

MENU



MONTREUX JAZZ CAFÉ

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

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

VELOUTE D'ASPERGES VERTES • 22

Floralies printaniers, crème onctueuse au jambon du pays

Green asparagus soup, edible flowers, smooth cream with local ham

Cremesuppe aus grünem Spargel, Frühlingsblüten,

Cremige Creme mit Schinken aus unserer Region

BOUILLON DE LÉGUMES AUX SAVEURS D'ASIE • 21

Crevettes en tempura et nouilles de riz

Vegetable broth with Asian flavours, shrimp tempura, rice noodles

Gemüsebouillon mit asiatischen Aromen,

Crevetten im Teigmantel, Reismnudeln

ŒUF DE POULE CUIT À 63,2° • 24

Morilles farcies au foie gras, asperges cuisinées

et mousseux à l'ail des ours

Hen's egg cooked at 63,2°C, morels stuffed with

foie gras, asparagus with wild garlic mousse

Bei 63,2° gekochtes Hühnerei, mit Entenleber gefüllte

Morcheln, Gekochter Spargel mit Bärlauchschaum

MILLE-FEUILLE DE TOURTEAU ASSAISONNÉ AU GUACAMOLE CITRONNÉ • 31

Crèmeux de piquillos aux piments oiseaux

Brown crab mille-feuille with citrus guacamole,

Piquillos creams with Piri-piri

Millefeuille von Taschenkrebssen mit zitroniger

Guacamole, Paprikacreme mit Piri-Piri Gewürz

FEUILLETÉ AUX GRENOUILLES • 29

Crème à l'ail des ours

Frog legs in puff pastry, wild garlic cream

Froschschenkel in Blätterteig, Bärlauchrem

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT AUX FRUITS DE SAISON • 31

Semi-cooked foie gras with seasonal fruits

and pickled onions, warm brioche bread

Halbgegarte Gänseleber mit Saisonfrüchten,

ingelegte Babyzwiebeln und warme Brioche

(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: Océan Pacifique: bonito; Suisse: jambon, veau, volaille, perche; Norvège: saumon; France: foie-gras, tourteaux, rouget, sole, bœuf, caviar; Indonésie: grenouilles; Vietnam: crevettes; Irlande: agneau.

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: Pacific ocean: bonito fish; Switzerland: ham, veal, poultry, perch; Norway: salmon; France: caviar, crabs, foie-gras, red mullet, sole, beef; Ireland: lamb; Vietnam: shrimps; Indonesia: frogs.

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: Schinken, Kalb, Huhn, Perch; Norwegen: Lachs; Frankreich: foie-gras, Kaviar, Taschenkrebssen, Rotbart, Seezunge, Rindfleisch; Vietnam: Garnelen; Irland: Lamm; Indonesien: Fröschen; Pazifischer ozean: Bonito.

BONITE SNACKÉE À LA PLANCHA • 27

Condiment asiatique, sauce soja et sésame

Bonito fish grilled à la plancha, Asian-style dressing, soy sauce and sesame

Bonito vom Grill, asiatische Gewürze, Sojasauce und Sesam

SAUMON BALIK SJOMGA MARINÉ AUX AGRUMES • 31 (SG, GF)

Siphon de yuzu et pomme verte, pickles de légumes à la cardamome

Balik Sjomga salmon marinated with citrus fruits, Yuzu and green apple emulsion, pickled vegetables with cardamom

Mit Zitrusfrüchten marinierter Balik Sjomga Lachs, leichte Mousse mit Yuzu und grünem Apfel, Gemüsepickles mit Kardamom

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 • 31 (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 • 25 (V)

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

*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 inbegri en.
Die Preise in Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.*

EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

LINGUINE SAUCE ANDALOUSE AU PIMENT ROUGE ET BASILIC • 24 (V)

Linguine with Andalusian sauce with red chili and basil

Linguine mit andalusischer Sauce aus rotem Chili und Basilikum

RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES VERTES • 29 (GF)

Morilles, copeaux de parmesan et jus de viande à l'estragon

*Creamy risotto with green asparagus, morels
and parmesan shavings, Tarragon gravy*

*Cremiger Risotto mit grünem Spargel, Morcheln
und Parmesanspänen Fleischsaft mit Estragon*

SUPER GREEN VEGGIE BURGER 180 GRS • 34 (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 • 39 (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*

FILETS DE ROUGET CUIITS À LA FLAMME • 48

Jus de poisson de roche et sa rouille, Spirale d'Agria

*Flame grilled red mullet fish fillet,
Rock fish gravy, rouille sauce and Agria potatoes*

*Flammengegrillte Rotbarschfilets, Felsenfischsaft
und Rouille Agria-Kartoffelspirale*

FILETS DE SOLE CUIITS VAPEUR AU LIME & AU CURRY VERT • 56

Goujonnette frit et riz aux oignons caramélisés

*Sole fish fillet, lime and green curry and deep fried rice
with caramelized onions*

*Gedämpfte Seezungenfilets und Limette in grünem Curry,
gebratener Gründling Reis mit karamellisierten Zwiebeln*

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*

**MÉDAILLONS DE VEAU CUIITS
À BASSE TEMPÉRATURE • 52** (GF)

Sauce vin jaune et morilles, pommes de terre suédoises

*Slow-cooked veal medallions, yellow wine
and morel sauce, swedish potatoes*

*Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsmedallions mit
Gelbweinsauce und Morcheln Kartoffeln auf schwedische Art*

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 46 (SG, GF)

Servi avec pommes gaufrettes

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

"Quincy Jones" Hähnchen mit Waffel-Kartoffeln serviert

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN CROÛTE D'HARISSA • 56

Jus de viande à la sarriette, houmous de pois chiche
et collections de carottes au ras-el-hanout

*Roasted rack of lamb in a harissa crust, savory gravy,
chickpea hummus and carrots seasoned with ras-el-hanout*

*Gebratenes Lammkarree in Harissa-Kruste, Fleischsaft
mit Bohnenkraut, Hummus aus Kichererbsen und erlesene
Karotten mit Ras el Hanout*

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE • 54

Sauce chimichurri, poivrons del padrón et chips de Taro

Grilled beef rib eye, chimichurri sauce, padrón peppers, Taro chips

*Auf Schieferplatte gegrilltes Entrecôte vom Rind, Chimichurri-Sauce,
Padron-Paprikas, Taro Chips*

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE TABLE • 46 (SG)

Servi avec pommes frites et salade verte

*Traditional beef tartar prepared at your table
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

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**
Vox Rousse, Brasserie de l'Abbaye de St-Maurice
(33 cl - vol.6%) • **11**
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**
Heineken 0.0 (33 cl - vol 0.0 %) • **6**

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**

