

MENU



MONTREUX JAZZ CAFÉ

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

GASPACHO DE TOMATES À L'HUILE DE KUMQUAT • 16

Mille-feuille de pastèque et burrata, croustade aux anchois

Tomato gazpacho with kumquat oil, watermelon and burrata mille-feuille, anchovies crisp

Tomaten-Gazpacho mit Kumquat-Öl, Wassermelone und Burrata-Mille-Feuille, Anchovis-Crumble

BOUILLON DE LÉGUMES AUX SAVEURS ASIATIQUES • 20

Omble du lac fumé et minestrone de légumes

Vegetable broth with Asian flavours, Smoked lake char and vegetable minestrone

Asiatische Gemüsebrühe, Geräucherter Seesaibling und Gemüse-Minestrone

ŒUF DE POULE CUIT À 63,2° • 17

Chanterelles d'été cuisinées au jus de viande et émulsion au chorizo

Hen egg cooked at 63,2°. Summer chanterelles with meat juice and chorizo emulsion

Bei 63,2° gegartes Hühnerei. Sommerpfifferlinge mit Fleischsaft und Chorizo-Emulsion

EMIETTÉ DE CRABE CROUSTILLANT AU GUACAMOLE CITRONNÉ • 25

Pomme verte et panna cotta au curry doux

Crispy crab crumbling with lemon guacamole, green apple and panna cotta with sweet curry

Knuspriges Krebsfleisch-Crumble mit Zitronen-Guacamole, grüner Apfel und Panna Cotta mit süßem Curry

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ • 19

Crème à l'ail rose

Escargots in puff pastry with parsley butter and pink garlic cream

Weinbergschnecken im Blätterteig mit Petersilienbutter und rosa Knoblauchcreme

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

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: Suisse: Omble, Volaille, Viande séchée, Boeuf, Perche, Veau. France: Escargots, Foie Gras, Caviar, Sole. Espagne: Chorizo. Alaska: Crabe. Norvège: Saumon. Vietnam: Crevettes. Irlande et Ecosse: Agneau. / 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: Switzerland: Char fish, Poultry, Dried meat, Beef, Perch, Veal. France: Snail, Foie Gras, Caviar, Sole. Spain: Chorizo. Alaska: Crab. Norway: Salmon. Vietnam: Prawns. Ireland and Scotland: Lamb. / 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: Schweiz: Seeaibling, Geflügel, Trockenfleisch, Rindfleisch, Egliflets, Krebsfleisch. Frankreich: Weinbergschnecken, Halbgegarte Gänseleber, Kaviar, Seezungenfilet. Spanien: Chorizo. Alaska: Krabbe. Norwegen: Lachs. Vietnam: Garnelen. Irland und Schottland: Lamm. / Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Service und Mehrwertsteuer inbegriffen. Die Preise in Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.

FOIE GRAS MI- CUIT AUX FRUITS DE SAISON • 28

Oignons grelots en pickles et brioche tiède

*Semi-cooked foie gras with seasonal fruits
pickled baby onions and warm brioche*

*Halbgegarte Gänseleber mit Saisonfrüchten,
eingelegte Babyzwiebeln und warme Brioche*

SAUMON BALIK SJOMGA MARINÉ À L'ORANGE • 32 (SG, GF)

Lamelles de pommes grenailles au thym et citron,
crème légère aux herbes et citron vert

*Balik Sjomga salmon marinated with orange, baby potatoes
with thyme and lemon, Light cream with herbs and lime*

*Balik Sjomga Lachs in Orangen-Marinade, Babykartoffeln
mit Thymian und Zitrone, Leichte Creme mit Kräutern und Limette*

CAVIAR «MALOSSOL» • 54 boîte de 10grs

Blinis, crème aigre et sa garniture

*Caviar "Malossol" 10 gr portion served with blinis,
sour cream and traditional accompaniments*

*Kaviar "Malossol", 10 gr Portion serviert mit Blinis,
Sauerrahm und traditionellen Beilagen*

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 • 22 (V)

Aux légumes croquants

Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

Vegetarischer Cesar Salat mit knackigem Gemüse

SALADE CÉSAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 26

Caesar salad with choice of prawns or chicken

Cesar Salat mit Krevetten oder Poulet nach Wahl

EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

RAVIOLE OUVERTE AUX LÉGUMES DU PRINTEMPS • 26 (V)

Pesto de roquette

Open ravioli with seasonal vegetables, arugula pesto

Offene Ravioli mit Frühlingsgemüse, Rucola Pesto

RISOTTO CRÉMEUX AUX PETITS POIS, JUS DE CAROTTE AU GINGEMBRE • 26 (GF)

