

MENU



MONTREUX JAZZ CAFÉ
- MONTREUX -

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM
ABU DHABI - EPFL LAUSANNE - GENEVA - MONTREUX
PARIS - SINGAPORE - 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 Cafés, 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»: notre fameux B.B. Burger, le coquelet façon Quincy Jones ou encore le succulent Ella's Cheesecake.

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.

PARMIGIANI
FLEURIER

Alliance subtile d'émotion et de passion, la marque de haute horlogerie suisse Parmigiani et le Montreux Jazz Café se sont unis pour vous faire partager leurs valeurs communes, la qualité et la créativité. On ne pouvait espérer meilleure façon de partager avec vous l'envie d'y savourer le temps...

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

VELOUTÉ DE COURGETTES ET GINGEMBRE • 14

QUENELLE DE MASCARPONE
Zucchini and ginger velouté, Mascarpone quenelle

CRÈME D'ASPERGES • 15

JAUNE D'ŒUF BASSE TEMPÉRATURE, HUILE DE TRUFFE
Asparagus cream soup, egg yolk slowly cooked, truffle oil

TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL • 25

GELÉE DE KIWI, BRIOCHE TIÈDE
Foie gras terrine, kiwi jelly and warm brioche

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ORANGE • 35

RÉMOULADE DE CÉLERI, VINAIGRETTE CITRONNELLE ET POMME, LÉGUMES ET POUSSÉS CROQUANTES
Orange Sjomga Balik salmon, celery root remoulade, lemongrass and apple vinaigrette, vegetables and crunchy sprouts

CAVIAR «MALOSSOL», BOÎTE DE 10 GRS • 52

BLINIS, CRÈME AIGRE ET SA GARNITURE
Caviar "Malossol" 10gr portion served with blinis sour cream and traditional accompaniments

SALADE CAESAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 26

Caesar Salad with choice of prawns or chicken

SALADE CAESAR VÉGÉTARIENNE • 22 (V)

AVEC TOFU MARINÉ
Vegetarian Caesar salad with marinated tofu

TARTARE DE BAR AU BASILIC THAÏ • 25

CONDIMENT AUX PARFUMS DE SIAM
Sea bass tartare with Thaï basil, Siam scented condiment

TATAKI DE VEAU • 28

GOMASIO ET HERBES AROMATIQUES, ONIGIRI
Veal tataki, gomasio and aromatic herbs, onigiri

(V) Plat végétarien

Cher client, nous serons ravis de vous informer de tous les détails de nos plats en ce qui concerne les produits utilisés, les substances allergiques ainsi que les valeurs nutritives. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations.

Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes with regards to the products used, allergen substances and nutritional values. Please ask our service team for further information.





EN TÊTE D'AFFICHE MAIN ACT

QUEUES DE GAMBAS SAUTÉES AU CURRY ROUGE • 41

RIZ BASMATI ET WOK DE LÉGUMES AU SÉSAME
Sautéed prawn tails with red curry, basmati rice
and vegetable wok with sesame

TAJINE DE LÉGUMES AUX ÉPICES • 28 (V)

MIEL ET AMANDES
Vegetables tajine with spices, honey and almonds

HOMARD «MAC AND CHEESE» • 32

PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFE
Lobster «mac and cheese» scented with truffle oil

BB BURGER 180 GRS • 35

BURGER DE BŒUF, VIEUX CHEDDAR
SAUCE MONTREUX JAZZ CAFÉ ET POMMES FRITES
BB Burger 180 grs beef burger, aged cheddar
Montreux Jazz Café sauce and French fries

LOUP DE MER GRILLÉ • 60.- P.P.

LÉGUMES DU MARCHÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE
VIERGE D'AVOCAT ET BEURRE BLANC, POUR 2 PERSONNES
Grilled sea bass, seasonal vegetables potato purée, avocado-virgin
olive oil and "beurre blanc", for 2 people

NAVARIN DE LOTTE AUX MORILLES EN COCOTTE • 46

LÉGUMES PRIMEURS
Navarin of monkfish with morels, seasonal vegetables

PIÈCE DE BŒUF CONFITE • 40

OIGNONS FRITS, LÉGUMES DE SAISON
ET PURÉE DE DEUX COULEURS
Confit of beef, fried onions, seasonal vegetables, colored purée

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 41

SERVI AVEC POMMES GAUFRETTES
Spring chicken marinated "à la Quincy Jones"
served with potato wafers

NOIX DE SAINT-JACQUES ET ASPERGES • 43

CROMESQUIS, CRÈME D'OURSIN
Scallops and asparagus, croustilles, sea urchin cream

PAVÉ DE CABILLAUD • 40

CRÈME DE NOIX COCO, PURÉE DE CAROTTES
ET LÉGUMES CROQUANTS
Cod fish, coconut cream, carrot purée and crunchy vegetables

FILET D'AGNEAU • 42

CONFITURE DE POIVRONS ROUGES, AUBERGINE EN DEUX
FAÇONS: GRILLÉE ET EN MOUSSE
Lamb fillet, red pepper marmalade, grilled eggplant and its mousse

