



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR MUSIC & FOOD

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM
GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX

végétarien, vegetarian | vegan | (GF) Gluten Free

SALAD BAR & STUFF

VELOUTÉ DE POTIMARRON • 15 (GF)
Miel de châtaigne et écume de lard
Pumpkin velouté. Chestnut honey and bacon foam

PINSA À LA TOMATE ET BURRATINA • 24
Roquette, Huile à l’ail et basilic
Pinsa with tomato and burratina
Rocket, garlic and basil oil

PASTILLA DE TOMME VAUDOISE À LA TRUFFE • 26
Mesclun et lard de campagne
Pastilla of Waldensian hard cheese with truffle
Mixed salad leaves and country-style bacon

SALADE D’AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANT AU PAPRIKA FUMÉ • 15 (entrée) • **26** (plat)
Œuf parfait et vinaigrette au séré
Crispy chicken wing salad with smoked paprika
Egg parfait with fromage frais dressing

POKE BOWL YAMAKAKE AU THON MARINÉ • 28
Mangue, concombre, wakame et sauce shichimi
Yamakake poke bowl with marinated tuna
Mango, cucumber, wakame and shichimi sauce

SALADE DE LÉGUMES DE SAISON • 12 (entrée) • **22** (plat)
Quinoa et vinaigrette aux agrumes
Seasonal vegetable salad. Quinoa and citrus vinaigrette

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 ITALIEN • 30
Bœuf, Burratina, oignons grillés, roquette, pesto rosso et pommes frites
Italian Burger. Beef, Burratina, grilled onions, rocket, pesto rosso and french fries

BURGER BARBECUE • 29
Bœuf, Cheddar, bacon, oignons grillés, salade, tomate, sauce barbecue et pomme frites
Barbecue burger. Beef, Cheddar, bacon, grilled onions, salad, tomato, barbecue sauce and french fries

Extras: Fromage **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 AU MARASCHINO • 10
Sirop de menthe fraîche et citron vert
Fresh fruit salad with maraschino
Fresh mint and lime syrup

MËLLEUX AU CHOCOLAT • 12 (GF)
Glace à la fève de tonka
Moist chocolate cake. Tonka bean ice cream

CAFÉ GOURMAND • 12

CLAUDE’S KITCHEN

CURRY VERT DE POULET • 28
Nouilles sautées aux légumes thaï
Green chicken curry
Fried noodles with Thai vegetables

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

GAMBAS GRILLÉES À LA TOSCANE • 29
Linguines aux pousses d’épinards
Grilled prawns Tuscan style
Linguine with spinach shoots

DOS DE CABILLAUD VAPEUR, BEURRE DE NAGE • 31
Purée de petits pois et légumes glacés
Steamed cod fillet with butter
Glazed pea and vegetable purée

FUSILLI DE LENTILLES CORAIL • 21 (GF)
Pesto rosso aux légumes méditerranéens
Coral lentil fusilli
Pesto rosso with Mediterranean vegetables

FILET DE POULET POCHÉ SAUCE SUPRÊME • 29
Risotto aux champignons des bois
Poached chicken fillet with supreme sauce
Risotto with wild mushrooms

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE IGGY POP • 31
Mesclun et pommes au four
Grilled beef hanger with sauce Iggy Pop
Mixed salad leaves and baked potato

TARTARS JAM SESSION

TARTARE DE SAUMON AU CITRON VERT • 28
Mesclun et pommes frites
Salmon tartare with lime
Mixed green and french fries

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

TARTARE DE CRABE ET CREVETTES NORDIQUE • 29
Mesclun et pommes frites
Nordic crab and shrimp tartare
Mixed green and french fries

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

TARTELETTE AUX NOIX ET CAMEL • 10
Glace au sirop d’érable
Walnut and caramel tartlet
Maple syrup ice cream

CHOU FAÇON PARIS BREST • 9
Craquelin et crème pralinée
Paris Brest style chou pastry
Craquelin and praline cream

WINES & BUBBLES

VINS BLANCS

SUISSE	VERRE 1DL	BTE
Chardonnay Domaine des Balisiers (BIO)	9	59
Sauvignon domaine des Balisiers (BIO)	9	59
Château du Châtelard Grand Cru P. Fonjallaz	7	45
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux	9	59
FRANCE		
Perle de Sauvignon IGP pays d’Oc Gérard Bertrand	8	55
Chardonnay IGP pays d’Oc Gérard Bertrand (BIO)	8	55
Sancerre « Les Panseillots » Domaine Guillerault-Sargette		75
Clarendelle inspiré par Haut-Brion, Bordeaux		59

VINS ROSÉS

Cotes des Roses Gérard Bertrand	7	49
---------------------------------	---	----

VINS ROUGES

SUISSE		
La Dame Noire Domaine des Balisiers (BIO)	9	59
Pinot Noir domaine des Balisiers (BIO)	8	55
Humagne Rouge AOC Domaine JR Germanier		69
FRANCE		
Saint Chinian Héritage, Gérard Bertrand	8	55
Crozes-Hermitage Bio « Les Meysonniers »M. Chapoutier		69
Château l’Hospitalet la Clape Gérard Bertrand (BIO)	10	65
Clarendelle inspiré par Haut-Brion, Bordeaux		59

SÉLECTION DE VINS

FRANCE		
Chardonnay Aigle Royal AOP Limoux Gérard Bertrand		125
Nuit-Saint-Georges 2018 Domaine Nudant		125
La Réserve Sociando-Mallet 2014		140

CHAMPAGNES & PROSECCO

	COUPE	BTE
Lombard « Référence » Brut	15	95
Lombard « Référence » Rosé		120
Taittinger « Comtes de Champagne »		250
Code rouge Blanc de blancs	9	59
Crémant de Limoux G.Bertrand		

APEROL SPRITZ • 14
APEROL SPRITZ ROYAL • 19

Notre pain artisanal est livré chaque matin par Stéphane Oberson, boulanger genevois élu Pain d’Or 2018.
Our artisan bread is delivered every morning by Stéphane Oberson, Geneva’s baker elected «Pain d’Or» 2018.

En cas d’allergie, n’hésitez pas à consulter notre personnel.
Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse
In case of allergy, do not hesitate to consult our staff.
All our prices are in Swiss francs - VAT included