

—  
MENU  
—



# MONTREUX JAZZ CAFÉ



“

*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 Café, 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 Café.*

*En voyage ou de passage, nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit.*

---

# LA PREMIÈRE PARTIE

## OPENING ACT

---

### **VELOUTÉ DE CÉLERI BOULE TRUFFÉ • 16 (GF)**

Jardin floral, Feta et crème fouettée

*Celery cream soup scented with truffle, floral garden*

*Feta cheese and whipped cream*

### **ŒUF POCHÉ, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AU TOURTEAU SERVIE TIÈDE • 18 (GF)**

Émulsion d'une bisque au kéfir

*Poached egg, mashed potatoes and warm brown crab*

*Kefir bisque emulsion*

### **CEVICHE DE BAR, MARINADE À LA GRENADINE CITRON VERT ET BALSAMIQUE BLANC • 25 (GF)**

Condiments au concombre, coriandre, baies roses et grenade

*Seabass ceviche, grenadine, lime and white balsamic marinade*

*Cucumber, coriander, pink berries and pomegranate condiments*

### **FOIE GRAS MI-CUIT, INSERT AUX FRUITS DE SAISON • 28**

Oignons rouges en pickles et brioche tiède

*Semi-cooked foie gras with seasonal fruits,*

*pickled red onions, warm brioche*

### **SAUMON BALIK SJOMGA MARINÉ À L'ANETH • 32 (SG)**

Déclinaison sushi et maki à l'avocat, concombre,

pomme verte et Wasabi

*Balik Sjomga salmon marinated, on sushi and maki declination*

*with avocado, cucumber, green apple and wasabi*

(VG) Vegan | (V) Végétarien | (SG) Signature Dish | (GF) Gluten Free option

*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: Bœuf, Veau: Suisse. Volaille, Foie gras: France. Agneau: Nouvelle Zélande. Perche, Féra: Suisse. Tourteau, Bar, Omble chevalier, Caviar: France. Homard: Canada. Saumon: Norvège. Langoustine: Afrique du Sud. Country of Origin: Beef, Veal: Switzerland. Poultry, Foie gras: France. Lamb: New Zeland. Perch, Fera: Switzerland. Crab, Sea bass, Arctic char, Caviar: France. Lobster: Canada. Salmon: Norway. Dublin bay prawn: South Africa.*

---

# ENTRACTE INTERLUDE

---

**SALADE BIEN-ÊTRE • 29** (VG, GF)

Jeunes pousses d'épinards, quinoa, poires, avocats,  
pignons de pin, baies de Goji et pépins de grenades  
*Spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts,  
Goji berries and pomegranate seeds*

**SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE • 23** (V, GF)

Aux légumes croquants  
*Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables*

**SALADE CÉSAR AVEC CHOIX  
DE CREVETTES OU POULET • 29**

*Caesar salad with choice of prawns or chicken*

---

# EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

---

**RISOTTO CRÉMEUX À LA PULPE VÉGÉTALE • 25** (VG, GF)

Copeaux et tuile de fromage Grana Padano  
*Creamy risotto with vegetable pulp, shavings and chips  
of Grana Padano cheese*

**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** (SG)

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*

**OMBLE CHEVALIER EN FILET JUSTE SAISI  
VIENNOISE DE PISTACHES ET NOIX MACADAMIA • 44**

Émulsion noix de coco et citronnelle, légumes de saison  
*Seared Arctic char fillet with pistachio and macadamia nuts  
Coconut and lemongrass emulsion, seasonal vegetables*

**FILETS DE PERCHE DE SUISSE • 49 (SG)**

Beurre mousseux, sauce tartare,  
pommes frites rustiques et salade verte  
*Swiss perch fillets with foamy butter, tartare sauce  
French fries and green salad*

**COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 43 (SG)**

Servi avec pommes gaufrettes  
*Spring chicken marinated "à la Quincy Jones"  
served with potato wafers*

**QUASI DE VEAU RÔTI AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT • 52**

Collection de courgettes, pommes bouchon  
*Roasted veal cut with red kampot pepper  
Zucchini selection, sautéed potatoes*

**FILET DE BŒUF POÊLÉ • 54 (GF)**

Condiments chimichurri, finger de pommes de terre  
aux herbes, jus de bœuf à la tomate confite  
*Pan-seared beef fillet, chimichurri condiments, potato  
fingers with herbs, beef gravy with tomato confit*

**TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE CONVENANCE • 44 (SG)**

Servi avec pommes frites et salade verte  
*Traditional beef tartar prepared at your convenience  
served with French fries and a green salad*

