



SOIRÉES D'ENTREPRISES MEETING LUNCH & SÉMINAIRES

Privatisez le Café ou un espace et vivez une expérience au sein de la numérisation des archives du Montreux Jazz Festival, tout en dégustant nos plats signature.

Reserve all or part of the Café for your private event and experience the digitalization of the Montreux Jazz Festival archives while enjoying our signature dishes.

Plus d'informations sur nos packages:

Victor De La Baume, + 41 21 693 89 00, lausanne@montreuxjazzcafe.com



LES AFTERWORKS DÈS 16H

Tous les jours dès 16h, laissez-vous tenter par nos planchettes et notre sélection de cocktails. Rejoignez-nous également lors de nos soirées *blind test* et des concerts programmés par l'équipe du Festival!

Every day starting at 4pm, let yourself be tempted by our tasting platters and a wide selection of cocktails. And join us for our 'blind test' events as well as concerts programmed by the Festival team!



LES ARCHIVES DU MONTREUX JAZZ FESTIVAL

Immergez-vous dans cinquante ans de musique live! 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.

Immerse yourself in fifty years of live music! Blending emotion and innovation, the Montreux Jazz Heritage Lab lets you relive the Festival's legendary concerts through a unique audiovisual experience.

Lieu: Heritage Lab, ici même, à l'intérieur du Café



Nous faisons partie de l'initiative «dites non aux pailles!» en n'utilisant plus de pailles en plastique.



WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

ABU DHABI - GENEVA - MONTREUX - PARIS - ZURICH

DRINKS



MONTREUX JAZZ CAFÉ

-LAUSANNE-



MINÉRALES & JUS

SOFT DRINKS & JUICES

Coca-Cola (33cl)	5
Coca-Cola zéro (33cl)	5
Rivella rouge (33cl)	5
Sirop	2.5
Eau plate (5dl)	5
Eau gazeuse (5dl)	5
Thé froid maison (3dl)	4.5
Limonade maison (3dl)	4.5
Tonic (3dl)	4.5
Sprite (3dl)	4.5
Ginger Beer (2dl)	6
Jus de fruits (3dl)	4
Orange, pomme, pamplemousse, tomate	



BIÈRES

BEER

BIÈRES PRESSION

Stella Artois (25cl)	4.5
Stella Artois (50cl)	7.5

CAFÉ & THÉ

COFFEE & TEA

Ristretto	3
Expresso	3
Expresso macchiato	4
Café	3
Decaféiné	3
Thés (demandez notre sélection)	3
Cappuccino	4
Cappuccino choco - spéculos	5
Latte macchiato	4.5
Iced macchiato	4.5
Macchiato aromatisé (caramel, vanille ou chocolat)	5
Chocolat Chaud	4.5

CAFÉ GOURMAND • 10

Yummy!

PETITE FAIM?
DEMANDEZ NOTRE
SÉLECTION D'ASSIETTE
À PARTAGER

HUNGRY?
ASK FOR OUR DAILY
PLATE TO SHARE

DIGESTIFS

DIGESTIVE

Limoncello (4cl)	8
Balkia (4cl) (Rakija premium de prune)	10

WINES & BUBBLES

VERRE IDL BTE

BLANCS WHITE

Chardonnay 2017, France, Abbots & Delauney	6	39
Chasselas 2016/17 La Côte, Domaine de la Maison Blanche	7	45
Viognier, 2017, France, Domaine Paul Jaboulet Aîné		47
Sauvignon, Clarendelle 2017, inspiré par Haut-Brion		49

ROSÉS

Assemblage, Clarendelle 2017, inspiré par Haut-Brion	6	39
Pinot Noir, Œil de Perdrix 2016/17, Vaudois, Cave Champs de Clos		45

ROUGES RED

Tempranillo, 2014, Rioja, Selección de Histórica	6	39
Assemblage, Clarendelle 2014, inspiré par Haut-Brion	7	45
Pinot Noir le Poète 2016, Lavaux, Christelle Conne		47
Merlot 2016, Tessin, Domaine Feliciano Gialdi		49
Syrah, 2016, Vallée du Rhône, Les Meysonniers - Crozes-Hermitage		56

COUPE BTE

PÉTILLANTS SPARKLING

Prosecco	7	42
Champagne Taittinger Brut	15	90

Demandez notre sélection de vins pour votre soirée privée

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ • 10

Prosecco, Apérol, eau gazeuse, orange

HUGO • 10

Prosecco, sureau, eau gazeuse,
menthe et lime

NEGRONI INFUSÉ • 14

Campari, Gin, Vermouth

OLDFASHION TWIST • 14

Whiskey, Angostura et sucre

GINTONIC MAISON • 12

Gin infusé, tonic et agrumes

MOSCOW MULE* • 12

Vodka, ginger beer, Angostura et lime

MOJITOS* • 12

Rhum, sucre, eau gazeuse et lime

* Servis également sans alcool. Served also without alcohol. 8