FILETS DE PERCHE AU BEURRE

DE LA MONTAGNE DU LÖTSCHBERG • 45
SAUCE TARTARE, POMMES FRITES RUSTIQUES
Lötschberg perch fillets with tartare sauce, French fries and salad

FILET DE BŒUF RÔTI EN VIENNOISE DE GREMOLATA • 49

JUS RÉDUIT, GRATIN DE POMMES DE TERRE
Gremolata roasted beef fillet, reduced juice, potato gratin

MAGRET DE CANETTE LAQUÉ • 43

PAK CHOÏ RÔTI, PURÉE DE PATATE DOUCE
Peking duck breast fillet, roasted pak choi, sweet potato purée

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE TABLE • 42

SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE VERTE
Traditional beef tartar prepared at your table
served with French fries and a green salad

CÔTE DE BŒUF DE GALICE RÔTIE • 62 P.P.

POMMES FRITES, SAUCE BÉARNAISE
ET SALADE VERTE POUR 2 PERSONNES
Beef rib steak from the region of Galicia with French fries
and béarnaise sauce, served with a small salad, for 2 people

(V) Plat végétarien

Pays d'origine de la viande:
Boeuf: Suisse, USA, Espagne.
Agneau: Australie, Nouvelle-Zélande.
Veau: Suisse, Porc: Suisse.
Volaille: Suisse, France.
Canard: France.

Country of origin:
Beef: Switzerland, USA, Spain.
Lamb: Australia, New Zealand.
Veal: Switzerland, Pork: Switzerland.
Poultry: Switzerland, France.
Duck: France.

EAUX DE JOIE

GIGGLE WATERS

MOT DE PASSE INTERNATIONAL POUR DÉSIGNER TOUTE
BOISSON ALCOOLISÉE DANS LES JAZZ BARS DURANT LA
PROHIBITION, PROPOSÉE ICI AVEC DES SIROPS MAISON ET
SODA, DISPONIBLE AVEC OU SANS ALCOOL.

A slang word used for drinks in jazz bars during Prohibition, these
refreshing drink suggestions are made using homemade syrups and
lengthened with soda water, available both hard and soft.

DAYTIME PASSION • 12

SIROP MAISON MARACUJA ET EARL GREY - SODA
Homemade passionfruit and Earl Grey syrup - Soda water

TANQUERAY EXPORT GIN (OPTION) • 18

SORBET FRAISE MAISON - SODA • 12

Homemade strawberry sherbet - Soda water

KETEL ONE CITROEN VODKA (OPTION) • 18

MONTREUX JAZZ BLOODY MARY • 18

KETEL ONE CITROEN VODKA, BLOODY MARY MIX
EMBOUTEILLÉ EN STUDIO

Ketel One Citroen Vodka, House bottled Bloody Mary mix

CLAUDE'S COFFEE • 16

PAMPERO ESPECIAL RHUM INFUSÉ À LA VANILLE
CRÈME D'AMARETTO, ESPRESSO
Vanilla infused Pampero Especial Rum, Amaretto cream, Espresso

FUNKY CLAUDE • 20

ABSINTHE, CAPTAIN MORGAN RHUM, SIROP DE MARACUJA
JUS D'ANANAS, MENTHE FRAICHE
Absinthe, Captain Morgan Spiced Rum, passionfruit syrup,
pineapple juice, fresh mint leaves

LE LINE-UP DU MIXOLOGISTE

OUR MIXOLOGIST LINE-UP



STONE THE CROWS
IN THE CASINO, 1970





BULLES & FRUITS DE SAISON

SEASONAL FRUITS & BUBBLES

LE BELLINI DÉCLINÉ SUIVANT LES SAISONS AVEC PURÉE DE FRUITS FRAIS ET TOUJOURS ALLONGÉ DE PROSECCO. Signature seasonal Bellinis made with homemade purées, lengthened with Prosecco.

SPICED APPLE AND RASPBERRY • 18

JUS DE POMME, PURÉE DE FRAMBOISE, SIROP DE CANNELLE, PROSECCO
Apple juice, raspberry purée, cinnamon syrup, Prosecco

PEAR, HONEY & GINGER • 18

WILLIAMINE MORAND, PURÉE DE POIRE, SIROP GINGEMBRE ET MIEL, PROSECCO
Morand Williamine Eau-de-vie, pear purée, honey and ginger syrup, Prosecco

MADE IN SWIZZ BELLINI • 18

ABRICOTINE MORAND, CONFITURE D'ABRICOT DU VALAIS, PROSECCO
Morand Apricot Eau-de-vie, apricot marmalade from the Valais, Prosecco



