



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.**



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



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 thaï

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

Côté 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 téryaki, nouilles sautées

Vitello tonnato, frites **26.00 €**

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 €**

Côté 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

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

Automne 20.00 €

Salade verte, endives, toast chèvre chaud, pommes, pistaches, noix, cranberries, vinaigrette cidre miel

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

Penne à la crème au comté vieux, champignons de Paris, jus de viande 18.50 €

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, bacon, 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 ... <i>J'sais pas quoi choisir</i>	14.00 €
L'Enduro du Lido® <i>le dessert "Signature"</i> entremets chocolat intense et praliné croustillant, « Patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985 »	11.00 €
Baba au rhum crème fouettée à la vanille bio de Madagascar <i>servi avec son shooter de vieux rhum Clément</i>	12.00 € +4.00 €
Profiteroles , glace vanille, sauce chocolat	10.50 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar et Papouasie - Nouvelle - Guinée	10.50 €
Cheesecake citron vert écume fruits rouges	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 maison	5.40 €	Crêpe flambée	9.90 €
Miel	5.90 €	Au choix :	
		Grand Marnier ou Calvados	
		ou Cognac ou Armagnac	

LES GOURMANDISES GLACÉES



*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.