Viande séchée du Valais

*Creamy risotto with peas, carrot juice
with ginger, dried meat from Valais*

*Cremiges Erbsenrisotto mit Ingwer-Karottensaft,
Walliser Trockenfleisch*

COLLECTION DE COURGETTES CRUES ET CUITES • 26 (VG)

Vinaigrette d’une piperade au basilic,
soleil de courgette-fleur en tempura

*Selection of raw and cooked zucchinis, basil piperade
vinaigrette, zucchini-flower tempura*

*Auswahl an rohen und gekochten Zucchini, Basilikum-
Piperade-Vinaigrette, Zucchini-Blüten-Tempura*

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*

FILET DE SOLE FARCIE D’UNE COMPOTÉE DE FENOUIL, VICHYSOISE AUX COQUILLAGES • 52 (GF)

Palet de risotto croustillant aux agrumes

*Sole fillet stuffed with fennel compote, vichyssoise cream
with shellfish, crispy citrus risotto*

*Seezungenfilet gefüllt mit Fenchelkompott, Vichyssoise
mit Schalentieren, Knackiges Risotto mit Zitrusfrüchten*

CREVETTES BLACK TIGER RÔTIES ET ÉPICÉES • 42 (GF)

Gingembre, citron vert, mayo verde, fraîcheur de quinoa à l'avocat

*Roasted and spiced Black Tiger prawns, ginger, lime,
mayo verde and quinoa with avocado*

*Gebratene, würzige Black Tiger-Garnelen, Ingwer,
Limette, Mayo Verde und Avocado-Quinoa*

FILETS DE PERCHE DE SUISSE • 49 (SG, GF)

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*

CÔTE DE VEAU RÔTIE • 54 (GF)

Jus de viande infusé à la marjolaine, pommes boulangères

*Roasted veal chop, meat juice flavored with
marjoram and boulangere potatoes*

*Gebratenes Kalbskotelett mit Majoran aromatisierter
Fleischsaft und Bäckerinkartoffeln*

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 44 (SG, GF)

Servi avec pommes gaufrettes

*Spring chicken marinated "à la Quincy Jones"
served with potato wafers*

"Quincy Jones" Hähnchen mit Waffel-Kartoffeln serviert

**FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'HARISSA VERTE,
GÉOMÉTRIE DE LÉGUMES • 42**

Gnocchi au beurre d'herbes

*Lamb fillet in green harissa crust, seasonal vegetables,
gnocchi with herbs butter*

*Lammfilet in grüner Harissa-Kruste, Saisongemüse,
Gnocchi mit Kräuterbutter*

**FILET DE BŒUF ROSSINI, JUS DE VEAU TRUFFÉ,
POMMES PONT-NEUF • 58**

Tian aux légumes de saison

*Rossini beef fillet, truffle veal juice and Pont-Neuf potatoes,
Tian of seasonal vegetables*

*Rinderfilet Rossini, getrüffelter Kalbsjus, Pont-Neuf-Kartoffeln,
Tian mit Saisongemüse*

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*

*Rindstartar 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 aufgelegener 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
R de Ruinart	22
Le Kir Royal (Champagne de votre choix accompagné de liqueur Chambord)	+2

VINS BLANCS WHITE WINES

SUISSE	
Montreux Jazz Café, Chasselas Vaudois, Henri Badoux	9
L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex réserve du Fairmont Le Montreux Palace	11
Chardonnay, Cave des Deux Crêtes, Gérald Clavien	12
Johannisberg du Valais, Domaine du Mont d'Or	11

ITALIE	
Grillo Cavallo delle Fate, Tenuta Regaleali, Tasca-Sicile	10.50

NOUVELLE ZÉLANDE	
Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay	12.50

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



VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE	
Château d'Esclans, Whispering Angel	12
Côtes de Provence, Sacha Lichine	

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE	
Montreux Jazz Café, Garanoir, Henri Badoux	9
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

LE VIN BLANC DU MOMENT • IO
Expression Cabernet-Garanoir, Cave Cidis



FRANCE	
Château d'Arcins Cru Bourgeois Haut-Médoc 2016	11

ITALIE	
Bolgheri Rosso Pievi, Fabio Motta, Biodynamie - Toscane	13.50

ESPAGNE	
Silver Label, Bodega Juan Gil, Jumilla	11

APÉRITIFS APERITIVES

- Pastis (2 cl - vol. 40-45%) • **7**
- Campari (4 cl - vol. 23%) • **8**
- Martini Rosso & Bianco (4 cl - vol. 16%) • **8**
- Suze (4 cl - vol. 20%) • **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.*

