



## 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
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

### BIÈRES BOUTEILLES

Valaisanne   blonde (33cl)	6.5
Hoegaarden Witbier   blanche (25cl)	6.5
Grimbergen   ambrée (25cl)	6.5
Leffe   brune (25cl)	6.5
Somersby   cidre (33cl)	7
Super Bock   sans alcool (33cl)	5.5



## DIGESTIFS

DIGESTIVE

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

## 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

## WINES & BUBBLES

VERRE 1DL BTE

### BLANCS WHITE

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

### 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

Assemblage, Clarendelle 2014, inspiré par Haut-Brion	6	39
Pinot Noir le Poète 2016, Lavaux, Christelle Conne	7	45
Merlot 2016, Tessin, Domaine Feliciano Gialdi		49

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