



MONTREUX JAZZ CAFÉ
-PARIS-

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

ABU DHABI - GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX - PARIS - ZURICH

Créé en 1967 par Claude Nobs, le Montreux Jazz Festival est devenu l'un des événements culturels internationaux les plus prestigieux, avec 250'000 visiteurs chaque été en Suisse, au bord du lac Léman. Dans ce cadre si singulier, Nina Simone, Miles Davis, Ella Fitzgerald, Marvin Gaye, Prince, David Bowie, ou encore Stevie Wonder ont livré des performances historiques.

Cuisinier de formation, le fondateur a insufflé son souci de l'accueil et sa passion pour la gastronomie au-delà du Festival: ainsi sont nés les Montreux Jazz Café, imaginés comme un lieu convivial où la cuisine et la musique puissent se mêler de manière unique.

Au Montreux Jazz Festival, la proximité entre les plus grands artistes et leur public, le confort et le sens du détail, résultent en des concerts historiques et favorisent l'apparition de moments rares. C'est cette touche fine, ce savoir-faire que nous souhaitons vous faire partager.

Nous vous proposons une carte élaborée avec cette même passion et inspirée d'instantanés typiquement «Montreusiens», comme notre fameux B.B. Cheeseburger.

Visionnaire, le Festival a enregistré minutieusement tous ses concerts depuis les débuts: un patrimoine audiovisuel unique au monde et inscrit au programme «Mémoire du monde» de l'Unesco. Une épopée musicale, que nous vous offrons de revivre en toute convivialité et en exclusivité dans nos Cafés.

En voyage ou de passage, nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit.

CLAUDE NOBS,
FOUNDER OF THE
MONTREUX JAZZ FESTIVAL, 1987



ENTRÉES

OPENING ACT

TERRINE D'EFFILOCHÉ ET FOIE GRAS DE CANARD • 10.90

TRANCHE DE PAIN POILÂNE
Shredded terrine and duck foie gras
slice of Poilâne sourdough bread

CARPACCIO DE SAUMON • 9.00

HUILE D'OLIVE CITRONNÉE ET GUACAMOLE
Salmon carpaccio, lemon olive oil and guacamole

CROUSTILLANT DE CHÈVRE FRAIS • 8.90

SALADE DE MESCLUN, RADIS ET MENTHE FRAÎCHE
Fresh crispy goat cheese, mixed green salad, radish and fresh mint

PETITE SALADE CÉSAR • 8.90

SALADE SUCRINE, POULET RÔTI, TOMATES
CROÛTONS, PARMESAN, SAUCE CÉSAR
Small Caesar salad, little gem lettuce, roasted chicken tomatoes,
croutons, Parmesan and Caesar dressing

PLATS

MAIN PERFORMER

PÂTES PENNE • 13.90

CONCASSÉE DE TOMATES AU BASILIC ET PARMESAN
Penne pasta, crushed tomatoes with basil and Parmesan

B.B. CHEESEBURGER • 18.50

DOUBLE B.B. CHEESEBURGER (+5.00)

PAIN BUN'S, STEAK HACHÉ FRAIS, COMTÉ
SALADE, TOMATES, OIGNONS FRITS, CORNICHONS
SAUCE MONTREUX JAZZ CAFÉ (SWEET CHILI, SAMBAL OELEK
ET MAYONNAISE), POMMES FRITES, SALADE MESCLUN
Bun, fresh hamburger, Comté cheese, salad, tomatoes
fried onions, pickles, Montreux Jazz Café sauce (sweet chili, sambal
oelek and mayonnaise), French fries, mesclun salad

TARTARE DE BŒUF LIMOUSIN AU COUTEAU (180GR) • 18.90

SAUCE TARTARE MAISON, JAUNE D'ŒUF, CONDIMENTS
POMMES FRITES, SALADE MESCLUN
Fresh Limousin beef tartare (180 g), homemade tartare sauce
egg yolk, condiments, French fries, mesclun salad

FISH & CHIPS • 17.90

SAUCE TARTARE AU CURRY, POMMES FRITES, SALADE MESCLUN
Fish & Chips, curried tartare sauce, French fries, mesclun salad

ENTRECÔTE DE BOEUF À LA PLANCHA • 19.90

SAUCE CHIMICHURRI, POMMES FRITES, SALADE MESCLUN
Grilled rib-eye steak, Chimichurri sauce, French fries, mesclun salad

SUPPLÉMENT GARNITURE (+3.00)

Extra side dish (+3.00)

DESSERTS

FINAL JAM

MOUSSE AU CHOCOLAT • 8.50

Chocolate mousse

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON • 7.50

Bourbon vanilla crème brûlée

TARTE FINE POMMES, GLACE VANILLE • 8.50

Thin apples tart, vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND • 8.90

