

MONTREUX JAZZ CAFÉ GENEVA

THE NATURAL AND MUSICAL KITCHEN



BURGERS IMPROVISATION

BB BURGER • 26 **BB CHEESEBURGER • 28**
BŒUF, FROMAGE, OIGNONS GRILLÉS, SALADE, TOMATES, SAUCE MONTREUX JAZZ CAFÉ ET POMMES FRITES
Beef burger, cheese, grilled onions, salad, tomatoes, Montreux Jazz Café sauce & French fries

BURGER DU CHALET • 29
BŒUF, VACHERIN, GRUYÈRE, BACON ET POMMES FRITES
Beef burger «Vacherin, Gruyère» cheese, bacon & French fries

RIO GRANDE BURGER • 29
FILET DE POULET MARINÉ AU TERIYAKI, ANANAS, GUACAMOLE ET POMMES FRITES
Marinated teriyaki chicken breast burger, pineapple, guacamole & French fries

BURGER BALIK • 29
SAUMON, SAUCE ANETH ET POMMES FRITES
Balik salmon burger, dill sauce & French fries

BURGER ROSSINI • 36
BŒUF, COMPOTÉE D'OIGNONS AU VIN ROUGE, FOIE GRAS POÊLÉ ET POMMES FRITES
«Rossini» beef burger, onions chutney with red wine, pan-fried foie gras & French fries

TRIO DE MINI BURGERS • 29
BŒUF, SAUMON BALIK, VÉGÉTARIEN ET POMMES FRITES
3 Mini burgers, beef, Balik salmon, vegetarian & French fries

EXTRAS: Fromage, Cheese 2.- | Bacon 3.- | Foie gras poêlé, Pan-fried foie gras 5.-



NATURAL «SUPER FOOD» KITCHEN

SOUPE TOM YUM AU LAIT DE COCO, BAMYA • 18
SOJA, CREVETTES ET RAVIOLES DE LÉGUMES
Coconut milk tom yum soup, bamya, soy, shrimps & vegetables ravioli

TARTARE DE SAUMON BALIK • 32
FROMAGE FRAIS, CRUMBLE AUX NOIX ET POMMES FRITES
Balik smoked salmon tartar, fresh cheese, nuts crumble & French fries

SALADE DE CREVETTES ROYALES • 25
TABOULÉ DE QUINOA, GRENADES ET BAIES DE GOJI
Royal shrimps salad, quinoa tabbouleh with pomegranata fruit & goji berries

WOK DE LÉGUMES AU BASILIC THAI • 21
POUSSES DE SOJA
Vegetables wok Thai style, baby soybeans

MOZZARELLA BAR & STUFF

SALADE DE TOMATES DATTERINO • 13 / 20
BURRATINA ET HUILE D'OLIVE AU BASILIC (V)
«Datterino» tomatoes salad, burratina & basil olive oil

MOZZARELLA DI BUFALA ET JAMBON CRU • 26
SALADINE DE SAISON AUX NOIX ET ENDIVES
Mozzarella Di Bufala, raw ham, seasonal salad with nuts & endives

MOZZARELLA FUMÉE • 29
RILLETES DE SAUMON BALIK, ÉCHALOTES ET ANETH
Smoked mozzarella, Balik salmon rillettes, shallots & dill

SLIGHTLY OUT OF TUNE

CROUSTILLANT DE POMMES DE TERRE • 20
À LA VENTRICINA
FROMAGE DE CHÈVRE ET MOUTARDE AUX FIGUES
Crispy potato with Ventricina, goat cheese & fig mustard

PASTILLA DE TOMME VAUDOISE • 22
SALADINE AU LARD SEC PAYSAN, OIGNONS FRITS & FOCACCIA TOASTÉ
«Tomme Vaudoise» cheese pastilla, salad with dry bacon, fried onions & toasted focaccia

SALADE MONTREUX JAZZ CAFÉ AU POULET • 28
COLESLAW, CHOIX ROUGE, CAROTTES, SALADE ICEBERG, VINAIGRETTE AU MIEL ET FISH SAUCE
Montreux Jazz Café salad, chicken, coleslaw, red cabbage, iceberg salad, honey vinaigrette & fish sauce

FILET DE BAR À LA PLANCHA • 39
SAUCE VIERGE, PURÉE CRÉMEUSE
Grilled Sea Bass fillet, marinated olive oil & mashed potatoes

