

—
LOUNGE
—



MONTREUX JAZZ CAFÉ

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 : caviar; Suisse : boeuf, perche, jambon, jambon cuit, oeuf, volaille, coquelet, lard; Norvège : 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. Countries of origin: France: caviar; Switzerland: beef, perch, ham, cooked ham, egg, poultry, cockerel, bacon; Norway: 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 gern über alle Einzelheiten unserer Gerichte hinsichtlich der verwendeten Produkte, Allergene und Nährwerte. Bitte zögern Sie nicht unser Servicepersonal für weitere Informationen. Herkunftsland: Frankreich: Kaviar; Schweiz: Rind, Barsch, Schinken, gekochter Schinken, Ei, Hähnchen, Coquelet, Speck, Saibling; Norwegen: Lachs.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Service und Mehrwertsteuer inbegriffen. Die Preise in Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.

JAM SESSION BREAKFAST

Servi de 11h à 12h / Served from 11am to 12am / Von 11 bis 12 Uhr serviert

LES ŒUFS BROUILLÉS EN COCOTTE • 16

Accompagnés de toasts aux céréales
Scrambled eggs with whole wheat toasts
Rührei in der pfanne mit vollkorntoast

> Garniture aux choix / Choice of either / Beilage nach Wahl:

Senteur des sous-bois et truffe
Wild mushrooms and truffle shavings
Waldpilze mit trüffel

Caviar et saumon fumé
Caviar and smoked salmon
Kaviar und geräucherter lachs

Gruyère et granola de lard
Bacon granola and Gruyère cheese
Gruyère-käse und speck-granola

SÉLECTION DE PAINS ET VIENNOISERIES • 12

Selection of freshly baked pastries and bread
Auswahl an frühstücksgebäck und croissants

Nos mets reflètent nos valeurs. Par souci de durabilité, nous privilégions l'utilisation de produits locaux et obtenus de façon consciente.

Our dishes reflect our values. For the sake of sustainability, we prefer to use local, ethically sourced products.

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

SOUPE DE NOIX DE COCO • 29 (GF VG)

Légumes à l'asiatique

Coconut soup with asian-style vegetables

Kokosnuss-Suppe

Supplément avec Gambas • +7 with prawns, mit Gambas

MONTREUX JAZZ CLUB • 38 (SG)

Poulet grillé, Gruyère, bacon, tomates, œuf, salade
et mayonnaise, accompagné de pommes frites

*Grilled chicken breast, Gruyère cheese, bacon, tomatoes
egg, lettuce and mayonnaise, served with French fries*

*Gegrillte poulebrust, gruyère-käse, speck, tomaten, eier,
salat und mayonnaise, mit pommes frites serviert*

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ANETH • 38 (SG)

Collection de poires

Balik Sjomga salmon with dill., pear variations

Balik Sjomga-Lachs mit Dill und Birnen

PLATEAU DE DÉLICES DE NOS CONTRÉES • 28

Assortiment de charcuteries et fromages de la région, accompagnés de chutney de poire aux pignons

Assorted cold cuts and cheese from our region served with pear and pine nut chutney

Auswahl an regionalen wurstwaren und käse mitbirnen und pinienkern-chutney

CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE" • 81 Boîte de 30 grs

Blinis, crème aigre et sa garniture

Caviar Prunier "Ossetra" 30 gr portion served with blinis, sour cream and traditional accompaniments

Klassischer Prunier Osietra Kaviar, 30 g-Dose, Blinis, Sauerrahm und Garnitur



“

Le 7 juillet 1980 Marvin Gaye se présentait face au public essentiellement jazz du Festival. Pour cette première participation, l'artiste phare de la Motown reçut un accueil exceptionnel.

EN TÊTE D’AFFICHE

MAIN ACT

SALADE CÉSAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 31

Caesar salad with choice of prawns or chicken

Cesar salat mit krevetten oder poulet nach wahl

CORNETTES, JAMBON DU PAYS, TRUFFE D’ÉTÉ & GRUYÈRE AOP • 39

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

Hörnchen, Landschinken, Sommertrüffel und Gruyère AOP

SUPER GREEN VEGGIE BURGER 180 GRS • 38 (V, GF, SG)

*Brioche sans gluten, steak de haricots rouges, guacamole,
laitue, tomates, oignons, frites de patate douce*

*Super Green Veggie Burger, 180 grs red bean patty, gluten
free bun, guacamole, lettuce, tomatoes, onions, sweet
potato fries*

*Supergrüner Gemüseburger 180 g, Steak aus roten
Bohnen, Guacamole, Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln,
Süßkartoffelpommes*

BB BURGER 180 GR • 41 (SG)

*Burger de bœuf, vieux cheddar,
sauce Montreux Jazz Café et pommes frites*

*BB Burger 180 gr, 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*

Nos mets reflètent nos valeurs. Par souci de durabilité, nous privilégions
l'utilisation de produits locaux et obtenus de façon consciente.

