



**MONTREUX
JAZZ CAFÉ**



WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

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

NOTRE SÉLECTION AU VERRE

OUR SELECTION BY THE GLASS

Champagne

1 DL

Laurent-Perrier, La Cuvée
France 14

BLANC WHITE

Versante Nord, Eduardo Torres, 2021 12
Terre Siciliane IGT, Italie

Bramito Della Sala, Marchesi Antinori, 2021 10
Umbria IGT, Italie

Symphonie, Ch. Sainte Marguerite, 2021 12
AOC Côtes de Provence La Londe, France

Llum, Le Roc des Anges, 2021 12
IGP Côtes Catalanes, France

Habla de ti, Bodegas Habla, 2021 11
IGP Extremadura, Espagne

Santorini, Gavalas, 2019 14
PDO Santorini, Grèce

ROUGE RED

Torcicoda Primitivo, Tormaresca, 2020 12
Salento IGT, Italie

Tinto de la Casa Malbec, Riccitelli, 2021 15
Mendoza, Argentine

Flor, Licinia, 2018 11
DO Vinos de Madrid, Espagne

Monte da Peceguina, Malhadinha Nova, 2020 9
Alentejo, Portugal

B.I.G., Blankbottle, 2019 15
Western Cape WO, Afrique du Sud

Le Roc des Mates, Ch. de Cazeneuve, 2019 14
AOC Pic Saint-Loup, France

ROSÉ

Minuty Prestige, 2021 11
AOC Côtes de Provence, France

NOS TAPAS À PARTAGER

OUR SHARING TAPAS

VIANDE MEAT

Rösti, champignons, colonnata <i>Rösti, mushrooms, colonnata</i>	12
Roll marocain, agneau, cream cheese <i>Moroccan style focaccia, lamb, cream cheese</i>	19
Tartare de bœuf méditerranéen <i>Beef tartar, Mediterranean style</i>	15
Sélection de charcuterie italienne <i>Italian cold cuts</i>	18
Bruschetta au canard fumé, butternut à l'orange <i>Smoked duck bruschetta, butternut with orange</i>	18

POISSON FISH

Pizzaïola de poulpe, pomodoro <i>Octopus pizzaïola, pomodoro</i>	19
Tartare de daurade, agrumes, crudités <i>Sea bream tartar, citrus, raw vegetables</i>	12
Rillettes pescado croustillant à l'encre de seiche <i>Pescado rillettes, crispy squid ink bread</i>	18
Gravlax de saumon, finger citronné <i>Salmon gravlax, lemon-flavored toast</i>	19
Moules marinées, pommes de terre safrannées, chorizo <i>Marinated mussels, saffron potatoes, chorizo</i>	15

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Sélection de fromages italiens <i>Italian cheese plate</i>	16
Gnocchi, salsa tartufata <i>Gnocchi, truffle tapenade</i>	14
Burrata de saison <i>Seasonal Burrata</i>	19
Sagrada tortilla, oignons caramélisés <i>Sagrada tortilla, caramelized onions</i>	12
Piadina au pesto rosso, roquette, mozzarella <i>Pesto rosso piadina, aragula, mozzarella</i>	14

VINS BLANCS

WHITE WINES

	75 CL
Versante Nord, Eduardo Torres, 2021 Terre Siciliane IGT, Italie	70
Bramito Della Sala, Marchesi Antinori, 2021 Umbria IGT, Italie	58
Symphonie, Ch. Sainte Marguerite, 2021 AOC Côtes de Provence La Londe, France	70
Llum, Le Roc des Anges, 2021 IGP Côtes Catalanes, France	70
Habla de ti, Bodegas Habla, 2021 IGP Extremadura, Espagne	66
Santorini, Gavalas, 2019 PDO Santorini, Grèce	80
Bandol Blanc, Dom. de Terrebrune, 2020 AOC Bandol, France	78
Torre Rosazza Pinot Grigio, 2021 Friuli Colli Orientali DOC, Italie	48
Rombauer Vineyards Chardonnay, 2020 Los Carneros, Napa Valley, USA	88
El Enemigo, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, 2018 Mendoza, Argentine	68
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, 2022 Marlborough, Nouvelle-Zélande	70

