



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>Salade verte et sa sauce JJRousseau</i>   | 8,00.-  |
| <i>Salade Meli-Melo et sa sauce JJRousseau</i>   | 12,00.- |
| <i>Salade de doucette</i><br><i>Oeuf poché et lardons</i>                                    | 18,00.- |
| <i>Soupe et feuilletage de champignons (attente 15 minutes)</i>                              | 18,00.- |
| <i>Terrine de foie gras de canard maison</i><br><i>Compotée d'oignons rouge au sauternes</i> | 32,00.- |
| <i>Saumon gravlax Label rouge</i><br><i>Blinis, crème à l'aneth citronnée</i>                | 19,00.- |

## PLAT VEGETARIEN

|  |         |
|--|---------|
| <i>Autour des falafels</i><br><i>Houmous, semoule façon libanaise et pain de Jérusalem</i> | 29,00.- |
| <i>Risotto de riz venere</i><br><i>et ses champignons de saison</i>                        | 31,00.- |



# Menu

## PLATS

### NOS VIANDES

|  |         |
|--|---------|
| <b>Tartare de boeuf Suisse 180g</b><br><i>Salade verte et frites maison</i>                                    | 38,00.- |
| <b>Entrecôte de boeuf</b><br><i>Légumes de saison, frites maison et son jus corsé</i>                          | 49,00.- |
| <b>Rack d'agneau Donald Russel (Ecosse)</b><br><i>Légumes de saison, purée de potimarron et jus aux épices</i> | 55,00.- |
| <b>Suprême de poulet au citron</b><br><i>Semoule façon libanaise et légumes du soleil</i>                      | 35,00.- |

## PLATS

### RETOUR DE CHASSE

|  |         |
|--|---------|
| <b>Médailon de chevreuil et sauce grand veneur</b><br><i>Poire pochée, choux rouge, choux de Bruxelles, airelles et spätzle.</i> | 46,00.- |
| <b>Entrecôte de cerf sauce au poivre vert</b><br><i>Poire pochée, choux rouge, choux de Bruxelles, airelles et spätzle.</i>      | 47,00.- |

## PLATS

### NOS POISSONS

|   |         |
|---|---------|
| <b>Filet de perche Mac Lean</b><br><i>Frites maison et sauce tartare</i>                          | 45.00.- |
| <b>Filet de sandre (origine Suisse) au beurre blanc</b><br><i>Riz venere et vierge de légumes</i> | 42.00.- |



# 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

*Tarte au citron revisitée*

15,00.-

*Crème brûlée à l'absinthe neuchâteloise*

12,00.-

*Moelleux au chocolat*

15,00.-

*Flan poire-chocolat et chantilly*

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*



***Glace au choix***

OU

***Salade de fruit***