CLAUDE'S KITCHEN

FILETS DE PERCHE AU BEURRE BLANC CITRONNÉ • 34
SALADE ET POMMES FRITES OU LÉGUMES
Pan fried perch fillets, «beurre blanc» with lemon, salad & French fries or vegetables

TARTARE DE BŒUF PARFUMÉ À LA TRUFFE • 29
GRAINES DE SÉSAME ET MESCLUN
Beef tartare with truffle oil, sesame seeds & mixed greens

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI • 31
RISOTTO AUX CHANTERELLES, FORESTIÈRE DE LÉGUMES SAUCE POIVRADE
Guinea fowl breast fillet, grilled vegetables, mushrooms risotto with mixed pepper sauce

AGNOLOTTI À LA TRUFFE ET MASCARPONE • 31
CRÈME AU GRANA PADANO ET ROQUETTE
Truffle Agnolotti, mascarpone, Grana Padano cheese & arugula

FAUX-FILET «IGGY POP» • 45
SAUCE ÉPICÉE AUX HERBES, SALADE ET POMMES FRITES OU LÉGUMES
«IGGY POP» style rib eye, herbs & spicy sauce, salad & French fries or vegetables

THE ENCORE

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES • 10
ET MENTHE FRAÎCHE
Fresh fruit salad & fresh mint

ANANAS RÔTI AUX ZESTES DE CITRON • 12
SIROP VANILLÉ AU RHUM, GLACE CRÉOLE AUX RAISINS
Roasted pineapple with lemon zest, vanilla syrup with rum, Creole ice cream with raisins

ELLA'S CHEESECAKE ET COULIS DE MÛRE • 10
Ella's cheesecake & blackberry sauce

MOELLEUX CHOCOLAT • 12
GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Chocolate cake & salted butter caramel ice cream

MERINGUE, CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE • 10
GLACE VANILLE
Double Gruyère cream, meringue & vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND • 10

NOTRE PAIN ARTISANAL EST LIVRÉ CHAQUE MATIN PAR STÉPHANE OBERSON, BOULANGER GENEVOIS ÉLU PAIN D'OR 2018
OUR ARTISAN BREAD IS DELIVERED EVERY MORNING BY STÉPHANE OBERSON, GENEVA'S BAKER ELECTED «PAIN D'OR» 2018

WINES & BUBBLES

VINS BLANCS & ROSÉ

SUISSE	VERRE 1DL	BTE 75CL
SAUVIGNON DE PEISSY AOC DOMAINE DES TROIS ÉTOILES	9	59
CHÂTEAU DU CHÂTELARD GRAND CRU P. FONJALLAZ	7	45
GEWURTZRAMINER « LA CÔTE » C. BERTHAUDIN	8	55
AIGLE « LES MURAILLES » AOC H.BADOUX	9	59
MONDE		
CHABLIS « VIEILLES VIGNES » DOMAINE PASCAL BOUCHARD	9	59
SANCERRE « LES PANSEILLOTS » DOMAINE GUILLERAULT-SARGETTE	11	75
CLARENDELLE INSPIRÉ PAR HAUT-BRION BORDEAUX	9	59
ROSÉ		
DOMAINE LA CENDRILLON « CUVÉE MINUIT » CORBIÈRES	8	55

VINS ROUGES

SUISSE	VERRE 1DL	BTE 75CL
MERLOT « PASSION » LA CÔTE C. BERTHAUDIN	8	55
PINOT NOIR LAVAUX P. FONJALLAZ	9	59
CHÂTEAU DE CHILLON « RÉSERVE DE LA FONDATION » LAVAUX H. BADOUX	9	59
SYRAH « LA TORNALE » VALAIS DOMAINE DE CHAMOSON	12	79
MONDE		
PURO MALBEC MENDOZA OJO DE AGUA, DIETER MEIER	10	65
CROZES-HERMITAGE BIO « LES MEYSONNIERS » M. CHAPOUTIER	10	65
CLARENDELLE INSPIRÉ PAR HAUT-BRION BORDEAUX	9	59
CHAMPAGNES ET PROSECCO	COUPE	BTE 75CL
LOMBARD « RÉFÉRENCE » BRUT	15	95
LOMBARD « RÉFÉRENCE » ROSÉ	19	120
TAITTINGER BRUT « RÉSERVE »		140
TAITTINGER « COMTES DE CHAMPAGNE »		250
PROSECCO « ENJOY » PICO MACCARIO	7	45