

MONTREUX JAZZ CAFÉ

LAUSANNE



Créé en 1967, le Montreux Jazz Festival est l'un des événements culturels internationaux les plus prestigieux, avec 250'000 visiteurs chaque été. Son fondateur Claude Nobs, cuisinier de formation, a imaginé les Montreux Jazz Café comme un lieu convivial où se mêlent plaisirs culinaires et mélodiques.

Condensé d'émotion et d'innovation, le Montreux Jazz Heritage Lab vous fait revivre les concerts légendaires du Festival, au sein d'une expérience audio-visuelle unique.

The Montreux Jazz Festival, founded in 1967, has become one of the most prestigious international cultural events in the world, drawing 250,000 visitors each summer. Trained as a chef, the founder Claude Nobs designed the Montreux Jazz Café as a welcoming space where cuisine and music could combine in a way never seen before.

Blending emotion and innovation, the Montreux Jazz Heritage Lab lets you relive the Festival's legendary concerts through a unique audiovisual experience.

Daily Special

PLAT DU JOUR	20	
ENTRÉE DU JOUR (OU SALADE VERTE) + PLAT DU JOUR		
OU PLAT DU JOUR + DESSERT	23	
ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT		26

✓ VÉGÉTARIEN, VEGETARIAN | ✓ VEGAN



BURGERS & MORE

Servis avec potatoes, légumes grillés ou salade, *Served with potatoes, grilled vegetables or salad*

QUINCY BURGER • 19

Filet de poulet, légumes grillés, vieux cheddar, sauce du Chef
Chicken fillet, grilled vegetables, aged Cheddar, Chef's sauce

BB BURGER (150G) • 20

Viande de boeuf, vieux Cheddar, tomates, salade iceberg, bacon, oignons caramélisés, sauce Montreux Jazz Café
Beef burger, aged Cheddar, bacon, tomato, iceberg salad, grilled onion, Montreux Jazz Café sauce

EXTRAS:

Bacon 2 | Avocat, avocado 3 | Champignons, mushrooms 3 | Potatoes 4 | Salade 4 | Légumes grillés, grilled vegetables 4

LANA'S BURGER • 18 ✓

Champignon pleurote, avocat, salade iceberg, fromage aux noix de cajou et pesto aux tomates séchées
Oyster mushroom, avocado, iceberg salad, cashew nuts cheese and dried tomato pesto

TAGLIATA DE BŒUF (180G) • 28

Viande de bœuf, roquette, sauce au vinaigre balsamique et copeaux de Grana
Beef, arugula, balsamic vinegar sauce and Grana cheese

LIGHT & HEALTHY

AVOCADO TOAST • 15 ✓

Avocat, toast grillé, œuf poché, pousses germées, huile d'olive, houmous de carottes et fromage
Avocado, grilled toast, poached egg, sprouted seeds, olive oil, carrot hummus and cheese

EXTRAS:

Bacon 2 | Saumon, Salmon 4 | Champignons, mushrooms 3

TUNA BOWL • 18

Thon mariné, riz, chou rouge, avocat, carottes marinées, sésame noir et blanc

Sauce au choix:

Sriracha (piquant) ou yaourt Marinated tuna, rice, red cabbage, avocado, marinated carrots, black and white sesame

Sauce of your choice:

Sriracha (spicy) or yogurt

CEVICHE DE LÉGUMES ET CREVETTES GRILLÉES • 21

Crevettes grillées au curry et lait de coco, mangue, avocat, poivrons, oignons, tomates, lime et les épices du Chef
Grilled marinated shrimps with curry and coconut milk, mango, avocado, peppers, onions, tomatoes, lime and Chef's spices

OPTION VEGAN • 17 ✓

BUDDHA BOWL • 18 ✓

Tofu fumé, pois chiches au paprika, orge, pousses d'épinards, légumes marinés, lamelles d'amandes et sauce yaourt au soja
Smoked tofu, paprika chickpeas, barley, spinach sprouts, marinated vegetables, almonds and soja yogurt sauce



SALAD BAR

SALADE DE CHÈVRE • 17 ✓

Roquette, fromage de chèvre chaud, légumes grillés, miel, noix et pain grillé avec huile d'olive parfumée à l'ail
Arugula, warm goat cheese, grilled vegetables, honey, nuts and toasted bread with garlic-flavored olive oil

EXTRAS: *Œuf poché, poached egg 2 | Bacon 2 | Avocat, avocado 3*

SALADE CÉSAR • 19

Laitue romaine, filet de poulet, copeaux de Grana, bacon et pain grillé avec huile d'olive parfumée à l'ail
Romaine lettuce, chicken fillet, Grana cheese shavings, bacon and toasted bread with garlic-flavored olive oil

BÒ BÚN DU CHEF • 21

Filet de poulet, vermicelles de riz, carottes, haricots noirs, oignons cuits, concombre, laitue romaine, gingembre, coriandre et lait de coco au beurre de cacahuète
Chicken fillet, rice vermicelli, carrot, black beans, cooked onions, cucumber, romaine lettuce, ginger, coriander and peanut butter coconut milk



Sweets

ELLA'S CHEESECAKE • 8

Pâte brisée maison farcie à la crème de ricotta accompagnée d'une sauce aux fruits rouges
Homemade dough stuffed with ricotta cream and red fruit sauce

TRIO DE CRÈMES MASCARPONE • 8

GÂTEAU TERRIBLE • 8 ✓

Chocolat, poire, farine d'amande, lait d'amande, noix et sauce aux fruits rouges
Chocolate, pear, almond flour, almond milk, nuts and red fruit sauce

CAFÉ GOURMAND • 10