



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR ART, MUSIC & FOOD

✓ végétarien

ENTRÉES STARTERS

VELOUTÉ DE PANAI • 18 ✓

Emulsion de champignons, toast crème de chèvre et chanterelles
Parsnip Soup
Emulsified mushrooms, goat cream toast and chanterelles

OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL • 18

Salade verte et toast oignons confits
Bone marrow with sea salt
Green salad and onion confit toast

SALADE DE CHÈVRE CHAUD LARDÉ • 26

Tomates et oignons confits, croutons à l'ail
Hot Bacon Goat Salad
Tomatoes and onions, garlic toasts

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE

6 PCES • 16 / 12 PCES • 26
Bourgogne snails in parsley

SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE • 27

Poulet ou Gambas
Traditional Caesar salad
Chicken or Prawns

CARPACCIO DE BŒUF, POÊLÉE DE GIROLLES • 28

Pesto de roquette, tomates, Parmesan, croutons
Beef carpaccio, pan-fried Chanterelles
Arugula pesto, tomatoes, parmesan, croutons

PLATS MAIN

RIGATONI • 24

Crème de chanterelles, jambon blanc truffé, Parmesan
Rigatoni chanterelles cream, truffled ham, Parmesan

PÂTES THAÏ AU TOFU • 24 ✓

Tofu fumé, poêlée de légumes aux herbes, pâtes de riz
Thai pasta with Tofu V Smoked tofu, pan-fried vegetables
with herbs, rice pasta

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 28

MARINATED CHICKEN QUINCY JONES STYLE

CASSOLETTE DE SUPRÊME DE VOLAILLE • 29

(GRTA), morilles, oignons grelots, duo de riz aux légumes
Poultry Supreme (GRTA), morels, baby onions, rice duo
with vegetables

FILET DE SAUMON MARINÉ ET GRILLÉ • 29

Julienne de légumes
Salmon fillet marinated and grilled with vegetables

MAGRET DE CANARD SAUCE À L'ORANGE • 33

Poêlée de légumes de saison, purée maison de pommes de terre
Duck breast with orange sauce, seasonal vegetables, homemade
mashed potatoes

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE FAÇON TAGLIATA • 35

Grilled beef steak Tagliata style
Avec sauce Morilles With Morel sauce • 38



Créé en 1967, le Montreux Jazz Festival est l'un des événements culturels internationaux les plus prestigieux, avec 250'000 visiteurs chaque été. Son fondateur Claude Nobs, cuisinier de formation, a imaginé les Montreux Jazz Café comme un lieu convivial où se mêlent plaisirs culinaires et mélodiques. Condensé d'émotion et d'innovation, le Montreux Jazz Heritage Lab vous fait revivre les concerts légendaires du Festival, au sein d'une expérience audio-visuelle unique.

The Montreux Jazz Festival, founded in 1967, has become one of the most prestigious international cultural events in the world, drawing 250,000 visitors each summer. Trained as a chef, the founder Claude Nobs designed the Montreux Jazz Café as a welcoming space where cuisine and music could combine in a way never seen before. Blending emotion and innovation, the Montreux Jazz Heritage Lab lets you relive the Festival's legendary concerts through a unique audiovisual experience.



MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR ART, MUSIC & FOOD



LES TARTARES STARTERS

TRADITIONNEL • 29

Moutarde, échalotes, cornichon, câpres, ciboulette, jaune d'œuf
Traditional: mustard, shallots, pickle, capers, chives, egg yolk

ITALIEN • 29

Pesto de roquette, Parmesan, pignons de pin
Italian: arugula pesto, Parmesan, pine nuts

THAÏ • 29

Sauce nuoc-mâm, coriandre, sésame, piment, citron vert
Thai: Nuoc-mâm sauce, coriander, sesame, chilli, lime

GAMBAS AUX COMBAVA • 29

Salade et toast beurre aux algues
Kaffir lime Prawns: Salad and butter toast with seaweed

180gr: servis avec salade verte, frites et toasts
180gr: served with green salad, fries and toast

BURGERS STARTERS

BB BURGER VÉGÉTARIEN • 25

Steak de tofu, tomate, oignons, sauce MJC
Vegetarian BB Burger, tofu steak, tomato, oignons, MJC sauce

BB BURGER • 26

Steak haché 180gr, tomate, oignons, sauce MJC
BB Burger, ground beef 180gr, tomato, oignons, MJC sauce
Avec cheddar *With cheddar* • 28

BB BURGER SPICY • 28

steak haché 180gr, sauce salsa piquante
Spicy BB Burger, ground beef 180gr, spicy salsa sauce

Garnitures: Duo de frites, duo de riz aux légumes, poêlée de légumes de saison, purée maison de pommes de terre.

Garnish dishes: fries duo, rice duo with vegetables, pan-fried seasonal vegetables, homemade mashed potatoes

DESSERTS DESSERTS

CRÈME BRULÉE TONKA • 12

Tonka Crème brûlée

TIRAMISU MAISON • 12

Homemade Tiramisu

ELLA'S CHEESECAKE • 12

Ella's Cheesecake

MOUSSE AU CHOCOLAT • 12

Chocolate mousse

VACHERIN GLACÉ AU CŒUR MERINGUÉ VANILLE/MYRTILLE • 14

Vacherin vanilla/blueberry with meringue

CAFÉ GOURMAND • 15

Gourmet coffee

Tous nos plats sont servis sur place ou à emporter/
All our plates are served on the restaurant or to take away

Tous nos prix sont en francs suisses TTC /
All our prices are in swiss francs, included of taxes

MONTREUXJAZZCAFE.COM

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