

—
MENU
—



MONTREUX JAZZ CAFÉ

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

GENEVA AIRPORT - GENEVA PONT-ROUGE
LAUSANNE EHL - LAUSANNE EPFL - MONTREUX

Chers clients, 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: France: Saint-Jacques, caviar, coquelet, homard, poulet, foie gras, bar, daurade; Suisse: os à moelle, veau, porc, bœuf, perche, jambon, œuf, volaille; Indonésie: crevettes; Ecosse: saumon.

Les prix sont en Francs Suisses. Services et TVA inclus.

Les prix en Euros 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 origins: France: scallops, caviar, spring chicken, lobster, chicken, foie gras, seabream, seabass; Switzerland: bone marrow, veal, pork, beef, perch, ham, egg, poultry; Indonesia: shrimps; Scotland: salmon

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: Frankreich: Jakobsmuscheln, Kaviar, Hähnchen, Hummer, Poulet, Foie Gras, Wolfsbarschfilet, Goldbrasse; Schweiz: Markknochen, Kalb, Schweine, Rind, Egliflets, Schinken, Ei, Geflügel; Indonesien: Garnelen; Schottland: Lachs

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Service und Mehrwertsteuer inbegriffen.

Die Preise in Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.



“

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

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES • 24 (V)

Champignons de saison et éclats de pistaches

Chestnuts cream soup, seasonal mushrooms and pistachios

Kastanien-Cremesuppe, Saisonpilze. Pistaziensplitter

LA SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN EN FIN CARPACCIO • 32

Potimarron confit, condiment clémentine et vanille

Scallops carpaccio from Port en Bessin,
candied pumpkin, vanilla and clementine dressing

*Carpaccio Jakobsmuscheln von Port-en-Bessin,
kandierter Kürbis, Clementine/Vanille Gewürz*

ŒUF BIO MOLLET FAÇON MEURETTE • 25

Lard croustillant et croûtons dorés, émulsion au cresson

Organic poached egg in wine sauce, crunchy bacon
and golden croutons, watercress emulsion

*Pochiertes Bio-Ei in Weinsauce, knuspriger Speck und
goldbraun gebratene Croutons. Brunnenkresse-Emulsion*

OS À MËLLE • 35

Royale d'oignons et topinambour rôti en persillade

Bone marrow with onions fondant

Roasted Jerusalem artichoke with parsley

Markknochen, Zwiebel-Fondant.

Gebratener Topinambur mit Petersilie

CHOUX-FLEUR MEUNIÈRE • 24 (VG)

Curry de rampons et main de Buddha confite

Cauliflower cooked meunière style,
lamb's lettuce curry and candied Buddha's hand

*Blumenkohl nach Müllerinnenart,
Nüsslisalat-Curry, kandierte Zitronat Zitrone*

FOIE GRAS POËLÉ • 38 (GF)

Panais en persillade et siphon crémeux
à la fève de tonka, vinaigrette aux noix

Seared foie gras, parsnips with parsley
and creamy tonka emulsion, Walnut dressing

*Gebratene Gänseleber, Pastinaken mit Petersilie und
cremig-leichter Tonka-Mousse, Walnuss-Vinaigrette*

CEVICHE DE DAURADE ET LECHE DE TIGRE • 31 (GF)

Gel yuzu et grenade

Seabream ceviche, leche de tigre,

Yuzu and pomegranate jelly

*Ceviche von der Goldbrasse, Tigerleche,
Yuzu-Gel und Granatapfel*

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ANETH • 36 (SG, GF)

Vinaigre aux agrumes et fruit de la passion

Balik Sjomga salmon with dill, citrus and passion fruit vinegar

Balik Sjomga-Lachs mit Dill, Zitrus-/Passionsfrucht-Essig

CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE" • 81 Boîte de 30 grs

Blinis, crème aigre et sa garniture

Caviar "Prunier" 30 gr portion served with

blinis, sour cream and traditional accompaniments

Klassischer Prunier Osietra Kaviar, 30 g-Dose,

Blinis, Sauerrahm und Garnitur

ENTRACTE / INTERLUDE

SALADE BIEN-ÊTRE • 31 (VG, GF, SG)

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, SG)

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

EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

CORNETTES, JAMBON DU PAYS, TRUFFE D’ÉTÉ ET GRUYÈRE AOP • 37

Swiss Elbow pasta with country ham, summer truffle and AOP Gruyère cheese

Hörnchen, Landschinken, Sommertrüffel und Gruyère AOP

LINGUINES AU HOMARD JUSTE ÉPICÉES • 51

Sauce Américaine et huile d'estragon

Lobster linguine, American sauce and tarragon oil

Dezent gewürzte Hummer-Linguine mit amerikanischer Sauce. Estragon-Öl

SUPER GREEN VEGGIE BURGER 180 GRS • 34 (V,SG)

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

FILET DE BAR RÔTI • 54

Pommes grenailles, condiment à l'ail noir, persillade de coquillages et beurre blanc à la tagète

Roasted seabass fillet, fingerling potatoes, seashells, black garlic condiment, Beurre blanc with tagete

Gebrautes Wolfsbarschfilet, Bratkartoffeln und Muscheln mit schwarzem Knoblauch verfeinert, Weisse Butter mit Tagetes

SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN RÔTIES • 54

Espuma de butternut et pesto de shiso vert

Roasted scallops from Port en Bessin, butternut emulsion and green shiso curry

Gebraute Jakobsmuscheln von Port en Bessin, Butternut-Espuma/ Pesto aus grünem Shiso.

FILETS DE PERCHE DE SUISSE • 52 (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*

MÉDAILLON DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE • 54 (GF)

Légumes d'antan glacés à l'orange,
purée de pommes de terre et espuma de béarnaise

Veal medallion cooked at low temperature, root vegetables
glazed with orange, mashed potatoes and béarnaise espuma

*Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbsmedaillon, Gemüse
mit Orangenglasur. Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise*

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

FILET DE COCHON AUX ÉPICES THAÏ • 51

Gnocchis de courge et cime de rapa

Pork fillet with Thai spices, squash and cima di rapa gnocchis

*Schweinefilet mit thailändischen Gewürzen,
Kürbisgnocchi / Cime di Rapa*

FILET DE BŒUF ROSSINI • 59

Polenta en déclinaison et sauce périgieux

Beef fillet "Rossini", polenta variations. Périgieux sauce

Rinderfilet Rossini, Polenta-Variationen. Périgieux-Sauce

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE CONVENANCE • 46 (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

Sirup 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 aufgegebener 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 American Pale Ale, Brasserie de
l'Abbaye de St-Maurice (33 cl - vol.6%) • **11**
Febris Ambrée, 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 %) • **7**

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 (33 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 (20 cl) • **6.50**
Swiss Mountain Spring Ginger Ale (20 cl) • **6.50**
Jus de raisin Michel (20 cl) • **5.50**
Sanbitter, San Pellegrino (10 cl) • **5.50**
Red Bull (25 cl) • **8**
Jus de fruits Granini au choix (20 cl) • **6**
Jus de cranberry (30 cl) • **5.50**
Jus de pomme (30 cl) • **5.50**
Jus de pomme Ramseier (33 cl) • **5.50**
Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**