*Our dishes reflect our values. For the sake of sustainability, we prefer to use local,
ethically sourced products.*

COQUELET MARINÉ FAÇON

QUINCY JONES • 46 (SG, GF)

Servi avec pommes gaufrettes et salade

*Spring chicken marinated «à la Quincy Jones»
served with potato wafers and salad*

*«Quincy Jones» Hähnchen mit Salat und
Waffel-Kartoffeln serviert*

FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 (SG, GF)

Beurre moussoux, sauce tartare, pommes frites
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*

TARTARE DE BŒUF

FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48 (SG)

Servi avec pommes frites et salade verte

*Traditional beef tartar prepared at your convenience,
served with French fries and green salad*

*Rindstatar nach Ihrem Geschmack mit Pommes Frites
und grünem Salat serviert*

Nos mets reflètent nos valeurs. Par souci de durabilité, nous privilégions
l'utilisation de produits locaux et obtenus de façon consciente.

*Our dishes reflect our values. For the sake of sustainability, we prefer to use local,
ethically sourced products.*

FIN DE CONCERT EN APOTHÉOSE AFTER THE CONCERT

ELLA'S CHEESECAKE • 16 (SG)

MERINGUE ET CASSIS • 14 (GF)

Marron et crème double de la Gruyère

*Meringue, chetsnut, double cream from Gruyère
and blackcurrant*

*Meringue, Kastanie, Gruyère-Doppelrahm
und schwarze Johannisbeere*

MOEULLEUX AU CHOCOLAT TOBLERONE • 16

Glace chocolat Grand Cru

*Toblerone chocolate lava cake and Grand Cru
chococale ice cream*

*Toblerone-Moelleux und Grand-Cru-
Schokoladeneis*

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES & SORBETS • 6 (LA BOULE)

Ice cream and sorbet selection (1 scoop)

Eiscreme- und Sorbetauswahl (1 Kugel)

SWING AFTERNOON TEA

Servi de 15h à 17h / Served from 3pm to 5pm / Von 15:00 bis 17:00 Uhr serviert

*Sélection large et variée de thés frais de qualité
Assortiment de mini sandwiches et pâtisseries maison • 35 p.p.
Large and diverse selection of teas
Selection of finger sandwiches and homemade pastries
Grosse und vielfältige Auswahl an Teesorten, Sortiment
an Mini-Sandwiches und hausgemachte Pâtisserie*

CAFÉS & THÉS COFFEES & TEAS

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné • **5.50**

Espresso double, Ristretto double • **7**

Café Latte Macchiato • **6.50**

Cappuccino • **6.50**

Chocolat chaud • **7**

Lait chaud • **4**

Thés et infusions, servis en théière • **7.50**

EAUX 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**



LABEL RAINFOREST ALLIANCE
RAINFOREST ALLIANCE LABEL



LABEL ETHICAL TEA PARTNERSHIP
ETHICAL TEA PARTNERSHIP LABEL

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 aufgegossener 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, miel et 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

JAZZY RIVIERA • 18

Vin rosé, liqueur de pêche, limonade

Rosé Wine, white peach liqueur, lemonade

Roséwein, weisser Pfirsichlikör, Limonade

Pour un plus grand choix de vin, veuillez demander notre grande carte. Please ask your waiter for our master wine list. Für eine umfangreichere Auswahl an Weinen fragen Sie bitte nach unserer grossen Weinkarte.

CRUS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE 1DL

Taittinger Brut • **20**

Taittinger Brut Rosé • **22**

Moët & Chandon Brut • **20**

Le Kir Royal • **+2**

(Champagne de votre choix accompagné
de liqueur Chambord)

VINS BLANCS WHITE WINES

SUISSE

Montreux Jazz Café, Chasselas Vaudois, Henri Badoux • **9**

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex • **12**

Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Petite Arvine, Varone • **12**

Johannisberg du Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or • **12**

ITALIE

Il Fiore, Langhe Bianco, Braida

Piémont (Chardonnay, Nascetta) • **10**

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay • **13**



LE VIN BLANC DU MOMENT • 11

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE

Love by Léoube, Côtes de Provence BIO • 11

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE

Montreux Jazz Café, Garanoir, Henri Badoux • 9

Yvorne Rouge de Rouges, Domaine de la Pierre Latine • 12

Philippe Gex, Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Pinot Noir Tête de Cuvée, Cave de Deux Crêtes

