

MENU



**MONTREUX
JAZZ CAFÉ**

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

ABU DHABI - GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX



“

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

Sellerie Crème-Suppe mit Trüffel,

Frische Blüten, Feta-Käse und Schlagrahm

**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

Poschiertes Ei, Kartoffelpüree mit warmem Krabben-Fleisch, 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

Seebarsch-Ceviche mit seiner Marinade aus Grenadine, Limetten und weissem Balsamico, Gurken, Koriander, rosa Beeren und Granatapfel

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

Gegarte Gänseleber mit Saison-Früchten, eingelegte rote Zwiebeln, warme 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

Mit Dill marinierter Balik-Sjomga-Lachs, Sushi und Maki mit Avocado, Gurke, grünem Apfel und 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. / Pays d'origine: Bœuf: Suisse. Volaille: France. Porc: Italie. Caviar: France. Saumon: Norvège. / Les prix sont en Francs Suisses. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour.

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. / Country of Origin: Beef: Switzerland. Poultry: France. Pork: Italy. Caviar: France. Salmon: Norway. / Prices are in Swiss Francs. Service and VAT included. Euro prices will be calculated on the daily exchange rate

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir informieren Sie gerne über alle Einzelheiten unserer Gerichte hinsichtlich der verwendeten Produkte, Allergene und Nährwerte. Bitte zögern Sie nicht, unser Servicepersonal für weitere Informationen zu kontaktieren. / Herkunftsland: Rindfleisch: Schweiz. Geflügel: Frankreich. Schweinefleisch: Italien. Kaviar: Frankreich. Lachs: Norwegen. / Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Service und Mehrwertsteuer inbegriffen. Die Preise in Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.

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*

*Wellness-Salat mit Baby-Spinatsprossen, Quinoa, Birnen,
Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne*

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE • 23 (V, GF)

Aux légumes croquants

Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

Vegetarischer Cesar Salat mit knackigem Gemüse

SALADE CÉSAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 29

Caesar salad with choice of prawns or chicken

Cesar Salat mit Krevetten oder Poulet nach Wahl

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*

Cremiges Risotto mit Gemüsefleisch, Grana Padano und Chips

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*

*Supergrüner Gemüseburger 180 g, Steak aus roten Bohnen,
Guacamole, Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln, Montreux Jazz Café-
Sauce, Brioche-Brot mit Tintenfischfarbe und Süßkartoffelpommes*

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

*Beef-Burger 180 g, gereifter Cheddar-Käse,
Montreux Jazz Café-Sauce und Pommes Frites*

**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

Angebratenes Saiblingsfilet mit Pistazien und Macadamianüssen

Kokosnuss-Zitronengras-Emulsion, Saisongemüse

FILETS DE PERCHE DE SUISSE • 49 (SG)

Beurre moussieux, sauce tartare,
pommes frites rustiques et salade verte

Swiss perch fillets with foamy butter, tartare sauce

French fries and green salad

Schweizer Egliflets mit Schaumbutter,

Tartarsauce, Pommes Frites und grüner Salat

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 43 (SG)

Servi avec pommes gaufrettes

Spring chicken marinated "à la Quincy Jones"

served with potato wafers

„Quincy Jones“ Hähnchen mit Waffel-Kartoffeln serviert

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

Kalbsbraten mit rotem Kampotpfeffer, Zucchini-Auswahl,

Bratkartoffeln

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

Gebratenes Rinderfilet, Chimichurri-Gewürze, Kartoffelfinger

mit Kräutern, Rindfleischsaft mit kandierte Tomaten

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

Rindstatar nach Ihrem Geschmack

Mit Pommes Frites und grünem Salat serviert

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.

Internationales Passwort für alle alkoholischen Getränke in Jazzbars während der Prohibition, die hier mit hausgemachten Sirupen und Soda angeboten werden und mit oder ohne Alkohol erhältlich sind.

DAYTIME PASSION • 12

Sirop maison maracuja et Earl Grey – Soda

Homemade passionfruit and Earl Grey syrup – Soda water

Hausgemachter Passionsfrucht und Earl Grey Sirup – Soda

> Tanqueray Export Gin (option) • 18

SORBET FRAISE MAISON – SODA • 12

Homemade strawberry sherbet – Soda water

Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet, Soda

> 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

Wodka Smirnoff rot, selbstgemachter 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

Mit Vanille aufgeglichener Pampero Especial

Rum, Amaretto-Creme, 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

Absinth, Captain Morgan Rum, Maracujasirup

Ananassaft, frische Minze

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.

Bellinis, die aus hausgemachten, mit Prosecco verlängerten saisonalen Früchte-Pürees zubereitet werden.

SPICED APPLE AND RASPBERRY • 18

Jus de pomme, purée de framboise, Sirop de cannelle, Prosecco

Apple juice, raspberry purée, cinnamon syrup, Prosecco

Apfelsaft, Himbeerpüree, Zimtsirup, 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*

*Morand Williamine, Birnenpüree Ingwersirup,
Honig und 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*

Morand Abrikotine, Walliser Aprikosenkonfitüre, Prosecco

16

JAZZY RIVIERA

Vin rosé, liqueur de pêche, limonade

Rosé Wine, white peach liqueur, lemonade

Roséwein, weisser Pfirsichlikör, Limonade



“

Sonny Rollins, 1974

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

CRUS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE	1 DL
Taittinger Brut	20
Taittinger Brut Rosé	22
Moët & Chandon brut	20
Le Kir Royal (Champagne de votre choix accompagné de liqueur Chambord)	+2

MOUSSEUX SPARKLING	
Ferrari Perlé 2013, Trento DOC, Metodo classico	15

VINS BLANCS WHITE WINES

SUISSE	
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

ITALIE	
Sunsi domaine Beni de Batasiolo, Langhe Piemonte 2017 Chardonnay/Sauvignon blanc	9

NOUVELLE ZÉLANDE	
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

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE	
Clarendelle, Inspiré par Haut Brion, Clarence Dillon Wines Bordeaux 2017	10.50

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE	
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

FRANCE	
Cabernet Sauvignon Abbotts et Delaunay 2017 IGP Pays d'Oc	9.50
Santenay 1 ^{er} cru Grand Clos Rousseau 2015 Domaine Thomas Morey	14

ITALIE	
Bosco Del Merlo "Campo Camino" 2015 Merlot-Pramaggiore-Veneto	9.50

ESPAGNE	
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 pro-
priétaire 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.

*Für eine umfangreichere Auswahl an Weinen
fragen Sie bitte nach unserer grossen Weinkarte.*

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**

Sembranacher 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.
Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben.
Service und Mehrwertsteuer inbegriffen. Die Preise in
Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.*

