

MENU



MONTREUX JAZZ CAFÉ

MONTREUXJAZZCAFE.COM

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



“

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 proposons une carte élaborée avec cette même passion et inspirée d'instantanés typiquement «Montreusiens»: notre fameux B.B. Burger, le coquelet façon Quincy Jones ou encore le succulent Ella's Cheesecake.

Visionnaire, le Festival a enregistré minutieusement tous ses concerts depuis les débuts: un patrimoine audiovisuel unique au monde et inscrit au programme «Mémoire du monde» de l'Unesco. Une épopée musicale, que nous vous offrons de revivre en toute convivialité et en exclusivité dans nos Café.

En voyage ou de passage, nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit.

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

TERRINE DE FOIE GRAS • 36

Insert de truite Gravelax et déclinaison de coing

Foie gras paté with trout gravlax and quince

Gänseleberterrine mit Gravelax-Forelle und Quittenvariation

POIREAUX GRILLÉS • 31

Ombre de Chamby et vinaigrette à la prune

Grilled leek, char fish from Chamby and plum vinaigrette

Gegrillter Lauch, Chamby-Saibling und Pflaumenvinaigrette

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*

BUTTERNUT CONFIT À LA FÈVE TONKA • 25 (V)

Nougat de chèvre frais et raisin Chasselas

Butternut candied with tonka bean, fresh goat cheese and Chasselas grape

Butternut-Kürbis mit Tonkabohne kandiert

Frischer Ziegenkäse und Chasselas-Trauben

TARTELETTE DE BOLETS EN PERSILLADE • 38

Royale d'oignons doux, figues et noisettes

Boletus mushrooms tarlet with parsley, sweet onions royale, figs and hazelnuts

Steinpilze mit Petersilie süsse Zwiebeln, Feigen und Haselnüsse

ŒUF BIO PARFAIT • 23

Hareng fumé et vinaigrette lactique au raifort

Egg cooked at 64° smoked herring and horseradish dressing

Perfektes Ei, geräucherter Hering, Meerrettich-Vinaigrette

PRESSÉ DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS • 25 (GF)

Sauce gribiche

Beef cheek and foie gras paté with gribiche sauce

Rinderbacke mit Gribiche-Sauce

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

CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE" • 81 Boîte de 30 grs

Blinis, crème aigre et sa garniture

Caviar "Prunier" 30 gr portion served with

blinis, sour cream and traditional accompaniments

Klassischer Prunier Osetra Kaviar, 30 g-Dose,

Blinis, Sauerrahm und Garnitur

ENTRACTE / INTERLUDE

SALADE BIEN-ÊTRE • 31 (VG, GF, SG)

Jeunes pousses d'épinards, quinoa, poires, avocats,
pignons de pin, baies de Goji et pépins de grenades

Spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts,

Goji berries and pomegranate seeds

Wellness-Salat mit Baby-Spinatsprossen, Quinoa, Birnen,

Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE • 27 (V, SG)

Aux légumes croquants

Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

Vegetarischer Cesar Salat mit knackigem Gemüse

**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

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.

EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

CORNETTES, JAMBON DU PAYS, TRUFFE D'ÉTÉ ET GRUYÈRE AOP • 39

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

Hörnchen, Landschinken, Sommertrüffel und Gruyère AOP

RISOTTO ÉPICÉ • 51 (GF)

Homard de roche et bisque onctueuse

Spicy risotto, rock lobster, creamy bisque

Würziges Risotto Felsenhummer, cremige Bisque

AUBERGINE FARCIE ET LACQUÉE • 35 (VG, GF)

Courge, châtaignes et noix de pécan

Eggplant caramelized and stuffed with pumpkin,
chestnuts and pecan nut

*Gefüllte und karamalisierte Aubergine Kürbis,
Maronen, Pekannüsse*

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 GRS • 41 (SG)

Burger de bœuf, vieux cheddar

sauce Montreux Jazz Café et pommes frites

BB Burger 180 grs 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*

SAKU DE THON MI-CUIT • 46 (GF)

Confit d'agrumes et déclinaison de carottes

Seared tuna saku, candied citrus fruits, variation of carrots

*Halbgegartes Thunfisch-Saku
Zitrusfrüchtekonfit und Karottenvariationen*

SOLE MEUNIÈRE POUR DEUX PERSONNES • 85 (GF)

Pomme purée

Sole meunière for two, mashed potatoes

Seezunge à la meunière, Kartoffelmousseline

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

Beurre moussieux, 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

JARRET DE PORC CONFIT AU CIDRE • 44 (GF)

Cime di rapa et pommes rôties

Knuckle of pork confit with apple cider, cime di rapa and roasted apples

Mit Apfelwein kandierte Schweinshaxe Stängelkohl

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

RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR • 46 (GF)

Crumble de canelle et gingembre, pommes noisettes et paris boutons

Roasted veal sweetbreads, cinnamon and ginger crumble, potatoes and mushrooms

Gebratenes Kalbsbries, Zimt-Ingwer-Streusel, Kartoffeln und Champignons

FILET DE BŒUF MATURÉ, AU POIVRE • 46 (GF)

Eryngii grillé et macaron de portobello

Matured beef fillet, pepper, grilled eryngii and portobello mushrooms

Mit Pfeffer gereiftes Rinderfilet, Gegrillte Eryngii und Portobello-Makrone

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 a green salad

Rindstartar 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.

EAU 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

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 aufgelegener 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 et miel, 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 • 16

Vin rosé, liqueur de pêche, limonade

Rosé Wine, white peach liqueur, lemonade

Roséwein, weisser Pfirsichlikör, Limonade

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**

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

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

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