VINS ROUGES

RED WINES

	75 CL
Torcicoda Primitivo, Tormaresca, 2020 Salento IGT, Italie	70
Tinto de la Casa Malbec, Riccitelli, 2021 Mendoza, Argentine	88
Flor, Licinia, 2018 DO Vinos de Madrid, Espagne	66
Monte da Peceguina, Malhadinha Nova, 2020 Alentejo, Portugal	52
B.I.G., Blankbottle, 2019 Western Cape WO, Afrique du Sud	88
Le Roc des Mates, Ch. de Cazeneuve, 2019 AOC Pic Saint-Loup, France	78
Montagne, Domaine de la Rectorie, 2018 AOC Collioure, France	66
Tandem, Domaine des Ouleb Thaleb, 2019 Syrah du Maroc, Maroc	62
Kai Carmenere, Vina Errazuriz, 2019 DO Valle de Aconcagua, Chili	68
Pinot Noir Acusp, Castell d'Encus, 2016 Costers del Segre DO, Espagne	88
"Les Triotes", Domaine Garon, 2019 AOC Côte-Rôtie, France	145

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

Minuty Prestige, 2021
AOC Côtes de Provence, France

68

MAGNUM

VINS & CHAMPAGNE

150 CL

Minuty Prestige 136
AOC Côtes de Provence

Laurent Perrier La Cuvée 170

Billecart-Salmon, Brut Rosé 300

CHAMPAGNES

BRUT

75 CL

Laurent-Perrier, La Cuvée 85

Jacquesson, Cuvée 745, Extra-Brut 156

Ruinart, Blanc de Blancs 171

Roederer, Cristal 2014 357

ROSÉ

Laurent-Perrier, Cuvée Rosé 150

Billecart-Salmon, Brut Rosé 152

COCKTAILS

SIGNATURE

Float On 15

Amaro Montenegro, Fernet-Branca,
espuma à la vanille, eau gazeuse
*Amaro Montenegro, Fernet-Branca,
vanilla espuma, sparkling water*

Cha Cha Slide 15

Tequila, purée de mandarine, sirop de cannelle,
Aperol, citron vert, brume de mezcal
*Tequila, mandarin puree, cinnamon syrup,
Aperol, lime, mezcal spray*

Can I Call You Rose ? 15

Manzanilla sherry, sirop d'orange sanguine,
citron jaune, eau de rose, eau gazeuse
*Manzanilla sherry, blood orange syrup,
lemon, rose water, sparkling water*

Ruby Tuesday 15

Rhum blanc, Ruby port, sirop de cannelle,
citron jaune, jus de pomme
*White rum, Ruby port, cinnamon syrup,
lemon, apple juice*

Orange County Girl 15

Vodka infusée au thym et zeste d'orange,
Amaretto, jus de carotte, citron jaune,
sirop de gingembre, blanc d'œuf
*Thyme and orange peel infused vodka,
Amaretto, carrot juice, lemon,
ginger syrup, egg white*

New York New York 15

Bourbon, citron jaune, sirop de chaï,
Flor de Licinia
*Bourbon, lemon, chaï syrup,
Flor de Licinia float*

Notre sangria en pichet, 80cl

Our pitcher of Sangria, 80 cl

MOCKTAILS

99 Red Balloons

12

Jus de pomme, infusion d'hibiscus,
sirop de gingembre, citron vert

*Apple juice, hibiscus infusion,
ginger syrup, Lime*

Pineapple Skies

12

Purée de mandarine, sirop d'orange sanguine, citron
jaune, jus d'ananas, eau gazeuse

*Mandarin puree, blood orange syrup, lemon,
pineapple juice, sparkling water*

MEDITERRANEAN GIN & TONICS

Gin Mare, Espagne, 4 cl

18

Engine, Italie, 4 cl

18

Tous nos Gins Méditerranéens sont servis avec
un Fever-Tree tonic

BIÈRES BOUTEILLE BOTTLED BEERS

Febris Ambrée, Abbaye de St-Maurice, 5.15%

10

Lumen Blonde, Abbaye de St-Maurice, 3.9%

10

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge, 15% vol., 6 cl	12
Ricard, 45% vol., 4 cl	14
Campari, 25% vol., 4 cl	12

