



**MONTREUX
JAZZ CAFÉ**



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

Droppello Alto, Tenuta Fertuna, 2020 10
Costa Toscana Bianco IGT, Italie

Pays d'Oc IGP Viognier, Delas Frères, 2021 11
Côtes du Rhône, France

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

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

Santorini, Gavalas, 2022 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

Whispering Angel, Caves d'Esclans, 2022 11
AOC Côtes de Provence, France

NOS TAPAS À PARTAGER

OUR SHARING TAPAS

VIANDE MEAT

Tataki de boeuf, San Marzano, figue noire <i>Beef tataki, San Marzano, black fig</i>	16
Jambon cru tessinois, focaccia, tomate <i>Ticino raw ham, focaccia, tomato</i>	12
Tartare de bœuf méditerranéen <i>Beef tartar, Mediterranean style</i>	15
Sélection de charcuterie italienne <i>Italian cold cuts</i>	18
Tacos de poulet César <i>Caesar chicken tacos</i>	14

POISSON FISH

Poulpe, espuma pomme de terre, poivron <i>Octopus, potato espuma, pepper</i>	15
Ceviche de daurade royale <i>Sea bream ceviche</i>	12
Gauffre d'épinard, saumon aux algues <i>Spinach waffle, seaweed salmon, lemon cream</i>	16
Gnocchi à la bisque de homard <i>Gnocchi with lobster bisque</i>	14
Crevettes marinées, ajo blanco, nectarine <i>Marinated shrimps, ajo blanco, nectarine</i>	15

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Piadina, caponata sicilienne, mozzarella <i>Piadina, sicilian caponata, mozzarella</i>	16
Marghepita à la ricotta <i>Marghepita à la ricotta</i>	14
Burrata de saison <i>Seasonal burrata</i>	18
Salade grecque bistronomique <i>Bistronomic greek salad</i>	12
Aubergine, pesto rosso, ricotta <i>Eggplant, pesto rosso, ricotta</i>	12

VINS BLANCS

WHITE WINES

	75 CL
Versante Nord, Eduardo Torres, 2021 Terre Siciliane IGT, Italie	70
Droppello Alto, Tenuta Fertuna, 2020 Costa Toscana Bianco IGT, Italie	58
Pays d'Oc IGP Viognier, Delas Frères, 2021 Côtes du Rhône, France	68
Llum, Le Roc des Anges, 2021 IGP Côtes Catalanes, France	70
Habla de ti, Bodegas Habla, 2021 IGP Extremadura, Espagne	66
Santorini, Gavalas, 2022 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, 2021 Los Carneros, Napa Valley, USA	88
El Enemigo, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, 2017 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
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

75 CL

Whispering Angel, Caves d'Esclans, 2022 72
AOC Côtes de Provence, France

MAGNUM

VINS & CHAMPAGNE

150 CL

Love By Léoube, 2021 AOC Côtes de Provence	136
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	186
Roederer, Cristal 2014	395

ROSÉ

Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	150
Billecart-Salmon, Brut Rosé	152

BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS

Febris Ambrée, Abbaye de St-Maurice, 5.15%	10
Lumen Blonde, Abbaye de St-Maurice, 3.9%	10

COCKTAILS

SIGNATURE

La Vie en Rose 15

Minuty Prestige Rosé, Campari Infusé
à l'ananas et cannelle, sirop de
pamplemousse rose, eau de rose
*Minuty Prestige Rosé, pineapple
& cinnamon infused Campari,
pink grapefruit syrup, rose water*

Sherry Baby 15

Rhum infusé au poivre noir,
Manzanilla Sherry, Liqueur 43,
purée d'abricot, eau de coco, citron
*Black pepper infused Rum,
Manzanilla Sherry, Liqueur 43,
apricot puree, coconut water, lemon*

Dock of the Bay 15

Tanqueray Sevilla Gin, liqueur de banane,
citron, ananas, Aperol vanille espuma
*Tanqueray Sevilla Gin, banana liqueur,
lime, pineapple, Aperol vanilla espuma*

One Dance 15

Hennessy v.s, sirop de miel, bitter rhubarbe,
bitter orange
*Hennessy v.s, honey syrup, rhubarb bitters,
orange bitters*

Como el Agua 15

Tequila, Strega Liqueur, sirop de miel,
pamplemousse, citron vert, eau gazeuse
*Tequila, Strega Liqueur, honey syrup,
grapefruit, lime, soda water*

Notre sangria en pichet, 80cl

Our pitcher of Sangria, 80 cl

32

MOCKTAILS

Kokomo 12

Eau de coco, citron vert,
sirop de fruits de la passion, eau gazeuse
Coconut water, lime, passion fruit syrup, soda water

Mo Money Mo Problems 12

Infusion hibiscus, sirop de vanille, citron vert, ananas
Hibiscus infusion, vanilla syrup, lime, pineapple

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
El Tony Mate	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, expresso, ristretto	4
Double expresso, 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
Mirliton abricot <i>Apricot mirliton</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.

