

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 • 37

Insert de truite Gravelax et déclinaison de coing
Foie gras terrine with trout gravlax and quince

FOIE GRAS POÊLÉ COMME UN ROSSINI • 39

Céleri rôti, truffe et sauce périgueux
Pan-seared foie gras with Rossini-style roasted celery,
truffle and Périgueux sauce

SOUPE DE NOIX DE COCO • 30 (GF VG)

Légumes à l'asiatique
Coconut soup with asian-style vegetables
Supplément avec Gambas • +7 with prawns

CAROTTES EN DÉCLINAISON • 26 (V, GF)

Chèvre frais, citron confit et raisin de Corinthe
Variations of carrots with fresh goat cheese, preserved
lemon and Corinthian raisins

SAINT-JAQUES EN CARPACCIO • 36

Leche de tigre et choux fleur pluriel
Scallops carpaccio, leche de tigre and assorted cauliflower

ŒUF BIO MOLLET PANÉ ET FRIT • 27

Sauce meurette, lardons et croûtons
Breaded and fried organic soft-boiled egg with wine sauce,
lards and croutons

JOUE DE BŒUF EN TERRINE COMME UN POT-AU-FEU • 29

Choux rouge, pommes, pignons, chutney et pickles de myrtilles
Beef cheek terrine, like a pot-au-feu, with red cabbage, apples, pine
nuts, blueberry chutney and pickles

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ANETH • 39 (SG)

Collection de poires
Balik Sjomga salmon with dill., pear variations

CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE" • 85 Boîte de 30 grs

Blinis, crème aigre et sa garniture
Caviar "Prunier" 30 gr portion served with
blinis, sour cream and traditional accompaniments

ENTRACTE INTERLUDE

SALADE BIEN-ÊTRE • 34 (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

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE • 29 (V, SG)

Aux légumes croquants

Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

SALADE CÉSAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 34

Caesar salad with choice of prawns or chicken

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 • 41

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

RISOTTO ÉPICÉ • 52 (GF)

Homard de roche et bisque onctueuse
Spicy risotto, rock lobster, creamy bisque

COURGE RÔTIE "BLEU DE HONGRIE" • 35 (VG, GF)

Riz de Camargue, citron confit et siphon au curry
Roasted "Bleu de Hongrie" pumpkin, Camargue rice,
preserved lemon and curry emulsion

SUPER GREEN VEGAN BURGER 180 GRS • 39 (VG, 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

BB BURGER 180 GRS • 42 (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

DOS DE SANDRE NACRÉ • 48

Sauce vaudoise, betterave en papillote et émulsion à l'estragon
Pearly pike-perch fillet with Vaudoise sauce, beetroot en papillote
and tarragon emulsion

SOLE MEUNIÈRE • 69 (GF)

Pomme purée
Sole meunière, mashed potatoes

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

Beurre mousseux, sauce tartare, pommes frites
et salade verte
Swiss perch fillets with foamy butter, tartare sauce,
French fries and green salad

FILET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES • 49

Navets et pommes caramélisées, sauce douce forte

Roasted duck breast with spices, caramelized turnips and apples, dolce forte sauce

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

OSSO BUCO TRADITIONNEL • 54

Gnocchi verdé, oignons cébettes et gremolata d'agrumes

Traditional Osso Buco with green gnocchi, spring onions and citrus gremolata

FILET DE BŒUF MATURÉ, AU POIVRE • 58

Eryngii grillés et gratin de macaroni au Gruyère

Matured beef fillet with pepper, grilled eryngii mushrooms and Gruyère macaroni gratin

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

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.

DAYTIME PASSION • 14

Sirop maison maracuja et Earl Grey – Soda

Homemade passionfruit and Earl Grey syrup – Soda water

> **Tanqueray Export Gin (option) • 20**

SORBET FRAISE MAISON – SODA • 14

Homemade strawberry sherbet – Soda water

> **Vodka Smirnoff red (option) • 20**

LE LINE-UP DU MIXOLOGISTE OUR MIXOLOGIST LINE-UP

MONTREUX JAZZ BLOODY MARY • 20

Vodka Smirnoff red, Bloody Mary mix embouteillé en studio

Vodka Smirnoff red, House bottled Bloody Mary mix

CLAUDE'S COFFEE • 18

Pampero Especial Rhum infusé à la vanille

Crème d'Amaretto, espresso

Vanilla infused Pampero Especial Rum,

Amaretto cream, espresso

FUNKY CLAUDE • 22

Absinthe, Captain Morgan Rhum, sirop

de maracuja, jus d'ananas, menthe fraîche

Absinthe, Captain Morgan Spiced Rum, passionfruit

syrup, pineapple juice, fresh mint leaves

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.

SPICED APPLE AND RASPBERRY • 20

Jus de pomme, purée de framboise, Sirop de cannelle, Prosecco

Apple juice, raspberry purée, cinnamon syrup, Prosecco

PEAR, HONEY & GINGER • 20

Williamine Morand, purée de poire,

Sirop gingembre et miel, Prosecco

Morand Williamine Eau-de-vie, pear purée,

honey and ginger syrup, Prosecco

MADE IN SWIZZ BELLINI • 22

Abricotine Morand, confiture d'abricot du Valais, Prosecco

Morand Apricot Eau-de-vie, apricot marmalade

from the Valais, Prosecco

JAZZY RIVIERA • 18

Vin rosé, liqueur de pêche, limonade

Rosé Wine, white peach liqueur, lemonade

APÉRITIFS

APERITIVES

Pastis (2 cl - vol. 40-45%) • **8**

Campari (4 cl - vol. 23%) • **9**

Martini Rosso & Bianco (4 cl - vol. 16%) • **9**

Suze (4 cl - vol. 20%) • **9**

Porto blanc ou rouge (4 cl - vol. 15%) • **12**

Sherry Tio Pepe (4 cl - vol. 15%) • **12**

BIÈRES

BEERS

Heineken Extra Cold (33 cl - vol. 5%) • **9.50**

Heineken Extra Cold (50 cl - vol. 5%) • **14**

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%) • **9.50**

Sol & lime (33 cl - vol. 4.5%) • **9.50**

Heineken 0.0 (33 cl - vol 0.0 %) • **8**

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Evian, San Pellegrino, Aqua Panna (50 cl) • **7**

Henniez naturelle (50 cl) • **7**

Henniez légère ou naturelle (75 cl) • **10**

Perrier (33 cl) • **7**

BOISSONS SANS ALCOOL

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl) • **6**

Sprite, Fanta (33 cl) • **6**

Rivella rouge ou bleu (33 cl) • **6**

Nestea citron ou pêche (33 cl) • **6**

Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water (20 cl) • **7**

Swiss Mountain Spring Bitter Lemon • **7**

Swiss Mountain Spring Ginger Beer (20 cl) • **7**

Swiss Mountain Spring Ginger Ale (20 cl) • **7**

Sanbitter, San Pellegrino (10 cl) • **6**

Red Bull (25 cl) • **9**

Jus de fruits Granini au choix (20 cl) • **6**

Jus de cranberry (30 cl) • **6**

Jus de pomme (30 cl) • **6**

Jus de pomme Ramseier (33 cl) • **7**

Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**

