



# 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 lès Hesdin



**Terrine de campagne maison, confit d'oignons**

10.50 €

**Beignets d'accras de morue** *Recette des Îles!*

12.00 €

sauce piment doux

**Friture d'encornets**

16.00 €

sauce tartare

**Tartare de saumon**

16.00 €

betterave, crème d'avocat fumé, zestes de combava

**Aiguillettes de poulet panées**

13.00 €

sauce BBQ

### 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** / **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

**Bavette de boeuf Angus** 26.00 €  
sauce poivre aux 5 baies, frites

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

**Parmentier de confit de canard** 22.00 €  
jus de viande à l'orange

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

**Andouillette AAAAA** 21.00 €  
sauce moutarde à l'ancienne, frites

**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

**Spaghetti boulettes de viande** 19.50 €  
sauce tomate au basilic, copeaux parmesan

## 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 19.50 €

## Parfum d'Asie!

**Tom Yum de crevettes** 26.00 €  
bouillon coco curry, citronnelle,  
petits légumes, riz basmati

**Fish and chips** 21.00 €  
sauce tartare, frites

**Saint-Jaques snackées** 29.00 €  
risotto comme une paëlla,  
jus chorizo Ibérique

**Tartare de saumon** 26.00 €  
betterave, crème d'avocat fumé,  
zestes de combava, 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 €

## LES SNACKS

*Pour faire simple !*

Servis avec frites **ou** salade verte

<b>Welsh simple</b> 19.50 € cheddar fondu sur pain toasté imbibé à la bière, moutarde, sauce Worcestershire	<b>Croque-Monsieur Parisien</b> 15.00 € pain, jambon aux herbes, sauce mornay, gratiné au comté
<b>Welsh complet</b> 20.50 € jambon à l'os et œuf à cheval	oeuf de Madame +1.00 €
<b>Aiguillettes de poulet panées</b> 19.00 € sauce BBQ, frites	<b>Omelette nature</b> 13.00 € Supplément au choix : 2.00 € par supplément : jambon, champignons, fromage, oignons

## SALADE

<b>Caesar</b> 20.50 € Salade romaine, blanc de poulet fermier croustillant et lard grillé, œuf dur, parmesan, sauce Caesar, croûtons
---

### LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

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

*La frite chez nous, c'est...*

la frite fraîche issue d'une production locale du Pas-de-Calais, référencée Saveur en Or.



# LES PIZZAS

---

## *Pizzas (Pâte fine maison)*

<b>Bambino</b> <i>Pour les petits</i>	9.90 €
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella	
<b>Margherita</b>	12.90 €
Sauce tomate, mozzarella	
<b>Regina</b>	14.90 €
Sauce tomate, jambon blanc, champignons de Paris, mozzarella	
<b>Welsh</b>	19.50 €
base crème fraîche, moutarde, jambon blanc, cheddar, croutons à la bière, sauce Worcester, oeuf à cheval	
<b>4 fromages</b>	18.60 €
Base crème fraîche, comté, chèvre, cheddar, mozzarella	
<b>Nordique</b>	18.90 €
Base crème fraîche, saumon fumé maison, chèvre, oignons, mozzarella	
<b>Veggie</b>	18.50 €
Base tomate, légumes (mozzarella sur demande)	

## BREAKFAST TIME

*Petit-déjeuner servi jusqu'à 11h30*

<b>English Breakfast</b>	12.00 €
Œuf, bacon, toast, boisson chaude et jus d'orange	
<b>Petit déjeuner Français</b>	10.00 €
Pain, beurre et confiture maison, boisson chaude et jus d'orange	

## LES PÂTISSERIES

*Pour finir en douceur sucrée...*

---

<b>La farandole ... J'sais pas quoi choisir</b>	<b>13.50 €</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>10.50 €</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>Tarte tiède</b> au chocolat noir Guayaquil	<b>10.50 €</b>
<b>Crème brûlée</b> à la vanille de Madagascar et Papouasie - Nouvelle - Guinée	<b>10.50 €</b>
<b>Riz au lait</b> à la vanille bio de Madagascar espuma caramel beurre salé	<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>9.50 €</b>
Get 27, chocolat, menthe aux éclats de chocolat, chantilly	
<b>Café Liégeois</b>	<b>9.50 €</b>
<b>Chocolat Liégeois</b>	<b>9.50 €</b>
<b>Dame Blanche</b>	<b>9.50 €</b>
glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
<b>Colonel</b>	<b>9.50 €</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 : 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.