



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR MUSIC & FOOD

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM
GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX

✓ végétarien, vegetarian | ✓ vegan

SALAD BAR & STUFF

GASPACHO DE TOMATES GREEN ZEBRA • 15 ✓
Sorbet fraise basilic
Green zebra tomato gazpacho. Strawberry basil sorbet

TOMATES BONBONS & BURRATINA • 15 (entrée) • 20 (plat) ✓
Mesclun et huile d'olive au basilic
*Candy tomatoes and burratina
Mesclun and olive oil with basil*

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS, BŒUF SAUTÉ AU SÉSAME • 28
Vermicelles et cacahuètes torréfiées
*Crispy vegetable salad, sautéed beef with sesame
Vermicelli and roasted peanuts*

SALADE MONTREUX JAZZ CAFÉ AU POULET OU CREVETTES GRILLÉS • 26
Coriandre et graines de sésames
*Montreux Jazz Café salad with chicken or grilled shrimp
Coriander and sesame seeds*

POKE BOWL YAMAKAKE AU SAUMON MARINÉ • 26
Mangue, concombre et sauce shichimi
*Yamakake poke bowl with marinated salmon
Mango, cucumber and shichimi sauce*

SALADE DE CALAMARS À LA PUTTANESCA • 22
Anchois câpres et zestes de citron
*Squid salad with puttanesca.
Anchovies with capers and lemon zest*

BURGERS IMPROVISATION

BB BURGER • 26
Bœuf, oignons grillés, salade, tomates, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Beef burger, salad, tomatoes, grilled onions, Montreux Jazz Café sauce & French fries

BB CHEESEBURGER • 28
Bœuf, fromage, oignons grillés, salade, tomates, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Beef burger, cheese, salad, tomatoes, grilled onions, Montreux Jazz Café sauce & French fries

BURGER DU CHALET • 29
Bœuf, tomme vaudoise, bacon, salade, tomates, oignons grillés & pommes frites
Beef burger «tomme vaudoise» cheese, bacon, salad, tomatoes, grilled onions & French fries

Extras: Fromage, cheese 2 | Bacon 3 | Foie gras poêlé, Pan-fried foie gras 8

THE ENCORE

ASSORTIMENT DE FROMAGES SUISSES • 15
Selection of swiss cheeses

SALADE DE FRUITS FRAIS & SIROP MOJITO • 10
Fresh fruit salad & mojito syrup

MOUSSE AU CHOCOLAT TOBLERONE • 12
Crumble et sorbet mandarine
*Chocolate mousse with Toblerone
Crumble and mandarin sorbet*

ELLA'S CHEESECAKE & COULIS DE FRUITS ROUGES • 10
Ella's cheesecake & red fruit coulis

CLAUDE'S KITCHEN

RAMEN AU BOEUF & NOUILLES JAPONAISES • 19
Coriandre, oignon nouveau et gingembre
*Beef Ramen and Japanese noodles
Coriander, spring onion and ginger*

FISH & CHIPS DE PERCHE • 28
Perche en pâte à frire, sauce tartare, pommes frites
Fish & chips of Perch, tartare sauce, French fries

BROCHETTE DE SAINT JACQUES ET GAMBAS • 28
Risotto au cerfeuil, zeste de citron et jus de crustacés
*Brochette of scallops and prawns
Risotto with chervil, lemon zest and shellfish juice*

FILET DE LOUP DE MER SAUCE VIERGE • 31
Écrasé de pomme de terre et fenouil confit
*Fillet of sea bass with sauce vierge
Smashed potato and fennel confit*

PANCIOTTI DE LÉGUMES GRILLÉS • 24 ✓
Sauce peperonata et feuilles de roquette
*Grilled vegetable panciotti
Peperonata sauce and rocket leaves*

DEMI COQUELET GRILLÉ FAÇON QUINCY JONES • 29
Jus de volaille au gingembre et pommes frites
*Quincy Jones style grilled half chicken
Chicken juice with ginger and chips*

TATAKI DE BŒUF SAUCE TERIYAKI • 31
Riz sauté aux légumes
*Beef Tataki with teriyaki sauce
Fried rice with vegetables*

TARTARS JAM SESSION

TARTARE DE SAUMON BALIK • 28
Mesclun et pommes frites
Balik salmon tartare, mixed green and French fries

TARTARE DE BŒUF MAISON • 29
Assaisonnement traditionnel maison, mesclun et pommes frites
Homemade beef tartare with seasoning traditional house style, mixed green & French fries

TARTARE TERRE & MER • 29
Bœuf et haddock fumé, mesclun et pommes frites
Beef and smoked haddock, mixed green & french fries

SOUPE DE FRAISE, GLACE CRÈME DOUBLE • 12
Brisures de meringue et fruits frais
*Strawberry soup with double cream ice cream
Meringue chips and fresh fruit*

SABLÉ BRETON AU CITRON, LIMONCELLO MAISON • 12
Crèmeux citron et meringue
*Breton lemon limoncello shortbread
Lemon and meringue cream*

CAFÉ GOURMAND • 12

WINES & BUBBLES

VINS BLANCS

SUISSE	VERRE 1DL	BTE
Pinot Chardonnay Domaine Grand'Cour J.P. Pellegrin	9	59
Sauvignon de Peissy AOC Domaine des Trois Étoiles	9	59
Château du Châtelard Grand Cru P. Fonjallaz	7	45
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux	9	59
Fendant Promesse d'amitié Cave des Promesses		39
MONDE		
Pinot Grigio Tenuta Santa Anna		59
Sancerre « Les Panseillots » Domaine Guillerault-Sargette	11	75
Clarendelle inspiré par Haut-Brion, Bordeaux		59
Chardonnay de Bourgogne Maison Chanzy	8	55

VINS ROSÉS

Château Saint Maur M rosé cru classé AOP Côtes de Provence	7	49
---	---	----

VINS ROUGES

SUISSE		
Gamay Garanoir Domaine Grand'Cour. J.P. Pellegrin	9	59
Malbec Cabernet franc de Saint Saphorin H. Badoux	11	89
Humagne Rouge AOC Domaine JR Germanier		69
MONDE		
Rioja RB Selecion Historica, Bodega Franco Española		59
Crozes-Hermitage Bio « Les Meysonniers » M. Chapoutier	10	65
Pinot Noir de Bourgogne Maison Chanzy	8	55
Clarendelle inspiré par Haut-Brion, Bordeaux		59

SÉLECTION DE VINS

FRANCE		
Mercurey Blanc 1 ^{er} Cru Clos du roi Maison Chanzy		89
Nuit-Saint-Georges 2018 Domaine Nudant		125
La Réserve Sociando-Mallet 2014		140
Château Lynch Bages 2014 Grand Cru Classé Pauillac		250

CHAMPAGNES & PROSECCO

	COUPE	BTE
Lombard « Référence » Brut	15	95
Lombard « Référence » Rosé		120
Taittinger « Comtes de Champagne »		250
Prosecco « Enjoy » Pico Maccario	7	46

APEROL SPRITZ • 14
APEROL SPRITZ ROYAL • 19