SONNY ROLLINS, 1974



CRUS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNES - 1 DL

TAITTINGER BRUT, ÉDITION SPÉCIALE 50^e MONTREUX JAZZ FESTIVAL • 20

TAITTINGER BRUT ROSÉ • 22

VEUVE CLIQUOT BRUT • 21

LE KIR ROYAL (CHAMPAGNE DE VOTRE CHOIX ACCOMPAGNÉ DE LIQUEUR CHAMBORD) • +2

VINS BLANCS - WHITE WINES 1 DL

SUISSE

L'YVORNE, DOMAINE DE LA PIERRE LATINE, PHILIPPE GEX • 11
RÉSERVE DU FAIRMONT LE MONTREUX PALACE

JOHANNITER, DOMAINE LA CAPITAINE, R. PARMELIN (BIODYNAMIE) • 10

CHARDONNAY, CAVE DES DEUX CRÊTES, GÉRALD CLAVIEN • 12.50

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES 1 DL

SUISSE

DÔLE BLANCHE, CAVE DES DEUX CRÊTES, GÉRALD CLAVIEN • 12

FRANCE

DOMAINE DE LA BÉGUDE, ROSÉ DE BANDOL (BIODYNAMIE) • 10

VINS ROUGES - RED WINES 1 DL

SUISSE

YVORNE, ROUGE DE ROUGES, DOMAINE DE LA PIERRE LATINE, PHILIPPE GEX • 11
RÉSERVE DU FAIRMONT LE MONTREUX PALACE

HUMAGNE ROUGE, CAVE DES DEUX CRÊTES, GÉRALD CLAVIEN • 14

PINOT NOIR VIEILLES VIGNES, DOMAINE LA CAPITAINE (BIODYNAMIE) R. PARMELIN • 9.50

ESPAGNE

RIOJA ALTA, EL MOLINO DE PUELLES (BIODYNAMIE) • 12

FRANCE

CLARENDELLE-INSPIRÉ PAR HAUT BRION-BORDEAUX • 10.50

ITALIE

LAMURI, NERO D'AVOLA DI SICILIA, TENUTA REGALEALI, D.O.C. • 9

*Pour un plus grand choix de vin veuillez demander notre grande carte.
Please ask your waiter for our master wine list.*



MONTREUX JAZZ FESTIVAL, 1976



APÉRITIFS APERITIVES

ABSINTHE B3X, DISTILLERIE MORAND (2 CL - VOL. 50%) • 7
PASTIS (2 CL - VOL. 40-45%) • 7
FERNET BRANCA (2 CL - VOL. 42%) • 7
CAMPARI (4 CL - VOL. 23%) • 8
MARTINI ROSSO & BIANCO (4 CL - VOL. 16%) • 8
SUZE (4 CL - VOL. 20%) • 8
JAGERMEISTER (4 CL - VOL. 35%) • 8
PORTO BLANC OU ROUGE (4 CL - VOL. 15%) • 11
SHERRY TIO PEPE (4 CL - VOL. 15%) • 11

BIÈRES BEERS

HEINEKEN EXTRA COLD (25 CL - VOL. 5%) • 6.5
HEINEKEN EXTRA COLD (50 CL - VOL. 5%) • 10
ITTINGER AMBER (33 CL - VOL. 5.6%) • 9
VOLLMOND BEER, APPENZEL,
BIO-DYNAMIE (33 CL - VOL. 5.2%) • 7
BOXER PREMIUM (33 CL - VOL. 5.2%) • 8
ERDINGER WEISSBIER (33 CL - VOL. 5.3%) • 8
SOL & LIME (33 CL - VOL. 4.5%) • 9
AFFLIGEM BLOND (30 CL - VOL. 6.8%) • 9
DESPERADOS (33 CL - VOL. 5.9%) • 9
FELDSCHLÖSSEN (33 CL - VOL. 0,5%) • 6



RAY CHARLES, 1978

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

EVIAN, SAN PELLEGRINO, AQUA PANNA (50 CL) • 6.50
HENNIEZ LÉGÈRE OU NATURELLE (75 CL) • 9.50
SEMBRANCHER EAU DU VALAIS (75 CL) • 9.50
PERRIER (33 CL) • 6.50

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA ZÉRO (33 CL) • 5.50
SPRITE, FANTA (33 CL) • 5.50
RIVELLA ROUGE OU BLEU (33 CL) • 5.50
THÉ FROID CITRON OU PÊCHE (33 CL) • 5.50
SCHWEPES TONIC WATER, GINGER ALE (20 CL) • 5.50
BITTER LEMON (20 CL) • 5.50
JUS DE RAISIN MICHEL (20CL) • 5.50
SANBITTER, SANPELLEGRINO (10 CL) • 5.00
RED BULL (25 CL) • 8
JUS DE FRUITS GRANINI AU CHOIX (20CL) • 6
JUS DE POMME (30 CL) • 5.50
JUS DE POMME RAMSEIER (33CL) • 5.50
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS (20 CL) • 8

*Tous les prix sont en Francs Suisses. Service et TVA inclus.
Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour.
Prices are in Swiss Francs. Service and VAT included.
Euro prices will be calculated on the daily exchange rate.*



BUDDY GUY &
LUTHER ALLISON, 1989



ARETHA FRANKLIN, 1971

