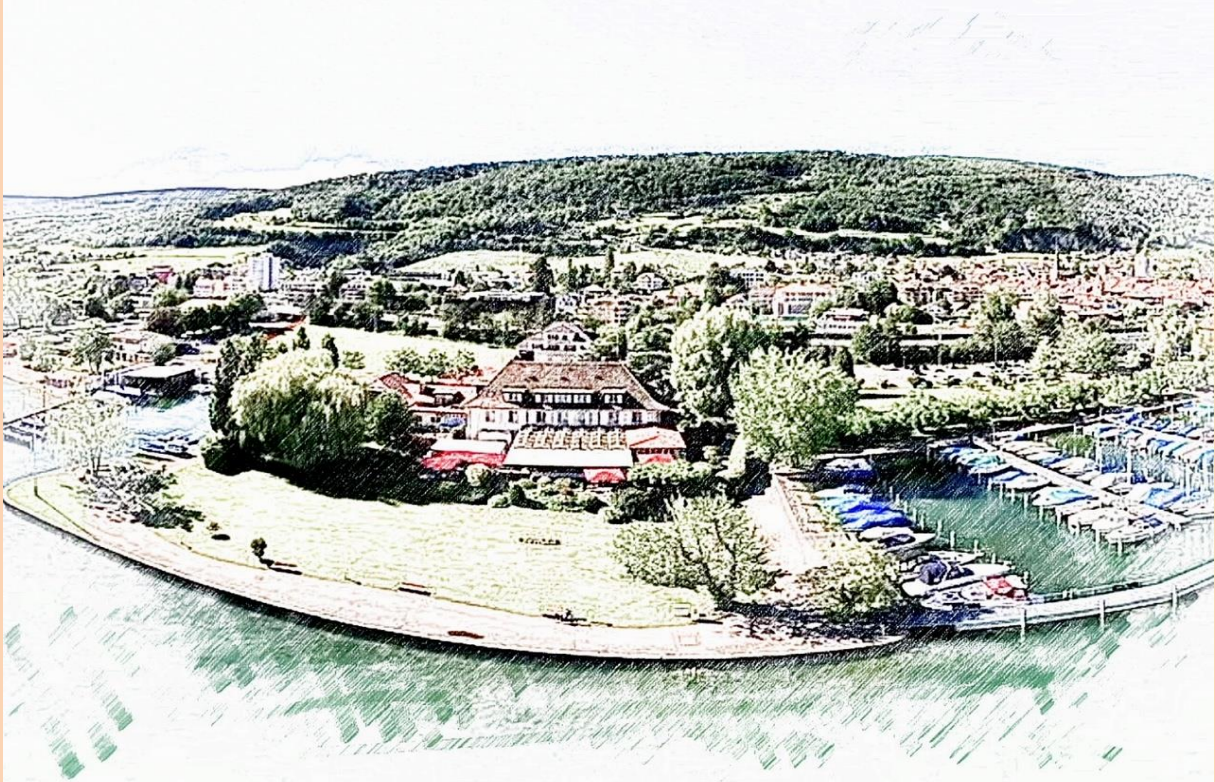


JJR



Toute l'équipe du Jean-Jacques Rousseau vous souhaite la bienvenue et mettra tout en œuvre afin que vous passiez un moment inoubliable dans ce lieu magique faisant partie des établissements privilégiés jouissant d'un des plus beaux paysages de Suisse.

Notre établissement a fêté ses 70 ans en 2023 et son histoire s'enrichit d'année en année. Avec votre visite en nos lieux, vous participez à son histoire comme l'ont fait auparavant Maradona ayant séjourné dans la chambre 108, Michel Serrault, Pierre Richard, notre ancien conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz et tant d'autres.

Vous vous apprêtez maintenant à découvrir notre carte évolutive et saisonnière composée de la carte de saison ainsi que notre carte annuelle à l'identité régionale et du JJR. Nous mettons un point d'honneur à travailler principalement avec des produits provenant de producteurs locaux ou régionaux.

« Il n'y a pas de futur sans tradition... »

Les cartes de saison du JJR

De janvier à mai :

En cette période, redécouvrez les mets traditionnels « **Les mets de brasserie** » incluant une période entre mi-janvier à mi-mars en faveur des **dents de lion**. Brasserie, telles que choucroute royale, plats en sauce typiques etc.

De mai à juin : Les asperges en folie

Que ce soit en pâtes fraîches, en feuilleté, entières avec leur jambon de Parme etc., vous n'aurez que l'embarras du choix.

De juin à septembre : La carte d'été avec ses salades

En été, découvrez nos salades, notre roastbeef, nos carpaccio, nos mets rafraichissants ainsi que nos cartes des glaces. En été, testez la créativité de notre chef et nos grillades...

D'octobre à décembre : la chasse ! Evidemment !
Mais pas seulement.... Les huitres et les moules seront là pour passer les fêtes de fin d'année jusqu'à fin janvier.

