



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



Asperges vertes grillées, épices zaatar, stracciatella,

Veggie

10.50 €

Couteaux de mer à la plancha, en persillade

6 pièces 12.00 €

12 pièces 23.00 €

Friture d'encornets géants

sauce tartare

16.00 €

Ceviche de daurade

lait de coco, coulis de mangue

16.00 €

Tacos au poulet

2 pièces 12.00 €

Chiffonade de jambon Serrano, 100gr

16.00 €

LES PLANCHES

Planche de charcuterie Ibérique

18.50 €

jambon serrano, chorizo, lomo, saucisson fuet nature

Planche mixte charcuterie et fromages Ibériques

24.00 €

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** / **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

Onglet de boeuf 26.00 €
sauce poivre aux 5 baies, frites

Chakchouka 22.00 €
kefta, oeuf, feta

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

Effiloché d'épaule d'agneau 24.00 €
façon méchoui, yaourt à la menthe, pommes de terre grenaille sautées

Wok de poulet aux épices tandoori
légumes croquants et nouilles sautées 24.00 €

Saucisse - purée, jus de viande 22.00 €

Tataki de boeuf 24.00 €
légumes croquants, riz parfumé

Tartare de bœuf 22.00 €
préparé par nos soins, frites

Steak haché à la minute 17.00 €
supplément oeuf à cheval + 1.00 €
supplément sauce poivre + 2.50 €
frites

LES BURGERS

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

Double Cheddar Burger 28.00 €

Côté Mer

Pain perdu brioché au saumon fumé
avocat, cream cheese aux fines herbes, oeuf poché 21.00 €

Ceviche de daurade 26.00 €
lait de coco, coulis de mangue frites ou salade verte

Risotto safrané 26.00 €
asperges vertes, citron confit, saumon fumé «maison»

Marmite du pêcheur 28.00 €
pommes de terre, légumes de saison, sauce crustacés

Filet de daurade 24.00 €
mousseline d'artichauts, légumes de saison, émulsion coquillages à l'estragon

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 €

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	Croque-Monsieur Parisien 15.00 € pain de mie, jambon aux herbes, sauce mornay, gratiné au comté
Welsh complet 21.00 € jambon à l'os et œuf à cheval	oeuf de Madame +1.00 €
Aiguillettes de poulet panées 21.00 € sauce BBQ, frites	Omelette nature 13.00 € 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 SUPPLÉMENTAIRES

Frites, salade verte, risotto, spaghetti	4.50 €
Cassolette de légumes	6.50 €

La frite chez nous, c'est...

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



LES PASTAS & PIZZAS

Pâtes

Spaghetti au pesto, chiffonade de jambon aux herbes, straciatella **21.50 €**

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

Welsh **19.50 €**
base crème fraîche, moutarde, jambon blanc, cheddar, croutons à la bière, sauce Worcester, oeuf à cheval

4 fromages **18.60 €**
Base crème fraîche, comté, chèvre, cheddar, mozzarella

Nordique **18.90 €**
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 **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 ... J'sais pas quoi choisir	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	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	
<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 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.