



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 « 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!*
sauce piment doux

12.00 €

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

Welsh simple 19.50 € cheddar fondu sur pain toasté imbibé à la bière, moutarde, sauce Worcestershire	Croque-Monsieur Parisien 15.00 € pain, jambon aux herbes, sauce mornay, gratiné au comté
Welsh complet 20.50 € jambon à l'os et œuf à cheval	œuf de Madame +1.00 €
Aiguillettes de poulet panées 19.00 € 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 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)

Bambino <i>Pour les petits</i>	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	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.