



# 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

**Tajine de poulet à la chermoula** **24.00 €**  
poivrons, petits pois, olives de Taggiasche, citron confit, semoule raisins et cannelle

**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

<b>Cheddar Burger</b>	<b>22.00 €</b>
bun brioché, viande de bœuf, sauce Ach, lard grillé, cheddar, oignons frits, pickles et frites	
<b>Double Cheddar Burger</b>	<b>28.00 €</b>

## Côté Mer

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

**Ceviche de bar** **28.00 €**  
avocat, lait de coco, citronnelle, fenouil, oignons et herbes fraîches, frites ou salade verte

**Seiches 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** **26.00 €**  
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

<b>À la marinière</b>	
Entrée <b>11.00 €</b>	Plat <b>20.00 €</b>

<b>À la crème</b>	
Entrée <b>13.00 €</b>	Plat <b>22.00 €</b>

## 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...*

---

<b>La farandole ... J'sais pas quoi choisir</b>	<b>14.00 €</b>
<b>L'Enduro du Lido®</b> <i>le dessert "Signature"</i> entremets chocolat intense et praliné croustillant, « Patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985 »	<b>11.50 €</b>
<b>Tartelette citron meringuée sur sablé breton</b>	<b>10.50 €</b>
<b>Baba au rhum</b> , crème fouettée à la vanille bio de Madagascar	<b>11.00 €</b>
<b>Mousse au chocolat</b> , croustillant praliné noisettes streusel cacao	<b>9.50 €</b>
<b>Crème brûlée</b> à la vanille de Madagascar	<b>10.50 €</b>
<b>Riz au lait</b> à la vanille bio de Madagascar espuma caramel beurre salé, tuile aux amandes	<b>10.50 €</b>

## LES FROMAGES

---

<b>Assiette de fromages</b>	<b>14.00 €</b>
-----------------------------	----------------

## LES CRÊPES

---

<b>Sucre</b>	<b>4.90 €</b>	<b>Caramel beurre salé</b>	<b>5.90 €</b>
<b>Cassonade</b>	<b>4.90 €</b>	<b>Chocolat</b>	<b>5.90 €</b>
<b>Confiture</b>	<b>5.40 €</b>	<b>Crêpe flambée</b>	<b>9.90 €</b>
<b>Miel</b>	<b>5.90 €</b>	Au choix :	
		Grand Marnier ou Calvados	
		ou Cognac ou Armagnac	



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

## À LA COUPE

<b>3 boules</b>	<b>8.50 €</b>
<b>2 boules</b>	<b>6.50 €</b>
<b>Nos parfums de sorbets</b> framboise, fraise, citron, fruit de la passion,	
<b>Nos parfums de crèmes glacées</b> Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, speculoos, Menthe aux copeaux de chocolat	
<i>Supplément chantilly</i>	<b>1.50 €</b>



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.