



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR MUSIC & FOOD

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM
ABU DHABI - GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX

✓ végétarien, vegetarian | ✓ vegan

BURGERS IMPROVISATION

BB BURGER • 26 / BB CHEESEBURGER • 28

Bœuf, fromage, oignons grillés, salade, tomates, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Beef burger, cheese, salad, tomatoes, grilled onions, Montreux Jazz Café sauce & French fries

BURGER DU CHALET • 29

Bœuf, vacherin, gruyère, bacon, salade, tomates, oignons grillés & pommes frites
Beef burger «Vacherin, Gruyère» cheese, bacon, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

RIO GRANDE BURGER • 29

Filet de poulet mariné au teriyaki, ananas, guacamole, salade, tomates, oignons grillés & pommes frites
Marinated teriyaki chicken breast burger, pineapple, guacamole, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

BURGER BALIK • 29

Saumon, sauce aneth, salade, tomates, oignons grillés & pommes frites
Balik salmon burger, dill sauce, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

BURGER ROSSINI • 36

Bœuf, compotée d'oignons au vin rouge, foie gras poêlé, salade, tomates & pommes frites
«Rossini» beef burger, onions chutney with red wine, pan-fried foie gras, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

BURGER DE LÉGUMES GRILLÉS • 25 ✓

Sauce safranée, mesclun & pommes frites
Grilled vegetables burger, saffron sauce, mixed greens & French fries

Extras: Fromage, cheese 2 | Bacon 3 | Foie gras poêlé, Pan-fried foie gras 5

SLIGHTLY OUT OF TUNE

SALADE CÉSAR • 28

Poulet grillé & bacon croustillant
Caesar salad with grilled chicken & crispy bacon

SALADE GRECQUE • 25

Feta marinée à la menthe poivrée, olives Kalamata
Greek salad, marinated feta with peppermint & Kalamata olives

SALADE MONTREUX JAZZ CAFÉ AUX CREVETTES • 28

Coleslaw, choux rouge, carottes, salade iceberg, vinaigrette au miel & fish sauce
Montreux Jazz Café salad, shrimps, coleslaw, red cabbage, iceberg salad, honey vinaigrette & fish sauce

RAVIOLES DE LÉGUMES GRILLÉS FAÇON «PANCIOTTI» • 24 ✓

Sauce peperonata
Grilled vegetables raviole «Panciotti» style, peperonata sauce

NATURAL «SUPER FOOD» KITCHEN

SOUPE TOM YUM AU LAIT DE COCO, BAMYA • 18

Soja, crevettes & ravioles de légumes
Coconut milk tom yum soup, bamyas, soy, shrimps & vegetables ravioli

TARTARE DE SAUMON BALIK • 32

Mesclun, vinaigrette à la passion & pommes frites
Balik smoked salmon tartar, mixed green, passion vinaigrette & French fries

SALADE DE CREVETTES ROYALES • 25

Taboulé de quinoa, grenades & 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

CLAUDE'S KITCHEN

SALADE DE FILETS DE PERCHE LAQUÉS AU TERIYAKI • 32

Légumes croquants & vermicelles de soja
Teriyaki roasted perch fillets salad, crunchy vegetables & soy vermicelli

PAVÉ DE THON ALBACORE MI-CUIT • 33

Légumes grillés & écrasée de pommes de terre aux olives noires
Half cooked Albacore tuna steak, grilled vegetables & mashed potatoes with black olives

BALLOTINE DE VOLAILLE «PICOTIN» • 31

Risotto & pois mange-tout, jus de volaille
«Picotin» poultry ballotine, risotto & snowpeas, poultry juice

TARTARE DE BŒUF MAISON • 29

Mesclun & pommes frites
Homemade beef tartar, mixed green & French fries

FAUX-FILET «IGGY POP» • 45

Sauce épicée aux herbes, salade & pommes frites ou légumes
«IGGY POP» style rib eye, herbs & spicy sauce, salad & French fries or vegetables

THE ENCORE

SALADE DE FRUITS FRAIS • 10

& menthe fraîche
Fresh fruit salad & fresh mint

CRUMBLE D'ABRICOTS AU ROMARIN • 10

Glace au lait d'amande
Apricot crumble with rosemary, milk almond ice cream

ELLA'S CHEESECAKE & 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 • 12

Fraises fraîches & sorbet fraise basilic
Double Gruyère cream, meringue, strawberries & basilic sorbet, fresh strawberries

CAFÉ GOURMAND • 12

MOZZARELLA BAR & STUFF

SALADE DE TOMATES DATTERINO • 13 / 20 ✓

Burratina & huile d'olive au basilic
«Datterino» tomatoes salad, Burratina & basil olive oil

SALADE DE MOZZARELLA DI BUFALA & JAMBON CRU • 26

Tomates de saison & vinaigrette balsamique
Mozzarella di Bufala & raw ham salad, seasonal tomatoes & balsamic vinaigrette

MOZZARELLA FUMÉE • 29

Rillettes de saumon Balik, échalotes & aneth
Smoked mozzarella, Balik salmon rillettes, shallots & dill

WINES & BUBBLES

VINS BLANCS

SUISSE	VERRE 1DL	BTE 75CL
Pinot Auxerrois, Domaine Grand'Cour. J.P Pellegri	9	59
Sauvignon de Peissy AOC Domaine des Trois Étoiles	9	59
Château du Châtelard Grand Cru P. Fonjallaz	7	45
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux	9	59
MONDE		
Chablis « Vieilles Vignes » Domaine Pascal Bouchard	9	59
Sancerre « Les Panseillots » Domaine Guillaumont-Sargette	11	75
Clarendelle inspiré par Haut-Brion, Bordeaux	9	59

VINS ROSÉS

Domaine La Cendrillon « Cuvée Minuit » Corbières	8	55
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux	8	55

VINS ROUGES

SUISSE		
Gamay Diolinoir, Domaine Grand'Cour. J.P Pellegri	9	59
Merlot « Passion » La Côte C. Berthaudin	8	55
Pinot Noir Lavaux P. Fonjallaz	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 & 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

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.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel.
Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse
In case of allergy, do not hesitate to consult our staff. All our prices are in Swiss francs - VAT included