

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.

TAPAS

CHIPS MEXICAINES & GUACAMOLE • 9

Mexican chips & guacamole

NACHOS GRATINÉS AU CHEDDAR • 10

Nachos with melted Cheddar cheese

ASSORTIMENT ASIATIQUE FRIT • 16

Asian fried assortment

GAMBAS PANÉES PANKO • 13

Panko breaded prawns

ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE SUISSE • 26

Plate of cold cuts and Swiss cheese

CROQUETTES DE ROSTÏ AU GRUYÈRE • 11

Rosti croquette with Gruyère cheese

FINAL JAM

SALADE DE FRUITS FRAIS • 12

Au sirop de fleur de Sureau

Fresh fruit salad with elderflower syrup

MËLLEUX AU CHOCOLAT • 12 (GF)

Glace caramel beurre salé

Moist chocolate cake, salted butter caramel ice cream

ELLA'S CHEESECAKE

ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES • 12

Ella's cheesecake with red fruit coulis

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

BOURBON DE MADAGASCAR • 12

Bourbon Madagascar-vanilla crème brûlée

CAFÉ GOURMAND • 12

(GF) Gluten Free

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel. Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse / In case of allergy, do not hesitate to consult our staff. All our prices are in Swiss francs - VAT included

BOISSONS

DRINKS

MINÉRALES

Henniez Naturelle / Henniez Légère - 50cl	5.20
Aqua Panna / San Pellegrino - 50cl	5.20
Perrier - 33cl	4.80
Kinley Tonic / Bitter Lemon - 20cl	4.80
Ginger ale / Ginger beer - 20cl	4.80
Coca Cola / Coca Cola zéro - 33cl	4.80
Sprite - 33cl	4.80
Fanta Orange - 33cl	4.80
Fusetea pêche / citron - 33cl	4.80
Rivella rouge - 33cl	4.80
Red Bull - 25cl	5.50
Sanbitter - 10cl	4.80

JUS DE FRUITS

Granini orange 20cl	5.20
Granini tomate 20cl	5.20
Jus de fruits frais 20cl	7

BIÈRES

PRESSION	0.3L	0.5L
Heineken	6.50	8.50
Bière de saison	7	9
Erdinger	7	9
BOUTEILLE		
Erdinger sans alcool 33 cl	5.50	

BOISSONS CHAUDES

Café	4.50
Café décaféiné	4.50
Expresso	4.50
Ristretto	4.50
Café lungo	5
Double expresso	6.50
Flat White	6.90
Cappuccino	5.90
Renversé	5.90
Latte macchiato	5.90
Café viennois	6
Chocolat chaud	5
Chocolat viennois	6
Verre de lait	2
Thé, voir notre sélection	4.10

> **Extra Shot + 2**

> **Supplément amande ou avoine + 0.50 CHF**

“

Sonny Rollins, 1974

Avant de devenir l'un des saxophonistes les plus légendaires de l'histoire du jazz, Sonny Rollins a fait ses débuts dans la musique en apprenant à jouer du piano.



VINS

WINES

VINS BLANCS WHITE WINES

SUISSE	VERRE 1DL	BTE
Chardonnay Les Curiades Dupraz & Fils Genève	9	59
Aligoté Domaine des Balisiers (BIO)	8	55
Aigle « Les Murailles » AOC H. Badoux	9	59
FRANCE		
Perle de Sauvignon IGP pays d’Oc Gérard Bertrand	8	55
Chablis Vieilles Vignes Pascal Bouchard	10	69

VINS ROSÉS ROSÉ WINE

Côtes des Roses Pays d’Oc Gerard Bertrand	8	55
--	---	----

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE		
Les Curiades Rouge Dupraz & Fils Genève	9	59
Onyx Noir Cave Emery, Valais	10	65
Merlot Terre Alte Rosso Gialdi Vini, Tessin	9	59
FRANCE		
Crozes-Hermitage (BIO) « Les Meysonniers » M. Chapoutier	10	65
Château l’Hospitalet la Clape (BIO) Gérard Bertrand		75
ITALIE		
Syrah Perricone Etta Focu IGT, Sicile	9	59

CHAMPAGNES & CREMANT

	COUPE	BTE
Lombard « Référence » Brut	15	95
Lombard « Référence » Rosé		120
Louis Roederer Rosé		210
Code rouge Blanc de blancs	9	59
Crémant de Limoux G. Bertrand		

“ *Aretha Franklin, 1971*
On le raconte encore,
c’est avec une boîte de
chocolats que Claude Nobs
convainc la reine de la soul
de voler vers la Suisse et
de se produire au Casino
de Montreux.



