

MENU



MONTREUX JAZZ CAFÉ

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

VELOUTÉ DE COURGE MUSCADE • 16 (V)

Taleggio et lentilles Beluga

Pumpkin cream with Taleggio cheese and Beluga lentils

Kürbiscremesuppe mit Taleggio-Käse und Beluga-Linsen

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° • 18

Royale de foie gras et réduction au Porto, toast melba

*Hen egg cooked at 63,2°, foie gras royale
and Port reduction, melba toast*

*Bei 63,2 Grad gegartes Hühnerei, Entenleber
und Portweinreduktion, Melba-Toast*

CARPACCIO DE ST. JACQUES AU YUZU, BAIES ROSES & ANETH • 25

Salade de rampon et éclats de noisettes

*Scallops carpaccio with yuzu, pink berries and dill
Rampon salad and chopped hazelnuts*

*Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Yuzu, rosa Beeren und Dill
Nüsslisalat mit gehackten Haselnüssen*

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ • 19

Crèmeux aux cèpes

*Escargots in puff pastry with parsley butter
and creamy porcini mushrooms*

*Schnecken im Blätterteig mit Petersilienbutter
und cremigen Steinpilzen*

(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, Saucissons, Bœuf, Perche, Veau. France: Escargots, Foie Gras, Caviar, Lotte, St. Jacques. Italie: Speck, Dorade. 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, Monkfish, Scallops. Italy: Speck, Seabream. 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, Krefleisch. Frankreich: Weinbergschnecken, Halbgegarnte Gänseleber, Kaviar, Seeteufelschwanz, Jakobsmuscheln. Italien: Speck, Seebrassenfilet. Norwegen: Lachs. Vietnam: Garnelen. Irland und Schottland: Lamm. / Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Service und Mehrwertsteuer inbegri en. 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 MONTÉ COMME UNE TARTE TATIN • 32 (SG, GF)

Crème fouettée aux herbes et citron vert

*Marinated Balik Sjomga salmon with orange,
whipped cream with herbs and lime*

*Mit Orange marinierter Balik Sjomga Lachs,
Schlagrahm 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

RAVIOLIS FARCIS AUX ENDIVES ET SPECK • 26

Espuma au Taleggio

Stuffed ravioli with endive and speck, Taleggio cheese espuma

Mit Chicorée und Speck gefüllte Ravioli, Teleggio-Käse-Espuma

RISOTTO CRÉMEUX FAÇON PAPET • 29

Poireaux confits, saucisson Vaudois et huile de truffe

Creamy risotto with candied leeks,

sausage from Vaud and truffle oil

Cremiges Risotto mit kandiertem Lauch,

Waadtländer Wurst und Trüffelöl

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

CANON DE LOTTE CONFIT • 46

Réduction au jus de raisin, pak choï citronné et riz soufflé

Confit monkfish tail, grape juice reduction,

lemon bok choy and puffed rice

Konfierter Seeteufelschwanz, Traubensaftreduktion,

Zitronen-Pak Choi und Puffreis

FILET DE DORADE CROUSTILLANT AU MAÏS & BASILIC • 42

Crèmeux aux bolets, fondant aux oignons blanc caramélisés

Crispy sea bream fillet with corn and basil, mushroom cream

White caramelized onion fondant

Knuspriges Seebrassenfilet mit Mais und Basilikum, Steinpilzcreme

und zartschmelzende karamellierte weisse Zwiebeln

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

Beurre moussoux, 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

**ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE TOUTE UNE NUIT
AU THYM & ROMARIN • 42**

Géométrie de légumes et mousseline de pommes de terre

*Confit Lamb shoulder with thyme and rosemary,
vegetables and potato mousseline*

*Mit Thymian und Rosmarin konfierte Lammschulter,
Gemüse und Kartoffel-Mousseline*

FILET DE BŒUF FROTTÉ À LA FÈVE DE TONKA • 55

Onctueux de céleri boule, chips de vitelotte

*Beef fillet with tonka beans, celery cream
and vitelotte potato chips*

*Rinderfilet mit Tonkabohnen, Selleriecreme
und Vitelotte-Kartoffelchips*

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 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 débuts 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

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	12.50
Johannisberg du Valais, Domaine du Mont d'Or	11
ITALIE	
Granée Gavi DOGC, Beni di Batasiolo, Piémont	10
NOUVELLE ZÉLANDE	
Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay	12.50



LE VIN BLANC DU MOMENT • 11

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	12.50
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



LE VIN ROUGE DU MOMENT • 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**
- 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.
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**

Perrier (33 cl) • **6.50**

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

Coca-Cola, 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**

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

Swiss Mountain Spring Bitter Lemon • **6.50**

Swiss Mountain Spring Ginger Beer (20cl) • **6.50**

Swiss Mountain Spring Ginger Ale (20 cl) • **6.50**

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.*

