

# 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

**CAPRESE EN VERRINE • 16**  
MOUSSE DE MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATE, PESTO ET REDUCTION BALSAMIQUE (V)  
Presentation of caprese tomato salad, buffalo mozzarella foam & balsamic vinegar reduction

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

### SLIGHTLY OUT OF TUNE

**VELOUTÉ DE MARRONS • 16**  
BRUNOISE DE CHANTERELLES ET SON ESPUMA PERSILLADE (V)  
Chestnuts cream, «brunoise» of chanterelles mushrooms & chopped parsley's espuma

**SALADE FOLLE D'AUTOMNE • 26**  
AUX GÉSIERS CONFITS, CHANTERELLES AU VINAIGRE  
Gizzards confits salad & vinegar chanterelles mushrooms

**SALADE MONTREUX JAZZ CAFÉ AU POULET • 28**  
COLESLAW, CHOUX 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 CRÈMEUSE  
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

**RAVIOLES DE CHEVREUIL « GRAND VENEUR » • 33**  
AUX AIRELLES ET ROQUETTE  
Deer «Grand Veneur» ravioli, cranberries & 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

**TARTELETTE FIGUE • 12**  
MOUSSE NOUGAT ET MASCARPONE À LA RAISINÉE  
Fig pie, nougat mousse & grape mascarpone

**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	49
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 LA VAUX P. FONJALLAZ	9	59
CHÂTEAU DE CHILLON « RÉSERVE DE LA FONDATION » LA VAUX H. BADOUX	9	59
SYRAH « LA TORNALE » VALAIS DOMAINE DE CHAMOSON	12	78
MONDE		
PURO MALBEC MENDOZA OJO DE AGUA, DIETER MEIER	10	65
CROZES-HERMITAGE « LES MEYSONNIERS » BIO 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	46