ESPRESSO ACCOMPAGNÉ DE MIGNARDISES
Espresso with sweets
Supplément boisson chaude au choix* +1.00
(*hors boissons chaudes 28cl)
Hot drink of your choice: +1.00
(*except hot drinks 28cl)



MENU TEMPO

21.90 ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

24.90 ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX + PLATS AU CHOIX + DESSERTS AU CHOIX

TERRINE D'EFFILOCHÉ ET
FOIE GRAS DE CANARD (+3.00)
Shredded terrine and duck
foie gras

CROUSTILLANT DE CHÈVRE
FRAIS
Fresh crispy goat cheese

CARPACCIO DE SAUMON
Salmon carpaccio

PETITE SALADE CÉSAR
Small Caesar salad

PÂTES PENNE, CONCASSÉE
DE TOMATES AU BASILIC
Penne pasta, crushed
tomatoes with basil

BB CHEESEBURGER

TARTARE DE BŒUF (+3.00)
Beef tartare

FISH & CHIPS

ENTRECÔTE DE BŒUF
À LA PLANCHA (+4.00)
Grilled rib-eye steak

MOUSSE AU CHOCOLAT
Chocolate mousse

CRÈME BRÛLÉE

TARTE FINE POMMES
Thin apple tart

CAFÉ GOURMAND (+2.00)
Espresso with sweets

Boissons non incluses - drinks not included



MENU JAZZY KIDS

10.50 PLAT + DESSERT + BOISSON
MAIN COURSE + DESSERT + DRINK

Jusqu'à 12 ans / Until 12 years

PLATS AU CHOIX +

STEAK HACHÉ FRAIS
POMMES FRITES
Fresh hamburger, French fries
ou

FISH & CHIPS
SAUCE KETCHUP
ET MAYONNAISE
Fish & Chips, ketchup
and mayonnaise

DESSERTS AU CHOIX +

MOUSSE AU CHOCOLAT
Chocolate mousse
ou

SALADE DE FRUITS
Fruit salad

BOISSONS

25CL AU CHOIX

VITTEL, SIROP À L'EAU,
SODAS, JUS D'ORANGE
OU DE POMME (À BASE DE
CONCENTRÉ)

Fresh drink 25cl of your
choice: Vittel, water syrup
soft, orange or apple juice
(from concentrate)

SUR LE POUCE

DE 15H À 19H

17.90

CROQUE-MONSIEUR + MOUSSE AU CHOCOLAT
OU FOCACCIA OU CRÈME BRÛLÉE
À L'ITALIENNE
CROQUE-MONSIEUR CHOCOLATE MOUSSE
OR ITALIAN FOCACCIA OR CRÈME BRÛLÉE

Boissons non incluses - drinks not included

SNACKING

CROQUE-MONSIEUR • 13.90

ET SALADE
Croque-Monsieur, salad

SALADE CÉSAR • 12.90

SALADE SUCRINE, POULET RÔTI, TOMATES, CROÛTONS,
PARMESAN, SAUCE CÉSAR
Caesar salad, little gem lettuce, roasted chicken, tomatoes, croutons,
Parmesan and Caesar dressing

FOCACCIA À L'ITALIENNE • 11.90

COURGETTES GRILLÉES, PESTO, TOMATES CONFITES, JAMBON
DE SERRANO ET MOZZARELLA
Italian Focaccia, grilled zucchini, pesto, sundried tomatoes, Serrano
ham and Mozzarella

Happy Hour

DE 17H À 20H



11.90

1 BIÈRE PRESSION 50CL
+ CROC'APÉRO
OU FOCACCI'APÉRO

DROUGHT BEER 50CL
+ CROC'APÉRO OR FOCACCI'APÉRO

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / The abuse of alcohol can harm your health, consume in moderation