Nous sommes également à votre disposition pour des évènements tels que mariage, anniversaire, séminaire, repas d'entreprise. Au JJR...tout est possible ! Renseignez vous et suivez-nous pour nos animations sur : www.jjrousseau.ch

La carte de la saison de la chasse

Nos entrées

Salade doucette et ses lardons	15.-
Terrine de chasse et sa salade Waldorf	23.-
Soupe de courge en feuilletage JJR	19.-
Ravioli chasseur et copeaux de parmesan	20.-

Nos viandes de chasse

Médailles de chevreuil, sauce Grand-Veneur	45.-
Emincé de chevreuil aux chanterelles	42.-
Lièvre à la royale confectionné par notre chef, coing confit du Landeron de chez « Pascal »	49.-
Entrecôte de cerf aux cèpes	43.-
Civet de chevreuil	40.-

Nos plats sont servis avec leur garniture de chasse, avec au choix : spätzli, tagliatelles ou frites

La carte du JJR

Nos entrées froides

Salade verte	6.-
Salade méli-mélo avec sa sauce JJR	12.-
Terrine de foie gras de canard et confit d'oignons	23.-
Saumon façon gravlax et ses blinis au raifort	19.-
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan	21.-
Truite fumée du lac de Bienne	22.-

Nos entrées chaudes

Potage en feuilletage JJR aux champignons	18.-
Foie gras poêlé à l'orange badiane	26.-
Filets de perche importés au beurre blanc du JJR	19.-
Filets de perche du lac de Bienne (selon arrivage)	26.-
Cuisses de grenouilles provençales	16.-
Camembert au miel et romarin	15.-

Nos filets de perches du lac de Bienne sont cuisinés « meunière » servis avec du riz mais peuvent être accompagnés soit d'un beurre blanc, d'une sauce vierge ou d'une sauce citron en supplément : 4.-

Les plats du JJR

Nos poissons

Filets de perche « import » au beurre blanc	38.-
Filets de perche du lac de Biemme (selon arrivage)	54.-
Sandre au beurre blanc JJR	45.-
Filet de bar snacké	48.-
Cuisses de grenouilles provençales avec leurs frites	35.-
Palée Neuchâteloise	42.-

Nos filets de perches du lac de Biemme sont cuisinés « meunière » servis avec du riz mais peuvent être accompagné soit d'un beurre blanc, d'une sauce vierge ou d'une sauce citron en supplément de 4.-

Les filets de perches, le sandre, le bar sont servis avec garniture au choix : pommes natures, riz, frites

Nos plats végétariens

La farandole de légumes de saison	18.-
Assiette Libanaise, falafel, houmous, taboulé	29.-

Nos viandes et produits du terroir

Nos viandes

Le traditionnel plat Bernois	30.-
Emincé Zurichoise et son rösti	38.-
Tripes Neuchâteloise dans leur caquelon	29.-
Tripes milanaïses dans leur caquelon	32.-
La patte noire de Gruyère	35.-
Cordon bleu roulé de veau JJR	43.-
Tartare de bœuf	38.-

Nos pièces du boucher

Carré d'agneau au thym	46.-
Entrecôte de bœuf	40.-
Filet de bœuf	47.-

Ces viandes sont accompagnées d'un jus au thym qui peut être remplacé par (en supplément) :

Sauce poivre	6.-
Sauce Béarnaise	8.-
Sauce aux morilles	9.-

Nos viandes sont accompagnées au choix avec salade verte ou légumes ainsi que des frites, du riz ou des tagliatelles

Notre spécialité !

Fondue « JJR »

Onglet de bœuf mariné aux 12 épices pendant 72 h.
accompagné de frites et salade maison ainsi que 3 sauces

Prix par personne (250gr) 39.-

Supplément de viande (100gr) 9.-



Les pâtes du JJR

Tagliatelles, rigatoni, penne

Arrabbiata	19.-
Pesto	19.-
Napolitaine	18.-
Carbonara	23.-
Bolognaise	22.-
Saumon	25.-

Nos ravioles

Les ravioles aux truffes	32
--------------------------	----

Le coin des juniors

Escalope de poulet panée, frites et salade	14.-
Steak haché de bœuf beurre café de Paris	14.-
Pâtes sauce au choix comme les grands	12.-
Portion de frites	6.-
L'assiette de légumes	9.-

Nos desserts du JJR

Notre sélection de fromages	14.-
Café gourmand	12.-
Tarte Tatin et glace caramel	15.-
Tarte citron revisitée par le chef	12.-
Moelleux au chocolat et glace au thym ou vanille	15.-
Meringue de Gruyère et crème double	12.-
Tiramisu à l'absinthe	14.-
Cheesecake maison et son coulis de cassis	14.-
Si vous ne trouvez pas votre bonheur, demandez notre carte des glaces...	

Une petite faim l'après-midi ?

Planchette apéro (Viandes froides de la région)	25.-
Assortiments de fromages	14.-

Notre carte des glaces est à votre disposition

Nouveau au JJR :

Un mercredi soir sur deux, dès le 25 octobre 2023 venez déguster d'une manière différente, apéro, fondue au fromage accompagnés d'une animation musicale par « SWISS FESTIVITY »

Musique Live Années 80&90

Réservations au 079 907 72 03

Les dates :

25.10.23 - 8.11.23 - 22.11.23 - 6.12.23 - 20.12.23
3.01.2024 - 17.01.24 Etc...



Lors de chacune de vos visites, participez au concours mensuel du Jean-Jacques Rousseau

Remplissez le petit formulaire et répondez à la question...

Tous les mois, un repas complet offert pour deux et un grand tirage annuel aura lieu avec de merveilleux prix.

Le tirage à lieu tous les 10 du mois suivant devant un petit apéro et le grand tirage aura lieu le vendredi 7 juin 2024