

MENU



MONTREUX JAZZ CAFÉ
- MONTREUX -

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

ABU DHABI - GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX - PARIS - 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 POTIMARRON • 14 (V)
AU LAIT D'AMANDE
Red kuri squash velouté with almond milk

SOUPE AUX NOUILLES DE RIZ • 19
CHAMPIGNONS, PETITS LÉGUMES
ET TEMPURA DE CRABE
Rice noodle soup with mushrooms, baby vegetables and crab tempura

ŒUF PARFAIT «FAÇON MEURETTE» • 19
REVISITÉ PAR NOS CHEFS
Perfect egg "Meurette style" revisited by our Chefs

FREGOLA SARDA AUX PALOURDES • 23
ÉCUME DE KOMBAWA
Fregola sarda with clams, kombawa foam

POKE DE BAR • 25
MANGUE ET SAUCE ORIENTALE
MONTREUX JAZZ CAFÉ
Sea bass poke with mango and oriental Montreux Jazz Café sauce

YUKHOE • 25
TARTARE DE BŒUF CORÉEN
Yukhoe Korean beef tartar

OPÉRA DE FOIE GRAS • 27
GELÉE DE POMMES VERTES
Foie gras opera, green apple jelly

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ORANGE • 32
AVOCAT, MANDARINE ET RADIS NOIR
VINAIGRETTE AUX AGRUMES
Balik Sjomga salmon with orange, avocado mandarin and black radish
Citrus fruit dressing

CAVIAR «MALOSSOL», BOÎTE DE 10 GRS • 54
BLINIS, CRÈME AIGRE ET SA GARNITURE
Caviar "Malossol" 10gr portion served with blinis
Sour cream and traditional accompaniments

(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 allergènes, 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, allergens and nutritional values. Please ask our service team for further information.

Pays d'origine. Boeuf: Suisse. Agneau: Australie, Nouvelle-Zélande. Veau: Suisse. Porc: Italie, Suisse. Volaille: Suisse, France. Saumon: Norvège. Daurade, Bar, Saint Jacques, Cabillaud, Palourdes, Caviar: France. Crabe: Canada. Crevettes: Océan Indien.

Country of origin. Beef: Switzerland. Lamb: Australia, New Zeland. Veal: Switzerland. Pork: Italy, Switzerland. Poultry: Switzerland, France. Salmon: Norway. Sea Bream, Sea Bass, Cod, Clams, Scallops, Caviar: France. Crab: Canada. Prawns: Indian Ocean.





EN TÊTE D’AFFICHE

MAIN ACT

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE • 22 (V)
AUX LÉGUMES CROQUANTS
Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

**SALADE CÉSAR AVEC CHOIX
DE CREVETTES OU POULET • 26**
Caesar salad with choice of prawns or chicken

PAPPARDELLE FRAÎCHES • 24 (V)
AU PESTO DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS
Fresh pappardelle with grilled red bell pepper pesto

RISOTTO AU CHOU-FLEUR • 24 (V)
JAUNE D’ŒUF MARINÉ À LA BERGAMOTE
Cauliflower risotto, egg yolk marinated with bergamot

SUPER GREEN VEGGIE BURGER 180 GRS • 31 (V)
STEAK DE HARICOTS ROUGES, GUACAMOLE, LAITUE
TOMATES, OIGNONS, SAUCE MONTREUX JAZZ CAFÉ
PAIN BRIOCHÉ À L’ENCRE DE SEICHE
ET FRITES DE PATATES DOUCES
Super Green Veggie Burger, 180 grs red bean patty, guacamole,
lettuce, tomatoes, onions, Montreux Jazz Café sauce
Squid ink brioché bread and sweet potato fries

BB BURGER 180 GRS • 36
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

PAVÉ DE CABILLAUD LAQUÉ • 42
WOK DE CHAMPIGNONS ET BOK CHOY
SAUCE AU MIEL ET CHAMPAGNE
Lacquered cod fillet, mushrooms and bok choy wok
Champagne and honey sauce

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES • 44
ÉMULSION DE CAROTTES ET COCO
RISOTTO DE COURGE AUX AGRUMES
Roasted scallops, carrot and coconut emulsion
Squash risotto with citrus fruits