LES VIENNOISERIES

CROISSANT • 2.20

PAIN AU CHOCOLAT • 2.40

TARTINE DE PAIN
BEURRE & CONFITURE • 2.50
Bread, butter and jam



Les formules petit-déjeuner

BREAKFAST OFFERS
JUSQU'À 11H / UNTIL 11AM

4.50

L'EXPRESS

ESPRESSO
OU NOISETTE
+
VIENNOISERIE
AU CHOIX

ESPRESSO OR NOISETTE
+ PASTRY OF YOUR CHOICE

7.50

LE GOURMAND

BOISSON CHAUDE
AU CHOIX*
+
VIENNOISERIE
AU CHOIX
+
TARTINE
+
JUS D'ORANGE
TROPICANA 100%
PUR JUS 25CL

HOT DRINK OF YOUR CHOICE*
+ PASTRY OF YOUR CHOICE
+ BREAD, BUTTER AND JAM
+ TROPICANA ORANGE JUICE
100% PURE JUICE 25CL

*Hors boisson chaude 28cl
Except hot drink 28cl



NINA SIMONE IN THE
CASINO OF MONTREUX,
1976



STONE THE CROWS IN
THE CASINO, 1970



VINS & CHAMPAGNE

WINE &
CHAMPAGNE

BOUTEILLE / BOTTLE



	37.5CL	75CL
ROUGE / RED		
AOC BORDEAUX, MOULIN DE LABORDES DOMINANTE MERLOT Souple et gourmand au nez de prune	15.20	26.00
AOC SAUMUR CHAMPIGNY LES CHANTERAINES, CABERNET FRANC Léger et frais, au nez de bois de ronce et de framboise	14.50	25.50
AOC CORBIÈRES, OLLIEUX ROMANIS, ALICE DOMINANTE VIEUX CARIGNAN Charnu, au nez intense de fraise et d'olive noire		24.50
AOC PUISSEGUIN ST EMILION, C. DU ROY DOMINANTE MERLOT Ample et plein, bien enrobé et épicé		28.50
IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE PINOT NOIR DOMAINE D'ANTUGNAC Souple et velouté, au nez de cerise et framboise avec une fine note boisée		25.00
BORDEAUX AOC CLARENDELLE «INSPIRÉ PAR HAUT BRION» DOMINANTES MERLOT, CABERNET SAUVIGNON-CABERNET FRANC Equilibré, complexe et élégant le parfait accompagnement de repas		26.00
BLANC / WHITE		
AOC CHEVERNY, LES BORDERIES SAUVIGNON 70% CHARDONNAY 30% Dominé par les arômes citronnés du Sauvignon avec quelques notes un peu fumées, il est attendri en bouche par le Chardonnay, qui apporte une certaine souplesse à sa fraîcheur d'agrumes		23.00
AOC MACON PRISSÉ DE FAYÈRES - CHARDONNAY Souple et plein, un Chardonnay bourguignon au nez floral, avec une note de miel et de cire d'abeille		26.00
BORDEAUX AOC CLARENDELLE «INSPIRÉ PAR HAUT BRION» Sémillon et Sauvignon Blanc. D'une belle robe jaune pâle, il est dense, rond, avec des notes minérales et une belle vivacité. Il s'exprime au travers d'intenses notes exotiques et d'agrumes		26.00
ROSÉ		
AOC CÔTES DE PROVENCE, PAMPARIGOUSTO DOMINANTES GRENACHE ET CINSAULT Pâle, brillant, tendre et fruité d'une fraîcheur agréable	14.50	25.50
BORDEAUX AOC CLARENDELLE «INSPIRÉ PAR HAUT BRION» Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc De couleur pétale de rose, le nez est très fruité avec des arômes de fruit frais comme le pamplemousse et le litchi		26.00

CHAMPAGNE

75CL

AYALA Brut Majeur

65.00

«PROPRIÉTÉ DE LA MAISON BOLLINGER»

Dominante Chardonnay et Pinot Noir, robe or clair
bulle fine et abondante, notes d'agrumes et de fleurs
Belle longueur en bouche

AU VERRE / BY GLASS



ROUGE / RED

12.5CL

18CL

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

4.70

5.70

LES CHANTERAINES - CABERNET FRANC

IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

5.30

6.30

DOMAINE D'ANTUGNAC - PINOT NOIR

AOC PUISSEGUIN ST EMILION

6.50

7.50

C. DU ROY - DOMINANTE MERLOT

BORDEAUX AOC CLARENDELLE

6.20

7.20

«INSPIRÉ PAR HAUT BRION»

