



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR MUSIC & FOOD

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

✓ végétarien, vegetarian | ✓ vegan

SALAD BAR

SALADE DE CHÈVRE • 17 ✓

Roquette, fromage de chèvre chaud, légumes grillés, miel, noix et pain grillé avec huile d'olive parfumée à l'ail
Arugula, warm goat cheese, grilled vegetables, honey, nuts and toasted bread with garlic-flavored olive oil

Extras: Œuf poché, poached egg 2 | Bacon 2 | Avocat, avocado 3

SALADE GRECQUE REVISITÉE • 18 ✓

Graines de sarrasin, tomates cerise, olives Kalamata, ricotta salée, oignon frais, concombre et amandes effilées
Buckwheat seeds, cherry tomatoes, Kalamata olives, salted ricotta, fresh onion, cucumber and flaked almonds

SALADE CÉSAR • 19

Laitue romaine, filet de poulet, copeaux de Grana, bacon et pain grillé avec huile d'olive parfumée à l'ail
Romaine lettuce, chicken fillet, Grana cheese shavings, bacon and toasted bread with garlic-flavored olive oil

TUNA BOWL • 19

Thon mariné, riz, chou rouge et blanc marinés, avocat, carottes marinées, sésame noir et blanc. Sauce au choix: Sriracha (piquant) ou yaourt
Marinated tuna, rice, red and white cabbage marinated, avocado, marinated carrots, black and white sesame. Sauce of your choice: Sriracha (spicy) or yogurt

BURGERS & BEEF

Servis avec potatoes, légumes grillés ou salade
Served with potatoes, grilled vegetables or salad

QUINCY BURGER • 19

Filet de poulet, légumes grillés, vieux cheddar, sauce Montreux Jazz Café
Chicken fillet, grilled vegetables, aged Cheddar, Montreux Jazz Café sauce

BB BURGER (150G) • 20

Viande de boeuf, vieux Cheddar, tomates, salade iceberg, bacon, oignons caramélisés, sauce Montreux Jazz Café
Beef burger, aged Cheddar, bacon, tomato, iceberg salad, caramelized onion, Montreux Jazz Café sauce

LANA'S BURGER • 18 ✓

Champignon pleurote, avocat, pousses germées, fromage de noix de cajou et pesto aux tomates séchées
Oyster mushroom, avocado, sprouted seeds, cashew nuts cheese and dried tomato pesto

TAGLIATA DE BŒUF (180G) • 28

Viande de bœuf, roquette, sauce au vinaigre balsamique et copeaux de Grana
Beef, arugula, balsamic vinegar sauce and Grana cheese shavings

Extras: Bacon 2 | Avocat, avocado 3 | Champignons, mushrooms 3
Potatoes 4 | Salade 4 | Légumes grillés, grilled vegetables 4

Créé en 1967, le Montreux Jazz Festival est l'un des événements culturels internationaux les plus prestigieux, avec 250'000 visiteurs chaque été. Son fondateur Claude Nobs, cuisinier de formation, a imaginé les Montreux Jazz Café comme un lieu convivial où se mêlent plaisirs culinaires et mélodiques. Condensé d'émotion et d'innovation, le Montreux Jazz Heritage Lab vous fait revivre les concerts légendaires du Festival, au sein d'une expérience audio-visuelle unique.

The Montreux Jazz Festival, founded in 1967, has become one of the most prestigious international cultural events in the world, drawing 250,000 visitors each summer. Trained as a chef, the founder Claude Nobs designed the Montreux Jazz Café as a welcoming space where cuisine and music could combine in a way never seen before. Blending emotion and innovation, the Montreux Jazz Heritage Lab lets you relive the Festival's legendary concerts through a unique audiovisual experience.

- DAILY SPECIAL -

Plat du jour • 20

Entrée du jour (ou salade verte) + plat du jour
OU Plat du jour + dessert • 23

Entrée du jour + plat du jour + dessert • 26

LIGHT & HEALTHY

AVOCADO TOAST • 15 ✓

Avocat, toast grillé, œuf poché, pousses germées, huile d'olive, houmous de carottes et copeaux de Grana
Avocado, grilled toast, poached egg, sprouted seeds, olive oil, carrot hummus and Grana cheese shavings

Extras: Bacon 2 | Saumon, salmon 4
Champignons, mushrooms 3

CEVICHE DE LÉGUMES ET CREVETTES GRILLÉES • 21

Crevettes au miel et lait de coco, mangue, avocat, poivrons, oignons, lime et les épices du Chef
Honey marinated shrimps with curry and coconut milk, mango, avocado, peppers, onions, lime and Chef's spices

OPTION VEGAN • 17 ✓

MEDITERRANEAN TOAST • 18 ✓

Mozzarella di Bufala (125g), caviar d'aubergine, tomates rôties, toast grillé et sauce basilique.
Accompagné d'une salade de carottes, olives, roquette et sauce à l'orange.
Mozzarella di Bufala (125g), eggplant caviar, roasted tomatoes, grilled toast and basil sauce. Served with a carrot, olive and arugula salad and orange sauce

SUPER-FOOD • 20 ✓

Quinoa, fromage de chèvre, baies de goji, courgettes, graines de chia, courge, edamame et sauce soja
Quinoa, goat cheese, goji berries, zucchini, chia seeds, squash, edamame and soy sauce

OPTION VEGAN • 17 ✓

SWEETS

ELLA'S CHEESECAKE • 8

Biscuit au Speculoos farci à la crème de ricotta accompagnée d'une sauce aux fruits rouges
Speculoos biscuit stuffed with ricotta cream and red fruit sauce

TRIO DE CRÈMES MASCARPONE • 8

Speculoos, café et limoncello

GÂTEAU TERRIBLE • 8 ✓

Chocolat, pomme, farine d'amande, lait d'amande, noix et sauce aux fruits rouges
Chocolate, apple, almond flour, almond milk, nuts and red fruit sauce

GLACES À L'EAU ARTISANALES • 5

(Demandez notre sélection)

CAFÉ GOURMAND • 10