COCKTAILS

MOJITOS • 17

MOJITO CLASSIQUE

Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, eau gazeuse

MOJITO FRUITS ROUGES

Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, liqueur de framboise, cranberry drink

MOJITO ROYAL + CHF 5

Rhum, citron vert, sucre roux, menthe, champagne

CLASSIQUES • 17

CAÏPIRIHNA

Cachaça Pitú, citron vert, sucre roux, glace pilée

GIN FIZZ

Gin, eau gazeuse, sucre de canne, jus de citron jaune

MARGARITA

Tequila, cointreau, sirop de sucre, citron vert, sel

MOSCOW MULE

Vodka, kinley ginger beer, citron vert, menthe

PIÑA COLADA

Havana blanc, Havana 7 ans, jus d'ananas, lait de coco

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, nectar d'ananas, cranberry drink

LONG ISLAND ICED TEA

Gin, tequila, vodka, rhum blanc, cointreau, jus de citron, coca cola

UGO

Vin pétillant, eau gazeuse, menthe, citron vert, sirop de fleur de sureau

LES SPRITZ • 14

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, eau gazeuse, vin pétillant

APEROL SPRITZ

Aperol, eau gazeuse, vin pétillant

COCO SPRITZ

Liqueur de coco, eau gazeuse, vin pétillant

APEROL SPRITZ ROYAL + 4 CHF

Apérol, eaux gazeuse, champagne

COCKTAILS CHAUDS • 19

IRISH COFFEE

Jameson, sirop de sucre
de canne, crème, café

GROG

Havana club 7ans, jus de citron,
miel, eau

SANS ALCOOL • 12

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sucre roux, menthe,
eau gazeuse

EXOTIC

Jus d'orange, nectar d'ananas,
jus de citron, sirop de grenadine

COCO FIZZ

Lait de coco, jus d'ananas, eau gazeuse,
jus de citron vert

APÉRITIFS

Martini Blanc 4cl - 15% vol.alc.	7
Martini Rouge 4cl - 15% vol.alc.	7
Campari 4cl - 23% vol.alc.	7
Ricard 4cl - 45% vol.alc.	7

WHISKY

LES WHISKY 4CL - 40% À 43% VOL.ALC.

> Single & pure malt scotch, Blended scotch

Glenfiddich 12 ans	16
J&B rare	13
Oban 15 ans	18
Chivas regal	15
Lagavulin 16 ans	20

> Irish whisky, American whisky

Jameson	13
Jack Daniel's	14

SPIRITUEUX

LES SPIRITUEUX

GIN 4CL	
Gordon's 37.5% vol.alc	14
Hendricks 41.4% vol.alc	17
VODKA 4CL - 40% VOL.ALC	
Vodka Qajvar N°1	17
Vodka Qajvar N°2	17
Vodka Qajvar N°3	17
RHUM 4CL - 40% VOL.ALC	
Cachaça Pitú	12
Havana Añejo blanco	12
Havana club 7 ans	14
Diplomatico Reserva Exclusiva	16
TEQUILA 4CL - 40% VOL.ALC	
Tequila José Cuervo	13
EAU DE VIE - 37.5% À 43% VOL.ALC	
Marc de Bourgogne Morin Père & Fils 4cl	10
Grappa Sibona 4cl	12
Williamine Morand 4cl	10
Abricotine Morand 4cl	9
ARMAGNAC 4CL - 40% VOL.ALC	
Marquisa	12
PORTO 4CL - 19% & 20% VOL. ALC	
Graham 6 grapes	7
Graham fine whites	7
COGNAC 4CL - 40% VOL.ALC	
Rémy Martin VSOP	13
Hennessy XO	25
CALVADOS 4CL - 40% VOL.ALC	
Morin Père & Fils	12
LIQUEUR 4CL	
Cointreau 40% vol.alc	10
Amaretto 28% vol.alc	10
Malibu 21% vol.alc	10
Sambucca 40% vol.alc	10
Bailey's 17% vol.alc	10
Limoncello 32% vol.alc	10
Get 27 21% vol.alc	10