---

# EAU 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**

Sirup 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*

### **VODKA SMIRNOFF RED (OPTION) • 18**

---

# LE LINE-UP DU MIXOLOGISTE

## OUR MIXOLOGIST LINE-UP

---

### **MONTREUX JAZZ BLOODY MARY • 18**

Vodka Smirnoff red, Bloody Mary mix  
embouteillé en studio

*Vodka Smirnoff red, 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 fraîche

*Absinthe, Captain Morgan Spiced Rum,  
passionfruit syrup, pineapple juice,  
fresh mint leaves*

---

# 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  
Avant de devenir l'un des saxophonistes les plus légendaires de l'histoire du jazz, Sonny Rollins a fait ses débuts dans la musique en apprenant à jouer du piano.*



---

# CRUS AU VERRE

## WINE BY THE GLASS

---

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>1 DL</b>
Taittinger Brut	18
Taittinger Brut Rosé	22
Moët & Chandon brut	18
Le Kir Royal (Champagne de votre choix accompagné de liqueur Chambord)	+2

<b>MOUSSEUX SPARKLING</b>	
Ferrari Perlé 2013, Trento DOC, Metodo classico	15

### **VINS BLANCS WHITE WINES**

<b>SUISSE</b>	
L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex réserve du Fairmont Le Montreux Palace	11
Chardonnay, Cave des Deux Crêtes, Gérald Clavien	12.50
Johannisberg du Valais, Domaine du Mont d'Or	11

<b>ITALIE</b>	
Riff, Pinot Grigio delle Venezie, Alois Lageder	9

<b>NOUVELLE ZÉLANDE</b>	
Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay	12.50



**LE VIN BLANC DU MOMENT 12.50**  
Petite Arvine Vidudo AOC Les Comballes Plan  
Cerisier, Cuvée Emil Steinberger, Dr. Marc Halbritter

<b>VIN ROSÉ ROSÉ WINE</b>	
<b>FRANCE</b>	
Clarendelle, Inspiré par Haut Brion, Clarence Dillon Wines Bordeaux 2017	10.50

<b>VINS ROUGES RED WINES</b>	
<b>SUISSE</b>	
Yvorne Rouge de Rouges, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex, réserve du Fairmont Le Montreux Palace	11
Pinot noir du Valais tête de cuvée, Cave des Deux Crêtes, G. Clavien	12.50
Expression Cabernet-Garanoir, Cave Cidis	10
<b>FRANCE</b>	
Malbec Marcel 2016 Lot-et-Garonne	9.50
Le "B" de Maucaillou AOC Bordeaux Supérieur 2016	9.50
<b>ITALIE</b>	
Le Difese, Tenuta San Guido, IGT Toscana 2016	10.50

<b>ESPAGNE</b>	
Laya, Almansa DO, Bodegas Atalaya, Gil Family Estates (assemblage de Grenache, Monastrell, Alicante Bouschet)	9

---

## 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 (33 cl - vol. 5%) • **9**
- Heineken Extra Cold (50 cl - vol. 5%) • **13**
- 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**
- Cardinal (33 cl - vol. 5.2%) • **8**
- Defrosted Ale, Gotthard Edition,  
By Hoppy People (33 cl) • **9**
- Erdinger Weissbier (33 cl - vol. 5.3%) • **9**
- Sol & lime (33 cl - vol. 4.5%) • **9**
- Affligem Blond (30 cl - vol. 6.8%) • **9**
- Desperados (33 cl - vol. 5.9%) • **9**
- Heineken 0.0 (33 cl - vol 0.0 %) • **6**



“

*Buddy Guy &  
Luther Allison, 1989*

*En 1989, Buddy Guy a ouvert son club de blues Legends à Chicago. Il est toujours propriétaire de cet établissement, où il se produit tous les mois de janvier, invitant parfois ses amis, dont Eric Clapton.*

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

---

## 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 (32.5 cl) • **5.50**

Schweppes Tonic Water, Ginger Ale (20 cl) • **5.50**

Bitter Lemon (20 cl) • **5.50**

Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water (20 cl) • **6.50**

Ginger Beer Fever tree (20cl) • **8**

Jus de raisin Michel (20cl) • **5.50**

Sanbitter, San Pellegrino (10 cl) • **5.50**

Red Bull (25 cl) • **8**

Jus de fruits Granini au choix (20cl) • **6**

Jus de cranberry (30cl) • **5.50**

Jus de pomme (30 cl) • **5.50**

Jus de pomme Ramseier (33cl) • **5.50**

Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**



“

*Ray Charles, 1978*

*En 1991, Ray Charles joua deux nuits de suite au Montreux Jazz Festival. Parmi ses nombreux invités spéciaux figuraient George Benson, Chaka Khan, Al Jarreau, George Duke et Rachelle Ferrell.*

*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.*



