



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR MUSIC & FOOD

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM
GENEVA - LAUSANNE - MONTREUX

végétarien, vegetarian | vegan | (GF) Gluten Free

SALAD BAR & STUFF

SALADE DE TOMATES À LA SCAMORZA FUMÉE • 14 (entrée) • **22** (plat)
Jambon cru, mesclun et fromage de vache fumé
Tomato salad with smoked scamorza
Cured ham, mesclun and smoked cow's cheese

POTIRON RÔTI AU MIEL DE CHÂTAIGNER • 22
Mousse de chèvre frais et graines de courge caramélisées
Roast pumpkin with chestnut honey
Fresh goat's cheese mousse with caramelised pumpkin seeds

SOUPE THAÏ AU LAIT DE COCO ET CITRONNELLE • 21
Ravioles de légumes et coriandre
Thai coconut milk soup with lemongrass
Vegetable ravioli and coriander

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT • 15 (entrée) • **26** (plat)
Iceberg, parmesan, tomates cerises et toast de focaccia
Caesar salad with crispy chicken, Iceberg lettuce, parmesan, cherry tomatoes and focaccia toast

POKE BOWL YAMAKAKE DE SAUMON MARINÉ AU MISO • 30
Mangue, concombre, wakame et sauce poke
Yamakake poke bowl with miso marinated salmon
Mango, cucumber, wakame and poke sauce

BURGERS IMPROVISATION

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

BB CHEESEBURGER • 28
Bœuf, gruyère, oignons, salade, tomate, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Beef burger, gruyère, salad, tomatoes, onions, Montreux Jazz Café sauce & French fries

RÖSTI BURGER • 30 (GF)
Bœuf, Cheddar, oignons, salade, tomate, sauce moutarde estragon & coleslaw
Rösti Burger, beef, gruyère cheese, onions, salad, tomato, tarragon mustard & coleslaw sauce

BURGER DE POULET CROUSTILLANT • 28
Filet de poulet pané, cheddar, oignons, sauce chorizo & pommes frites
Crispy chicken burger, breaded chicken breast, cheddar cheese, onions, chorizo sauce & chips

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

THE ENCORE

ASSORTIMENT DE FROMAGES SUISSES • 15
Tilsit, vieux gruyère et tomme vaudoise
Selection of swiss cheeses
Tilsit, vieux gruyère and tomme vaudoise

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES • 10 (GF)
Grenade et maracuja
Exotic fruit salad
pomegranate and maracuja

MËLLEUX AU CHOCOLAT • 12 (GF)
Glace au lait d'amande
Moist chocolate cake, Almond milk ice cream

CLAUDE'S KITCHEN

WOK DE POULET AUX CHAMPIGNONS NOIRS • 26
Nouilles aux légumes croquants
Chicken wok with black mushrooms
Noodles with crunchy vegetables

RISOTTO SAFRANÉ AUX FRUITS DE MER • 30 (GF)
Gambas grillées et coulis de persil
Risotto with saffron and seafood
Grilled prawns and parsley coulis

FISH & CHIPS DE PERCHE • 28
Sauce tartare et pommes frites
Perch fish & chips
Tartar sauce and chips

LINGUINES À LA CRÈME DE TRUFFE ET COPEAUX DE PARMESAN • 27
Pousses d'épinards et noisettes concassées
Linguine with truffle cream and parmesan shavings, spinach shoots and chopped hazelnuts

FILETS DE MAQUEREAU EN ESCABÈCHE AU POIVRE DE TIMUT • 29 (GF)
Ecrasé de pommes de terre et pickles de légumes
Mackerel in escabeche with timut pepper
Smashed potato and vegetable pickles

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE • 30 (GF)
Pomme de terre en éventail et carottes rôties
Grilled fillet of beef with Béarnaise sauce
Fanned potatoes and roasted carrots

TARTARS JAM SESSION

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES • 28
Mesclun et pommes frites
Salmon tartar with citrus fruits
Mixed salad leaves and chips

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL • 29
Frites, mesclun
Traditional Beef tartare Chips, mesclun

TARTARE DE THON AUX ALGUES ET PERLES DE YUZU • 31
Frites, mesclun
Tuna tartare with seaweed and yuzu
Chips, mesclun

PANNA COTTA VANILLE AU COULIS DE MYRTILLES • 10 (GF)
Vanilla panna cotta with blueberry coulis

TARTE FINE MAISON AUX POMMES CARAMÉLISÉES • 12
Glace Vanille
Homemade caramelised apple tart
Vanilla ice cream

WINES & BUBBLES

VINS BLANCS

SUISSE	VERRE 1DL	BTE
Chardonnay, Les Parcelles Laurent Villard Genève	9	59
Pinot Gris Domaine des Balisiers (BIO)	8	55
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux		59
Petite Arvine « Trésors de famille » Maison Gilliard	10	65
FRANCE		
Perle de Sauvignon IGP pays d'Oc Gérard Bertrand	8	55
Chablis Vieilles Vignes Pascal Bouchard	10	65

VINS ROSÉS

Cotes des Roses Gérard Bertrand	8	55
---------------------------------	---	----

VINS ROUGES

SUISSE		
Syrah Domaine Clos des Pins Marc Ramu, Genève	10	65
Pinot Noir Domaine des Balisiers (BIO)	8	55
Onyx Noir Cave Emery, Valais		65
Merlot Terre Alte Rosso Gialdi Vini, Tessin	9	59
FRANCE		
Crozes-Hermitage (BIO) « Les Meysonniers » M. Chapoutier	10	65
Château l'Hospitalet la Clape Gérard Bertrand (BIO)	10	65
ARGENTINE		
La Anita Malbec Finca, Mendoza	9	59

SÉLECTION DU SOMMELIER

SUISSE	
Prestige Malbec Cabernet Saint Saphorin, Vaud	90
Pinot Noir "Monolith" (BIO) Obrecht, Grison	180
FRANCE	
Nuit Saint Georges Domaine Nudant, Bourgogne	135
La Réserve Sociando Mallet J.Gautreau Bordeaux Haut Médoc	120

CHAMPAGNES & CREMANT

	COUPE	BTE
Lombard « Référence » Brut	15	95
Lombard « Référence » Rosé		120
Veuve Cliquot « Grande Dame »		305
Code rouge Blanc de blancs Crémant de Limoux G. Bertrand	9	59

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

CAFÉ GOURMAND • 12