



# MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR ART, MUSIC & FOOD

✓ végétarien, vegetarian | ✓ vegan

## ENTRÉES STARTERS

**VELOUTÉ D'ARTICHAUT À L'HUILE  
DE TRUFFE ET CRUMBLE NOISETTE • 20** ✓  
*Artichoke soup with truffle oil and hazelnut crumble*

**SALADE D'ÉPINARDS AU PETIT SUISSE • 20** ✓  
*Graines de courge et oeuf mollet  
Spinach salad with petit-suisse, pumpkin seeds  
and soft-boiled egg*

**POËLÉE D'ASPERGES  
ET SA SAUCE MOUSSELINE • 26** ✓  
*Pan-fried asparagus and mousseline sauce*

**SALADE D'ENDIVES ET CHÈVRE CHAUD • 28** ✓  
*Poires pochées au vin rouge, noix torréfiées  
et tomates cerises  
Endive and warm goat's cheese salad, poached  
pear in red wine, roasted nuts and cherry tomatoes*

**SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE • 28**  
*Poulet ou Gambas  
Traditional Caesar salad  
Chicken or Prawns*

**SALADE GOUMANDE TERRE ET MER • 29**  
*Petit tartare de boeuf et saumon, gambas grillées  
et toast de chèvre chaud  
Earth and sea salad, beef and salmon tartare,  
grilled prawns and goat cheese toat*

## PLATS MAIN

**PENNE PESTO ROSSO  
ET MOZZARELLA BURRATINA • 26** ✓  
*Pasta pesto rosso and burratina mozzarella*

**CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO • 26** ✓✓  
*Épinards, fèves, petits pois et lentilles  
Vegetable curry with coconut milk, spinach,  
beans, peas and lentils*

**COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 29**  
*Poêlée de légumes de saison  
Marinated chicken Quincy Jones style  
Pan-fried seasonal vegetables*

**SUPRÊME DE VOLAILLE  
CONFIT AU BEURRE NOISETTE • 30**  
*Artichaut en 2 façons, pommes de terre sautées  
Poultry supreme confit with hazelnut butter,  
artichokes and fried potatoes*

**DORADE GRILLÉE ET BEURRE D'ORANGE • 32**  
*Riz pilaf, poêlée de légumes  
Grilled sea bream and orange butter, rice pilaf  
and vegetables*

**ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE • 36**  
*Sauce Béarnaise ou Café de Paris  
Grilled beef steak with béarnaise sauce  
or café de Paris butter*



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.*



## LES TARTARES TARTARES

### TRADITIONNEL • 30

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

### ITALIEN • 30

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

### THAÏ • 30

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

### SAUMON • 30

Huile d'olive, citron, sel, poivre et échalotte  
*Salmon, olive oil, salt, pepper and shallot*

**180gr: servis avec salade verte, frites et toasts**

**180gr: served with green salad, french fries and toast**

## BURGERS BURGERS

### BB BURGER VÉGÉTARIEN • 26

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

### BB BURGER • 27

Steak haché 180gr, tomate, oignons, sauce MJC  
*BB Burger, ground beef 180gr, tomato, oignons, MJC sauce*  
Avec cheddar *With cheddar* • 29

### BB BURGER SPICY • 29

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

### BB BURGER CHICKEN • 29

Steak de poulet, tomates, oignons, sauce MJC  
*Chicken BB Burger: Chicken steak, tomatoes, onions and MJC sauce*

**Garnitures:** Duo de frites, riz pilaf, poêlée de légumes de saison, purée maison de pommes de terre.

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

## DESSERTS DESSERTS

### CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON • 12

*Vanilla bourbon crème brûlée*

### TIRAMISU MAISON • 12

*Homemade Tiramisu*

### PETIT POT DE CRÈME AU CHOCOLAT • 12

*Chocolate cream*

### ELLA'S CHEESECAKE • 12

*Ella's Cheesecake*

### CRUMBLE AUX POMMES ET FRUITS ROUGES • 12

*Apple and red fruit crumble*

### CAFÉ GOURMAND • 15

*Gourmet coffee*

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

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