SPIRITUEUX SPIRITS

WHISKY 4 CL

Johnnie Walker Black Label, 12 years Blended Scotch Whisky, 40% vol.	16
Dalwhinnie, 15 years Single Malt Scotch Whisky, 43% vol.	18
Nikka from the Barrel Blended Whisky, Japon, 51.4% vol.	16
Woodford Reserve Bourbon, USA, 43.2% vol.	16

GIN

Beefeater London Dry Gin, Royaume-Uni, 40% vol.	14
E15 EHL London Dry Gin, Suisse, 43% vol.	18
Hendrick's Distilled Gin, Ecosse, 41.4% vol.	18

RHUM / RUM

Havana Club Añejo 3 Años Cuba, 40% vol.	14
Zacapa 23 Guatemala, 40% vol.	20

VODKA

Smirnoff Russie, 37.5% vol.	14
Grey Goose France, 40% vol.	18

TEQUILA

Patron Silver Mexique, 40% vol.	18
------------------------------------	----

DIGESTIFS

AFTER-DINNER

EAUX-DE-VIE / BRANDIES

4 CL

Hennessy XO 35
Cognac, France, 40% vol.

Sarpa Di Poli 14
Grappa, Italie, 40% vol.

Williamine Morand 14
Eau-de-vie de poires Williams, Suisse, 43% vol.

Abricotine Morand 14
Eau-de-vie d'abricots, Suisse, 43% vol.

Dow's, 10 years 14
Tawny Port, Portugal, 20% vol.

LIQUEURS

Shaker 12
Limoncello, Italie, 30% vol.

Bailey's Original Irish Cream 12
Liqueur de whisky, Irlande, 17% vol.

“

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.*



MINÉRALES & SOFTS

SOFT DRINKS & WATER

Valser plate, 50 cl <i>Still</i>	5
Valser pétillante, 50 cl <i>Sparkling</i>	5
Coca-Cola, 33 cl	6.50
Coca-Cola Zéro, 33 cl	6.50
Fuse Tea Pêche-Hibiscus, 33 cl <i>Fuse Tea Peach-Hibiscus</i>	6.50
Fever Tree Tonic Water, 20 cl	6.50
Fever Tree Ginger Ale, 20 cl	6.50
Fever Tree Ginger Beer, 20 cl	6.50
Red Bull, 20 cl	6.70
Jus d'orange, 30 cl <i>Orange juice</i>	5
Jus de pomme, 30 cl <i>Apple juice</i>	5
Jus de tomate, 30 cl <i>Tomato juice</i>	6

“

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.



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Café, renversé, espresso, ristretto	4
Double espresso, cappuccino, latte macchiato	6
Chocolat chaud EHL <i>EHL hot chocolate</i>	6
Silver needle, Thé blanc <i>White tea</i>	7
English breakfast, Thé noir <i>Black tea</i>	7
Earl Grey, Thé noir parfumé à la bergamote <i>Black tea, bergamot</i>	7
Green Sencha, Thé vert <i>Green tea</i>	7
Jasmin Blossom, Thé vert au jasmin <i>Flavored green tea</i>	7
Verveine <i>Verbena</i>	7
Camomille <i>Chamomille</i>	7

LE SUCRÉ

PASTRIES

Tiramisu	8
Tarte aux fruits <i>Fruit tart</i>	8
Mousse au chocolat, caramel coulant <i>Chocolate mousse, caramel</i>	8
Muffin	6



“ 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 souhaitons un agréable moment et un bon appétit!

Prix indiqués en CHF et TVA 7.7% comprise.
Prices in CHF and 7.7% VAT included.

Viande d'origine Suisse et France.
Meat of Swiss and France origin.

La liste d'allergènes est disponible sur demande.
Allergen list available upon request.

