



HOTEL JEAN-JACQUES ROUSSEAU

la carte

“ L'âme du gourmand est toute dans son palais. ”
Jean-Jacques Rousseau



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.

Das gesamte Team von Jean-Jacques Rousseau heißt Sie willkommen und setzt alles daran, dass Sie einen unvergesslichen Moment an diesem magischen Ort verbringen, der zu den privilegierten Einrichtungen gehört, die eine der schönsten Landschaften der Schweiz genießen.

Unser Haus feierte 2023 sein 70-jähriges Bestehen und seine Geschichte wird von Jahr zu Jahr reicher. Mit Ihrem Besuch bei uns nehmen Sie an seiner Geschichte teil, wie es Maradona zuvor in Zimmer 108, Michel Serrault, Pierre Richard, unser ehemaliger Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz und viele andere getan hat.

Sie sind jetzt bereit, unsere evolutionäre und saisonale Karte zu entdecken, die aus der Saisonkarte sowie unserer Jahreskarte mit regionaler Identität und JJR besteht. Wir legen großen Wert darauf, hauptsächlich mit Produkten von lokalen oder regionalen Produzenten zu arbeiten.



Nos producteurs



Le Nombriil de Vénus
Rue des Chavannes 7
2000 Neuchâtel



Ferme des Grands Marais
Le Landeron
Suisse



Ferme la Vignette
La Vignettaz 30
1170 Aubonne



Boulangerie Conrad
Rue de la Gare 1
520 La Neuveville



Menu

ENTREES

<i>Assortiment de tomates anciennes et burrata crémeuse</i>	22,00.-
<i>Burrata 125 gr, pesto, basilic et roquette</i>	
<i>Saumon gravlax</i>	19,00.-
<i>Blinis, crème à l'aneth citronnée</i>	
<i>Salade Caesar</i>	24,50.-
<i>Salade romaine, poulet croustillant, poulet mariné citron/basilic, croûtons et émulsion de parmesan</i>	
<i>Tempête de douceurs</i>	27,00.-
<i>Salade de betterave, noix et herbes aromatiques, grenade avec sa vinaigrette rose-framboise. Filet de rouget sur son toast grillé avec mousse de ricotta aux herbes</i>	
<i>Cheesecake du pays</i>	21,00.-
<i>Crème montée aérienne, gruyère suisse d'alpage et viande de grison séchée</i>	
<i>Velouté de petit-pois</i>	15,00.-
<i>Toasts de fromage frais, aux herbes et à la truffe</i>	
<i>Balade dans les bois</i>	27,00.-
<i>Oeuf mollet à la crème de truffe locale et son émulsion, champignons de saison et noix</i>	

PLAT VEGETARIEN

<i>Autour des falafels</i>	29,00.-
<i>Houmous, semoule façon libanaise et pain de Jérusalem</i>	



Menu

PLATS

NOS VIANDES

Tartare de boeuf Suisse 180g <i>Salade verte et frites maison</i>	38,00.-
Burger J-J Rousseau <i>Pain maison, steak haché de boeuf suisse, crème de parmesan, salade, pickles d'oignons, roquette et frites maison</i>	27,00.-
Souris d'agneau <i>Souris d'agneau de 7 heures laqué au miel et aux épices, fruits confits, purée de carottes curcuma et pommes rates</i>	55,00.-
Suprême de poulet au citron <i>Semoule façon libanaise et légumes du soleil</i>	35,00.-

PLATS

NOS POISSONS

Filet de perche Mac Lean <i>Frites maison et sauce tartare</i>	45.00.-
Filet de sandre (origine Suisse) au beurre blanc <i>Riz venere et vierge de légumes</i>	42.00.-
Ravioles fraîche à la truffe et poulpe <i>Le Nombriil de Venus, tentacules grillées et crème à la truffe</i>	41.00.-
Tataki de thon <i>Croûte de sésame, salade de choux vinaigré, riz au jasmin parfumé à la citronnelle.</i>	43,00.-



Menu

A S S I E T T E D E F R O M A G E

Assortiment de fromages Suisse

14,50.-

D E S S E R T S

Crèmeux au citron

Fruits rouges de saison, meringue déstructurée et coulis de framboise

15,00.-

Clafoutis aux pêches

Boule de glace au choix

12,00.-

Moelleux au chocolat

15,00.-

Panna cotta, coco et mangue-passion

12,00.-

Café ou thé gourmand

10,00.-



menu enfant

PLAT + DESSERT + 1 SIROP AU CHOIX

22,00.-

Fish and chips

Frites et sauce tartare

OU

Suprême de poulet

Légumes du soleil et pâtes fraîches



Brownies au chocolat

avec sa boule de glace vanille

OU

Salade de fruit

avec une boule de glace au choix

