



# 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



### Trio de mezzés

14.00 €

houmous, caviar d'aubergine, confit de tomates, pain pita maison

### Frites - sauce cheddar

9.50 €

### Friture d'encornets géants

16.00 €

sauce tartare

### Tartare de thon à la thai

16.00 €

avocat, coriandre, soja, huile de sésame

### Ailerons de poulet, marinés et caramélisés

5 pièces

15.00 €

sauce mayonnaise au saté

### Sucrine braisée

12.00 €

sauce tonnato, anchois, parmesan rapé

## LES PLANCHES

### Planche de charcuterie Ibérique

21.00 €

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

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

**Pluma de porc Ibérique** **24.00 €**  
condiment oignons brulés,  
poêlée de légumes, jus de viande

**Wok de poulet** **24.00 €**  
sauce tériyaki, nouilles sautées

**Vitello tonnato, riz basmati** **26.00 €**  
fines tranches de veau servies froides,  
sauce thon et câpres

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

**Filet Américain** **26.00 €**  
Rumsteak coupé cru au couteau, 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 €**

## Côte Mer

**Pain perdu brioché au saumon fumé**  
avocat, cream cheese aux fines herbes,  
oeuf poché **22.00 €**

**Tartare de thon à la thaï** **26.00 €**  
avocat, coriandre, soja, huile de sésame,  
frites ou salade verte

**Tentacules d'encornet geant** **28.00 €**  
grillées, sauce pequillos,  
condiment ail confit, vierge de légumes,  
pommes de terre grenaille

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

**Filet de daurade** **26.00 €**  
linguine à la tomate,  
émulsion ail des ours

**Friture d'encornets géants** **28.00 €**  
sauce tartare  
frites ou salade verte

## 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 €**

## LES SNACKS

*Pour faire simple !*

Servis avec frites ou salade verte

<b>Welsh simple</b> 20.00 € cheddar fondu sur pain toasté imbibé à la bière, moutarde, sauce Worcestershire	<b>Croque-Monsieur Parisien</b> 15.00 € pain de mie, jambon aux herbes, sauce mornay, gratiné au comté
<b>Welsh complet</b> 21.00 € jambon à l'os et œuf à cheval	<b>œuf de Madame</b> +1.00 €
	<b>Omelette nature</b> 15.00 € Supplément au choix : 2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons

## SALADE

<b>Caesar</b> 20.50 € Salade romaine, blanc de poulet croustillant et lard grillé, œuf dur, parmesan, sauce Caesar, croûtons
<b>Buratta</b> 21.00 € Tomates du moment, burratta di bufala, gaspacho

### LES GARNITURES ET SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

Frites, salade verte, risotto, pâtes	4.50 €
légumes de saison	6.50 €
Sauce au poivre	2.50 €
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*

**Rigatoni all'arrabbiata**, ricotta, olives taggiasche, chips de lard 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

**Chorizo** 19.50 €  
Sauce tomate, mozzarella, ricotta, chorizo

**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 au plat, 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 ...</b> <i>J'sais pas quoi choisir</i>	<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>11.00 €</b>
<b>Baba au rhum</b> crème fouettée à la vanille bio de Madagascar <i>servi avec son shooter de vieux rhum Clément</i>	<b>12.00 €</b> <b>+4.00 €</b>
<b>Profiteroles</b> , glace vanille, sauce chocolat	<b>10.50 €</b>
<b>Crème brûlée</b> à la vanille de Madagascar et Papouasie - Nouvelle - Guinée	<b>10.50 €</b>
<b>Cheesecake</b> citron vert écume fruits rouges	<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 maison</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	

# LES GOURMANDISES GLACÉES



*Fabrication Artisanale  
Made in Le Touquet*

<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, citron, fruit de la passion	
<b>Nos parfums de crèmes glacées</b> Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Caramel beurre salé, Pistache, 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.