Gérald Clavien • 14

FRANCE

La Chapelle de Pontesac

2° vin du Château Pontesac, Médoc • 12.50

ITALIE

Merlot Sodale, Tenuta Montiano, Cottarella, Lazio • 12

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza • 10



LE VIN ROUGE DU MOMENT • 11

SPIRITUEUX

SPIRITS

GIN

Tanqueray Export Strength (4 cl - vol. % 47.3) • **15**

Tanqueray No. TEN (4 cl - vol. % 47.3) • **18**

The Botanist (4 cl - vol. % 46) • **20**

Bombay Sapphire (4 cl - vol. % 40) • **15**

Hendrick's (4 cl - vol. % 41.4) • **18**

RHUM

Pampero Blanco (4 cl - vol. % 37.5) • **15**

Pampero Anejo Especial (4 cl - vol. % 40) • **15**

Captain Morgan Spiced gold (4 cl - vol. % 35) • **15**

Ron Zacapa 23 (4 cl - vol. % 40) • **20**

Pampero Anniversario (4 cl - vol. % 40) • **18**

Havana Club 7 (4 cl - vol. % 40) • **18**

VODKA

Smirnoff Red Label (4 cl - vol. % 37.5) • **15**

Ciroc (4 cl - vol. % 40) • **18**

Ketel One (4 cl vol.% 40) • **18**

Belvedere (4 cl - vol. % 40) • **21**

TEQUILA

- Volcan Blanco (4 cl - vol. % 40) • **16**
- Volcan Cristalino (4cl - vol. % 40) • **20**
- Casamigos Reposado (4 cl - vol. % 40) • **26**

WHISKY

- J&B (4 cl - vol. % 40) • **15**
- Johnnie Walker Red Label (4 cl - vol. % 40) • **15**
- Johnnie Walker Black Label (4 cl - vol. % 40) • **18**
- Johnnie Walker Gold Label (4 cl - vol. % 40) • **22**
- Johnnie Walker Blue Label (4 cl - vol. % 40) • **43**
- Chivas Regal 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **20**
- Funky Claude's (4 cl - vol. % 46) • **20**
- Glenfiddich 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **20**
- Talisker 10 ans (4 cl vol. % 40) • **21**
- Glenmorangie 18 ans (4 cl - vol.% 43) • **26**
- Caol Ila 12 ans (4 cl vol. % 40) • **23**
- Jameson (4 cl - vol. % 40) • **18**
- Canadian Club (4 cl vol. % 40) • **15**
- Crown Royal (4 cl - vol. % 40) • **18**
- Jack Daniel's (4 cl vol. % 40) • **18**
- Gentleman Jack (4 cl - vol. % 40) • **20**
- Bulleit Bourbon (4 cl - vol. % 45) • **18**
- Woodford Reserve Bourbon (4 cl - vol. % 43,2) • **21**

SPIRITUEUX

SPIRITS

COGNAC & CALVADOS

- Hennessy XO (2 cl - vol. % 40) • **19**
- Hennessy Very Special (2 cl vol. % 40) • **10**
- Remy Martin XO (2 cl vol. % 40) • **30**
- Remy Martin VSOP (2 cl vol. % 40) • **12**
- Oxtard XO (2 cl - vol. % 40) • **19**
- Calvados Père Magloire VSOP (2 cl - vol. % 40) • **18**

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

- Patron XO Café (4 cl - vol. % 40) • **15**
- Limoncello (4 cl - vol. % 30) • **15**
- Amaretto Disaronno (4 cl - vol. % 28) • **16**
- Baileys Original (4 cl - vol. % 18) • **16**
- Grand Marnier Cordon rouge (4 cl - vol. % 40) • **16**
- Cointreau (4 cl - vol. % 40) • **16**
- Williamine, Abricotine, Kirsch (2 cl - vol. % 43) • **10**
- Absinthe B3X, Distillerie Morand (2 cl - vol. % 50) • **10**
- Grappa Sassicaia (2 cl - vol. % 40) • **14**
- Grappa Nardini (2 cl - vol. % 50) • **10**
- Kalhua (4 cl vol. % 20) • **16**
- Manzanita (4 cl vol. % 18) • **16**
- Sambuca (4 cl vol. % 38) • **16**
- Fernet Branca (2 cl - vol. % 42) • **7**
- Jagermeister (4 cl - vol. % 35) • **8**

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**
- 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**

Les prix sont en Francs Suisses. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour.

Prices are in Swiss Francs. Service and VAT included. Euro prices will be calculated on the daily exchange rate.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Service und Mehrwertsteuer inbegriffen. Die Preise in Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

- San Pellegrino, Evian, Acqua Panna (50 cl) • **6.50**
- Henniez légère ou naturelle (50 cl) • **6.50**
- Henniez légère ou naturelle (75 cl) • **9.50**
- Perrier (33 cl) • **6.50**

BOISSON 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 Bitter Lemon (20 cl) • **6.50**
- Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water (20 cl) • **6.50**
- Swiss Mountain Spring Ginger Beer (20 cl) • **6.50**
- Swiss Mountain Spring Ginger Ale (20 cl) • **6.50**
- Sanbitter San Pellegrino (10 cl) • **5.50**
- Red Bull (25 cl) • **8**
- Jus de fruits Iris au choix (25 cl) • **6**
- Jus de cranberry (30 cl) • **5.50**
- Jus de pomme Ramseier (33 cl) • **5.50**
- Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**