



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR ART, MUSIC & FOOD

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM
GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX

✓ végétarien

ENTRÉE

SALADE DE MESCLUN ET ROQUETTE • 10,90 ✓

Copeaux de parmesan et vinaigrette au moût de raisin
*Mesclun and rocket salad with parmesan shavings
and grape must vinaigrette*

COMPOTÉE DE TOMATE FRAÎCHE & BASILIC, MOZZARELLA BUFALA • 18,90 ✓

Salade de roquette au balsamique
*Fresh tomato and basil compote, Bufala mozzarella,
rocket salad with balsamic vinegar*

SALADE FRISEE AUX LARDONS, ŒUF POCHÉ & CROUTON DE CHÈVRE CHAUD • 18,90

Frisée salad with bacon, poached egg
and hot goat cheese crouton

SALADE CÉSAR FAÇON MONTREUX JAZZ CAFÉ • 19,90 (entrée) • 24,90 (plat)

Caesar salad Montreux Jazz Café style

TARTARE DE DAURADE • 19,90 (entrée) • 24,90 (plat)

Guacamole, Duo de quinoa et boulgour,
vinaigrette thaï entrée
*Tartar of sea bream, guacamole, quinoa
and bulgur duo, Thai dressing*

CARPACCIO DE BŒUF • 19,90 (entrée) • 24,90 (plat)

Tomate cerise, asperge verte, copeaux de parmesan
et pignons de pains grillés
*Beef carpaccio, cherry tomato, green asparagus,
parmesan shavings and toasted breadcrumbs*

Tous nos prix sont en francs suisses TTC /
All our prices are in swiss francs, included of taxes

PLATS

VITELLO TONNATO ET GAMBAS GRILLÉES • 24,90

Vitello Tonnato and grilled prawns

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE & JAMBON BLANC • 23,90

Rigatoni with truffle cream and white ham

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES • 28,90

Jus au thym et olive noir
Grilled lamb chops with thyme and black olive juice

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 25,90

Quincy Jones style marinated cockerel

BB BURGER • 26 / avec cheddar • 28

BB Burger / with cheddar cheese

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF GRILLÉE SAUCE BÉARNAISE • 32,90

Grilled beef entrecote Parisienne with Béarnaise sauce

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD MAISON SAUCE TARTARE • 23,90

Homemade cod fish and chips with tartar sauce

Garnitures: Gratin dauphinois, gratin tomate et courgettes,
duo de frites, Poêlée de légumes verts, ratatouille

Toppings: Gratin dauphinois, tomato and courgette gratin,
duo of chips, Pan-fried green vegetables, ratatouille

DESSERTS

ELLA'S CHEESECAKE • 11,90

PROFITEROLES GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT • 12,90

Profiteroles vanilla ice cream with chocolate sauce

CARPACCIO D'ANANAS SIROP AUX ÉPICES & CITRON VERT, SORBET ANANAS • 12,90

Pineapple carpaccio with spice and lime syrup, pineapple sorbet

COMPOTÉES DE FRUITS ROUGES AU GINGEMBRE, CRUMBLE AMANDE & NOISETTE, GLACE VANILLE • 12,90

*Red fruit compote with ginger, almond
and hazelnut crumble, vanilla ice cream*

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE • 11,90

Crème brûlée with vanilla

CAFÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE • 12,90