DOMINANTES MERLOT - CABERNET

SAUVIGNON CABERNET FRANC

BLANC / WHITE

AOC CHEVERNY, LES BORDERIES

5.20

6.20

SAUVIGNON 70% / CHARDONNAY 30%

AOC MACON PRISSÉ

5.60

6.60

DE FAYÈRES - CHARDONNAY

ROSÉ

AOC CÔTES DE PROVENCE

4.90

5.90

PAMPARIGOUSTO DOMINANTES

GRENACHE ET CINSAULT

AOC: Appellation d'origine contrôlée / Registered Designation of Origin

GP: Indication géographique protégée / Protected Geographical Indication - EU

PICHET / PITCHER



ROUGE / RED

25CL

46CL

IGP BOUCHES DU RHÔNE, MERLOT

7.20

11.80

Un Merlot méridional, souple, rond et fruité

AOC TOURAINE GAMAY, LES LARRIS, GAMAY

8.10

13.90

Léger et fruité, un Gamay qui sent bon la terre
et les fruits rouges

BLANC / WHITE

IGP D'OC, CHARDONNAY

6.80

11.30

Frais et rond, au nez de fleurs blanches et de miel

ROSÉ

AOC CÔTES DU LUBÉRON, LES OLIVIERS

7.10

11.70

ASSEMBLAGE DE SYRAH, GRENACHE, CINSAULT

Un rosé frais et rond, au nez de fruits confits



BOISSONS

DRINKS

APÉRITIFS / APERITIVES

KIR AU CHARDONNAY DU PAYS D'OC ET CRÈME DE CASSIS, MÛRES OU PÊCHES DE VIGNES - 15CL Kir with Chardonnay from Pays d'Oc Blackcurrant, blackberries or Vines peaches cream	4.80
KIR ROYAL - 12CL	11.00
AYALA BRUT MAJEUR 12CL «PROPRIÉTÉ DE LA MAISON BOLLINGER» Ayal Brut Majeur cup	10.50
MARTINI BIANCO, ROSSO, EXTRA DRY 5CL	4.80
PORTO SAGRÈS «RUBY» ROUGE 5CL	4.80
AMÉRICANO 10CL	6.70
CAMPARI 5CL	4.80
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4CL	7.40
VODKA RUSSE STOLICHNAYA RED 4CL	7.40
PASTIS 51 - RICARD 2CL	4.00
SCOTCH WHISKY J.B. RARE 4 CL	6.90
SCOTCH WHISKY GLEN GRANT SPEYSIDE 4CL	7.40

DIGESTIFS / ALCOHOLS

4CL

VIEUX CALVADOS AOC COQUEREL	7.40
BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE «SIGNATURE VS»	6.30
COGNAC CAMUS VS «ELÉGANCE»	6.30
PIPERMINT GET 27	6.00
POIRE WILLIAM GRANDE RÉSERVE, MICLO	6.30
BAILEYS IRISH CREAM	6.30

BIÈRES / BEERS

PRESSION / DRAUGHT

25CL 50CL

HEINEKEN	4.60	7.00
AFFLIGEM	4.90	7.30
PANACHÉ	4.60	7.00
PICON BIÈRE	4.60	7.00

BOUTEILLE / BOTTLES

25CL 33CL

EDELWEISS, BIÈRE BLANCHE White beer		5.10
DESPERADOS		5.10
PELFORTH BRUNE		5.10
HEINEKEN 0.0 Beer without alcohol	4.50	

SODAS / SOFT DRINKS

PRESSION / DRAUGHT

40CL

PEPSI, PEPSI MAX, SEVEN UP, ORANGINA	4.80
LIPTON ICE TEA PÊCHE	4.80
DIABOLO (SEVEN UP, SIROP) Diabolo (Seven Up, syrup)	4.80

BOUTELLES / BOTTLES

SCHWEPES INDIAN TONIC 25CL	3.80
SCHWEPES AGRUM 25CL	3.80
OASIS TROPICAL 33CL	4.20

EAUX / WATERS

	25CL	33CL	50CL	1L
VITTEL	3.50		4.50	6.50
S.PELLEGRINO			4.70	6.70
PERRIER		4.80		
PERRIER FINES BULLES			4.70	6.70

JUS DE FRUITS / FRUIT JUICES

	25CL
JUS D'ORANGE TROPICANA 100% PUR JUS Tropicana orange juice 100% pure juice	4.40
JUS D'ORANGE, POMME OU PAMPLEMOUSSE (À BASE DE CONCENTRÉ) Orange, apple or grapefruit juice (from concentrate)	4.10
NECTAR D'ABRICOT OU D'ANANAS Apricot or pineapple nectar	4.10
PUR JUS DE TOMATES Pure tomato juice	4.10

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS ET CHOCOLATS

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ 7CL • 2.80
Espresso, Decaffeinated

CAFÉ NOISETTE 4CL • 2.90
Coffee with a touch of milk

DOUBLE ESPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ • 4.30
Double espresso, Double decaffeinated

	18CL	28CL
CAFÉ CRÈME, DÉCAFÉINÉ CRÈME Coffee with cream, decaffeinated with cream	4.50	5.50

CAPPUCCINO	4.60	5.60
------------	------	------

AMERICANO	3.20	4.20
-----------	------	------

BOISSON CHOCOLATÉE Chocolate flavoured drink	4.60	5.60
---	------	------

SUPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE • 0.30
Extra whipped cream

THÉS ET INFUSIONS

TOUS NOS THÉS SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
All our teas are made from organic agriculture

THÉ NOIR / BLACK TEA • 3.90
BREAKFAST ET CEYLAN

THÉ VERT / GREEN TEA • 3.90
NATURE CEYLAN, CEYLAN EARL GREY
CEYLAN À LA MENTHE

INFUSIONS / HERBAL TEAS • 3.90
CAMOMILLE MATRICIAIRE, TILLEUL
VERVEINE, VERVEINE MENTHE

