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 « Gros Gris » au beurre ail et persil — **6 p. 12.00 €** **12 p. 23.00 €**
Producteur local - la Ferme du Bocage – Campagne lés Hesdin

PRODUIT LOCAL

Terrine de campagne du Chef — **9.50 €**

Croquettes de crabe et scampi *Excellent!* — 3 pièces. **18.50 €**
sauce tartare

Friture de seiches ou calamars (selon arrivage)
mayonnaise aux anchois et citron vert
Petite faim **14.00 €**
Grande faim **26.00 €**

Tartare de Thon — **14.00 €**
fraises, huile d'harissa

Aiguillettes de poulet panées — **13.00 €**
sauce BBQ

Frites - cheddar fondu, oignons frits — **8.00 €**

Planche de cochonnailles — **17.00 €**

Planche mixte, cochonnailles et fromages — **21.50 €**

POUR LES PETITS

MENU ENFANT *Jusqu'à 10 ans* — **14.50 €**

Plat au choix :

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

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

Entrecôte de boeuf Simmental **29.00 €**
sauce marchand de vin, frites

Cordon bleu 2.0 *Incontournable* **24.00 €**
Filet de poulet pané au jambon à l'os et Speck, sauce cheddar, frites

Saucisse au couteau **18.00 €**
purée au beurre d'Isigny, jus de viande

Poitrine de cochon fermier confite **22.00 €**
des Monts du Cantal,
jus chorizo et tomates séchées,
purée de pommes de terre

Tartare de bœuf façon bistrot **20.50 €**
préparé par nos soins, frites

Pulled Pork Burger **20.00 €**
bun maison, cheddar aux poivres et rouge,
éffiloché de porc fumé et confit,
sauce BBQ, frites

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

Double Cheddar Burger **28.00 €**

Aiguillettes de poulet panées **19.00 €**
sauce BBQ, frites

Steak haché à la minute **16.90 €**
supplément oeuf à cheval **1.00 €**
jus de viande, frites

Côté Mer

Crab Roll *Coup de coeur !* **19.50 €**
sandwich brioché au crabe, frites

Truite de mer fumée « home made » **21.00 €**
coupée à l'écossaise, salade verte,
crème à la graine de moutarde

Tartare de Thon **26.00 €**
fraises, huile d'harissa,
frites ou salade verte

Steak de thon à la plancha **26.00 €**
sauce tataki, risotto vert

Curry de gambas **23.00 €**
bouillon crustacés, lait de coco, riz basmati

Blancs de seiche ou calamars **26.00 €**
à la plancha, beurre ail & persil
risotto au parmesan

Croquettes de crabe et scampi
sauce tartare 5 pièces. **29.00 €**
frites ou salade verte

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 **19.50 €**
cheddar fondu sur pain toasté imbibé à la bière, moutarde, sauce Worcestershire

Welsh complet **20.50 €**
jambon et œuf

Croque-monsieur **14.00 €**
pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne

Croque-madame **15.00 €**
pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne, œuf

Omelette nature **13.00 €**
Supplément au choix :
2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons

LES SALADES

Grec salade Caesar **20.50 €**
Salade romaine, blanc de poulet fermier croustillant, feta, tzatziki, tapenade olives Kalamata, oeuf dur, sauce Caesar,

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites fraîches, salade verte, risotto, tagliatelles **4.50 €**
Cassolette de légumes de saison **6.50 €**

La frite chez nous, c'est...

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

PRODUIT LOCAL

Prix Nets TTC et Service inclus

LES PASTA ET PIZZAS

Pâtes

Tagliatelles aux scampis et calamars, crème de moules **24.00 €**

Tagliatelles au Pesto, Burrata et tomates confites **19.50 €**

Pizzas (Pâte fine maison)

Bambino *Pour les petits* **9.90 €**
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella

Margherita **12.90 €**
Sauce tomate, mozzarella

Regina **14.90 €**
Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella

Primavera **17.90 €**
Sauce tomate, guacamole, asperges, épinards, roquette, buratta, huile d'olive, mozzarella

6 fromages **18.60 €**
Base crème fraîche, comté, emmental, chèvre, cheddar rouge, cheddar aux poivres, mozzarella

Pulled Pork **18.90 €**
Sauce tomate, sauce BBQ, cheddar aux poivres, cheddar rouge, tomates confites,
effiloché d'épaule de porc fumé et confit, mozzarella

Beef carpaccio **18.90 €**
Crème d'ail, champignons de Paris, copeaux de parmesan, carpaccio de boeuf, roquette

BREAKFAST TIME

Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30

English Breakfast **12.00 €**
Œuf, bacon, toast, boisson chaude et jus d'orange

Petit déjeuner Français **10.00 €**
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* **13.50 €**

L'Enduro du Lido® *le dessert "Signature"* **10.50 €**
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 €**

Fondant chocolat, espuma caramel **10.50 €**

Gratin de fraises **10.20 €**

Crème brûlée à la pistache, framboises **10.50 €**

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 **9.50 €**
Get 27, chocolat, menthe aux éclats de chocolat, chantilly

Café Liégeois **9.50 €**

Chocolat Liégeois **9.50 €**

Dame Blanche **9.50 €**
glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Colonel **9.50 €**
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 : France / Royaume-Uni / Irlande / Amérique du sud

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.