



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 « Gros Gris » au beurre ail et persil

6 p. 12.00 € 12 p. 23.00 €

Producteur local - la Ferme du Bocage – Campagne lés Hesdin



Terrine de campagne du Chef

9.50 €

Croquettes de crabe et scampi

Excellent!

3 pièces. 18.50 €

sauce tartare

Friture d'encornets

16.00 €

sauce tartare

Ceviche de truite de mer

16.00 €

oignons rouges, coriandre, citron vert

Aiguillettes de poulet panées

13.00 €

sauce BBQ

Frites - cheddar fondu, oignons frits

9.00 €

Planche de cochonnailles

18.00 €

Planche mixte, cochonnailles et fromages

22.50 €

Maxi Plancha, cochonnailles et fromages

32.00 €

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 / **Coquillettes - jambon** avec crème de parmesan /

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

LES PLATS

Côté Terre

Pièce de boeuf de race au fil du temps
et sa sauce, frites **29.00 €**

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

Saucisse au couteau **19.00 €**
purée au beurre d'Isigny, jus de viande

Poitrine de cochon fermier confite **22.00 €**
des Monts du Cantal, jus carbonade,
purée de pommes de terre

Cocotte de rognons de veau **24.00 €**
sauce moutarde à l'ancienne,
purée pommes de terre

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

Pulled Pork Burger **21.00 €**
bun, cheddar rouge et aux poivres,
éffiloché de porc fumé et confit,
sauce BBQ, frites

Cheddar Burger **21.00 €**
bun, 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

Ceviche de truite de mer **26.00 €**
oignons rouges, coriandre, citron vert,
frites ou salade verte

Filet de truite de mer **27.00 €**
beurre blanc,
purée de pommes de terre

Combo Saint-Jaques et Gambas **29.00 €**
à la plancha, beurre ail & persil,
risotto parmesan

Gambas à la plancha **26.00 €**
beurre ail & persil, risotto parmesan

Friture d'encornets **26.00 €**
sauce tartare
frites ou salade verte

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

LES MOULES

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	Croque-madame 15.00 € pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne, œuf
Welsh complet 20.50 € jambon et œuf	Omelette nature 13.00 € Supplément au choix : 2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons
Croque-monsieur 14.00 € pain, jambon, comté, moutarde à l'ancienne	

SALADE

Caesar 20.50 € Salade romaine, blanc de poulet fermier croustillant et bacon, œuf dur, parmesan, sauce Caesar, croûtons

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Frites fraîches, salade verte, risotto, coquillettes	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



LES PASTA ET PIZZAS

Pâtes

Coquillettes jambon à l'os, crème de parmesan et pecorino truffé **24.00 €**

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

Mixed grill **19.50 €**

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poitrine de porc fumé, aiguillette de poulet, boeuf haché

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

Veggie **18.50 €**

Base tomate, légumes (mozzarella sur demande)

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

LES PÂTISSERIES

Pour finir en douceur sucrée...

La farandole ... <i>J'sais pas quoi choisir</i>	13.50 €
L'Enduro du Lido® <i>le dessert "Signature"</i> entremets chocolat intense et praliné croustillant, « Patrimoine gourmand du Touquet depuis 1985 »	10.50 €
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 €
Tarte tiède au chocolat noir Guayaquil	10.50 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar et Papouasie - Nouvelle - Guinée	10.50 €
Riz au lait à la vanille bio de Madagascar espuma caramel beurre salé	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	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	
<i>Supplément chantilly</i>	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.