



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR MUSIC & FOOD

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

végétarien, vegetarian | vegan

BURGERS IMPROVISATION

BB BURGER • 26 / BB CHEESEBURGER • 28

Bœuf, fromage, oignons grillés, salade, tomates, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Beef burger, cheese, salad, tomatoes, grilled onions, Montreux Jazz Café sauce & French fries

BURGER DU CHALET • 29

Bœuf, vacherin, gruyère, bacon, salade, tomates, oignons grillés & pommes frites
Beef burger «Vacherin, Gruyère» cheese, bacon, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

RIO GRANDE BURGER • 29

Filet de poulet mariné au teriyaki, ananas, guacamole, salade, tomates, oignons grillés & pommes frites
Marinated teriyaki chicken breast burger, pineapple, guacamole, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

BURGER BALIK • 29

Saumon, sauce aneth, salade, tomates, oignons grillés & pommes frites
Balik salmon burger, dill sauce, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

BURGER DU CHASSEUR • 28

Burger frais de cerf, salade, tomates, oignons frits, mayonnaise aux airelles et moutarde, cheddar, pommes frites
Deer fresh burger, tomatoes, salad, grilled onions, cranberry and mustard mayonnaise, cheddar, French fries

BURGER DE LÉGUMES GRILLÉS • 25

Sauce safranée, mesclun & pommes frites
Grilled vegetables burger, saffron sauce, mixed greens & French fries

Extras: Fromage, cheese 2 | Bacon 3 | Foie gras poêlé, Pan-fried foie gras 8

SLIGHTLY OUT OF TUNE

SALADE CÉSAR • 28

Poulet grillé & bacon croustillant
Caesar salad with grilled chicken & crispy bacon

SALADE DE RÂBLE DE LIÈVRE • 26

Filet de lièvre rôti, chou rouge et poire, tête de moine, vinaigrette aux airelles
Saddle of hare salad, roasted hare's filet, red cabbage and pear, "Tête de Moine" cheese, cranberries vinaigrette

SALADE MONTREUX JAZZ CAFÉ AUX CREVETTES • 28

Coleslaw, choux rouge, carottes, salade iceberg, vinaigrette au miel & fish sauce
Montreux Jazz Café salad, shrimps, coleslaw, red cabbage, iceberg salad, honey vinaigrette & fish sauce

RAVIOLES DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR • 33

Airelles, crème Grana Padano et roquette
Deer "Grand Veneur" ravioli, cranberries, Grana Padano cream and aragula

NATURAL «SUPER FOOD» KITCHEN

SOUPE TOM YUM AU LAIT DE COCO, BAMYA • 18

Soja, crevettes & raviolis de légumes
Coconut milk tom yum soup, bamyas, soy, shrimps & vegetables ravioli

TARTARE DE SAUMON BALIK • 32

Mesclun, vinaigrette à la passion & pommes frites
Balik smoked salmon tartar, mixed green, passion vinaigrette & French fries

SALADE DE CREVETTES ROYALES • 25

Taboulé de quinoa, grenades & baies de Goji
Royal shrimps salad, quinoa tabbouleh with pomegranata fruit & goji berries

WOK DE LÉGUMES AU BASILIC THAI • 21

Pousses de soja
Vegetables wok Thai style, baby soybeans

CLAUDE'S KITCHEN

FISH & CHIPS DE SANDRE • 28

Sandre en pâte à frire, sauce tartare, pommes frites
Fish & chips of Pikeperch, tartare sauce, French fries

PAVÉ DE THON ALBACORE MI-CUIT • 33

Légumes grillés & écrasée de pommes de terre aux olives noires
Half cooked Albacore tuna steak, grilled vegetables & mashed potatoes with black olives

BALLOTINE DE VOLAILLE «PICOTIN» • 31

Risotto & pois mange-tout, jus de volaille
«Picotin» poultry ballotine, risotto & snowpeas, poultry juice

TARTARE DE BŒUF MAISON • 29

Mesclun & pommes frites
Homemade beef tartar, mixed green & French fries

FAUX-FILET «IGGY POP» • 45

Sauce épicée aux herbes, salade & pommes frites ou légumes
«IGGY POP» style rib eye, herbs & spicy sauce, salad & French fries or vegetables

THE ENCORE

SALADE DE FRUITS FRAIS • 10

& menthe fraîche
Fresh fruit salad & fresh mint

CRUMBLE AUX FIGUES, GLACE SPÉCULOOS • 11

Demies figues rôties, crumble aux épices de pain d'épice
Roasted figs, Gingerbread spiced crumble, speculoos ice cream

ELLA'S CHEESECAKE & COULIS DE MÛRE • 10

Ella's cheesecake & blackberry sauce

MOELLEUX CHOCOLAT • 12

Glace caramel au beurre salé
Chocolate cake & salted butter caramel ice cream

MERINGUE, CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE • 12

Marron glacé, glace aux marrons
Double cream from Gruyère, meringue, iced chestnut, chestnut ice cream

CAFÉ GOURMAND • 12

Notre pain artisanal est livré chaque matin par Stéphane Oberson, boulanger genevois élu Pain d'Or 2018.
Our artisan bread is delivered every morning by Stéphane Oberson, Geneva's baker elected «Pain d'Or» 2018.

MOZZARELLA BAR & STUFF

SALADE DE TOMATES DATTERINO • 13 / 20

Burratina & huile d'olive au basilic
«Datterino» tomatoes salad, Burratina & basil olive oil

SALADE DE MOZZARELLA DI BUFALA & JAMBON CRU • 26

Tomates de saison & vinaigrette balsamique
Mozzarella di Bufala & raw ham salad, seasonal tomatoes & balsamic vinaigrette

MOZZARELLA FUMÉE • 29

Rillettes de saumon Balik, échalotes & aneth
Smoked mozzarella, Balik salmon rillettes, shallots & dill

WINES & BUBBLES

VINS BLANCS

SUISSE	VERRE 1DL	BTE 75CL
Pinot Auxerrois, Domaine Grand'Cour. J.P Pellegri	9	59
Sauvignon de Peissy AOC Domaine des Trois Étoiles	9	59
Château du Châtelard Grand Cru P. Fonjallaz	7	45
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux	9	59
MONDE		
Chablis « Vieilles Vignes » Domaine Pascal Bouchard	9	59
Sancerre « Les Panseillots » Domaine Guillaumont-Sargette	11	75
Clarendelle inspiré par Haut-Brion, Bordeaux	9	59

VINS ROSÉS

Domaine La Cendrillon « Cuvée Minuit » Corbières	8	55
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux	8	55

VINS ROUGES

SUISSE		
Gamay Diolinoir, Domaine Grand'Cour. J.P Pellegri	9	59
Merlot « Passion » La Côte C. Berthaudin	8	55
Pinot Noir Lavaux P. Fonjallaz	9	59
Syrah « La Tornale » Valais Domaine de Chamoson	12	79
MONDE		
Puro Malbec Mendoza Ojo de Agua, Dieter Meier	10	65
Crozes-Hermitage Bio « Les Meysonniers » M. Chapoutier	10	65
Clarendelle inspiré par Haut-Brion, Bordeaux	9	59

CHAMPAGNES & PROSECCO

	COUPE	BTE 75CL
Lombard « Référence » Brut	15	95
Lombard « Référence » Rosé	19	120
Taittinger Brut « Réserve »		140
Taittinger « Comtes de Champagne »		250
Prosecco « Enjoy » Pico Maccario	7	46

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel.
Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse
In case of allergy, do not hesitate to consult our staff. All our prices are in Swiss francs - VAT included