**DAURADE AU MIEL, À LA CITRONELLE
ET AU CURRY ROUGE • 44**
LÉGUMES RACINE, PURÉE DE POMMES DE TERRE
ET MOJO VERDE
Sea bream with honey, lemongrass and red curry
Root vegetables, mashed potatoes and mojo verde

FILETS DE PERCHE DU LÖTSCHBERG • 49
BEURRE MOUSSEUX, SAUCE TARTARE,
POMMES FRITES RUSTIQUES ET SALADE VERTE
Lötschberg perch fillets with foamy butter, tartare sauce
French fries and green salad

SOURIS D’AGNEAU CONFITE AU VIN CUIT • 38
POLENTA AU SIPHON, KALETTES RÔTIÉS
Candied lamb shank with cooked wine
polenta and roasted kalettes

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 41
SERVI AVEC POMMES GAUFRETTES
Spring chicken marinated “à la Quincy Jones”
Served with potato wafers

PIÈCE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE • 46
BOUILLON AU MISO « FAÇON POT-AU-FEU »
Butcher’s cut veal cooked at low temperature
Miso broth «pot-au-feu» style

FILET DE BŒUF DE NOS MONTS AU SAUTOIR • 53
GRATINÉE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE AUX MORILLES
> VARIATION ROSSINI • 63
Beef fillet from our mountains, potato gratin and morel sauce

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE TABLE • 44
SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE VERTE
Traditional beef tartar prepared at your table
served with French fries and a green salad



ARETHA FRANKLIN, 1971



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

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

16

JAZZY RIVIERA

VIN ROSÉ, LIQUEUR DE PÊCHE, LIMONADE
Rosé Wine, white peach liqueur, lemonade



SONNY ROLLINS, 1974



CRUS AU VERRE

WINE BY
THE GLASS

CHAMPAGNE 1 DL

TAITTINGER BRUT • 20

TAITTINGER BRUT ROSÉ • 22

VEUVE CLIQUOT BRUT • 22

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

MOUSSEUX - SPARKLING 1 DL

PROSECCO EXTRA DRY - ITALIE • 14

VINS BLANCS - WHITE WINES 1 DL

LE VIN BLANC DU MOMENT

9.50

SUISSE

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

JOHANNITER, DOMAINE LA CAPITAINÉ, R. PARMELIN
(BIO-DYNAMIE) • 10

CHARDONNAY, CAVE DES DEUX CRÊTES
GÉRALD CLAVIEN • 12.50

JOHANNISBERG DU VALAIS
DOMAINE DU MONT D'OR • 11

NOUVELLE ZÉLANDE

SAUVIGNON BLANC DOMAINE CLOUDY BAY 2016 • 12.50

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES 1 DL

SUISSE

DÔLE BLANCHE, CAVE DES DEUX CRÊTES
GÉRALD CLAVIEN • 12.50

VINS ROUGE - RED WINES 1 DL

LE VIN ROUGE DU MOMENT

9.50

SUISSE

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

HUMAGNE ROUGE, CAVE DES DEUX CRÊTES
GÉRALD CLAVIEN • 14

PINOT NOIR VIEILLES VIGNES, DOMAINE LA CAPITAINÉ
(BIO-DYNAMIE) R. PARMELIN • 10

ESPAGNE

RIOJA ALTA, EL MOLINO DE PUELLES (BIO-DYNAMIE) • 12

FRANCE

CLARENDELLE-INSPIRÉ PAR HAUT-BRION, BORDEAUX • 10.50

ITALIE

LAMURI, NERO D'AVOLA DI SICILIA
TENUTA REGALEALI, D.O.C. • 10

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

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

DR GAB'S TEMPÊTE (33 CL - VOL. 8%) • 10

BOXER GOURMANDE (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



BUDDY GUY &
LUTHER ALLISON, 1989





EAUX MINÉRALES

MINERAL
WATERS

EVIAN, SAN PELLEGRINO, AQUA PANNA (50 CL) • **6.50**
HENNIEZ NATURELLE (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**
NESTEA CITRON OU PÊCHE (25 CL) • **5.50**
SCHWEPPES 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.*



RAY CHARLES, 1978

