

—
MENU
—



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, foie gras, truite, st jacques, sandre, canard; Suisse : saumon, bœuf, poulet, porc, perche, veau; Vietnam : crevettes, gambas; Canada: homard; Espagne : sole.

*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 about the products used, allergens and nutritional values. Please ask our service team for further information. Countries of origin: France: caviar, foie gras, trout, scallops, duck, pike-perch; Switzerland: salmon, beef, chicken, pork, perch, veal; Vietnam: shrimp, king prawns; Canada: lobster; Spain: sole.

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



“

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 (SG)

Déclinaison de rhubarbe, amandes

Foie gras terrine, rhubarb variation, almonds

TATAKI DE THON • 35 (GF)

Légumes croquants à la niçoise, tapenade

Tuna tataki, crispy Niçoise-style vegetables, tapenade

VELOUTÉ FRAIS DE PETITS POIS • 29

Chair de crabe et noix de coco

Cold pea cream soup, crab meat and coconut

CARPACCIO DE BŒUF • 32

Pickles et courgettes

Beef carpaccio, pickles and zucchini

BELLES ASPERGES BLANCHES TIÈDES • 26 (VG, GF)

Safran, ail noir et agrumes

Warm white asparagus, saffron, black garlic and citrus

ŒUF BIO POCHÉ • 32 (SG)

Duo d'haricots et truite, sauce au yaourt

Organic poached egg, string beans and trout, yoghurt sauce

CEVICHE DE TRUITE • 29 (GF)

Avocat flambé, pickles de piment et maïs grillé

Trout ceviche, charred avocado, red pepper pickles and grilled corn

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

Collection de pommes

Balik Sjomga salmon with dill, apple 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, SG)

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

COURGETTE RONDINI • 35 (VG)

Farcie au petit-épeautre, velouté de chanterelles
Round zucchini stuffed with eikorn, chanterelles mushroom cream

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

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 MERLU NACRÉ • 42 (GF)

Piqué au chorizo, viennoise de pain et crème d’ail
Pearly hake fish fillet speared with chorizo, bread viennoise and garlic cream

LOUP DE MER RÔTI AU FENOUIL • 65 (GF)

Pomme purée
Seabass roasted with fennel, mashed potatoes

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

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

FILET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES • 49 (GF)

Navets et cerises, sauce bigarade

*Roasted spiced duck fillet, turnips and cherries,
bigarade sauce*

COQUELET MARINÉ À LA QUINCY JONES • 46 (SG, GF)

Servi avec pommes gaufrettes

*Spring chicken marinated "façon Quincy Jones"
served with potato wafers*

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE • 58

Citron, roquette et parmesan

*Milanese-style veal chop, arugula and Parmesan,
lemon condiment*

FILET DE BŒUF MATURÉ • 65 (GF)

Asperges vertes, sauce aux morilles

Aged beef fillet, green asparagus, morel mushroom sauce

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48 (SG)

Servi avec pommes frites et/ou salade verte

*Traditional beef tartar prepared at your convenience,
served with French fries and/or 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**
Dr. Gab's Chameau, Suisse (33cl - vol. 7%) • **11**
Stirling, Pale Ale,
La Nébuleuse, Suisse (33cl - vol. 5.3%) • **11**
Doule Oat, Double IPA,
La Nébuleuse, Suisse (33cl - vol. 8%) • **11**
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**

