce Caesar, croûtons

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites, salade verte, risotto, spaghetti, purée de pommes de terre **4.50 €**
Cassolette de légumes **6.50 €**

La frite chez nous, c'est... **la frite de l'Authie, provenant de la ferme familiale Desoomer**

PRODUIT LOCAL

Prix Nets TTC et Service inclus

LES PASTAS & PIZZAS

Pâtes

Spaghetti au pesto, chiffonade de jambon aux herbes, stracciatella **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

Serranella **19.50 €**
Sauce tomate, mozzarella, stracciatella, pesto, jambon de Serrano

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

Nordique **19.50 €**
Base crème fraîche, saumon fumé maison, chèvre, oignons, mozzarella

Veggie **18.50 €**
Base tomate, légumes (mozzarella sur demande)

BREAKFAST TIME

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

English Breakfast **13.00 €**
Œuf, bacon, toast, boisson chaude et jus d'orange

Petit déjeuner Français **11.00 €**
Pain, beurre et confiture maison, boisson chaude et jus d'orange

Prix Nets TTC et Service inclus

LES PÂTISSERIES

Pour finir en douceur sucrée...

La farandole ... *J'sais pas quoi choisir* **14.00** €

L'Enduro du Lido® *le dessert "Signature"* **11.00** €
entremets chocolat intense et praliné croustillant,
« *Patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985* »

Baba au rhum crème fouettée à la vanille bio de Madagascar **12.00** €
servi avec son shooter de vieux rhum Clément **+4.00** €

Fraises - chantilly **10.50** €

Crème brûlée pistache, framboises **10.50** €

Cheesecake citron vert **10.50** €
écume fruits rouges

LES FROMAGES

Assiette de fromages **14.00** €

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 **9.90** €
Au choix :
Grand Marnier ou Calvados
ou Cognac ou Armagnac

Prix Nets TTC et Service inclus

LES GOURMANDISES GLACÉES

PRODUIT LOCAL

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.