

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 (SG)

Déclinaison de pêches

Foie gras terrine, peach variation

CABILLAUD FAÇON GRAND AÏOLI • 29

Légumes estivaux et bulots

Cod with Provençal-Style Aioli, summer vegetables, wheelks

VELOUTÉ FRAIS D'ARTICHAUTS • 26 (VG, GF)

Petits pois et truffe d'été

Chilled artichoke soup, green peas, and summer truffle

TATAKI DE BOEUF • 35

Feuille d'algue nori, champignons d'Asie, vinaigrette au sésame

Beef tataki, mushrooms, nori sheet, sesame dressing

TOMATE ANANAS RÔTIE AU BALSAMIQUE • 29 (V, GF)

Nougat de chèvre frais, vinaigrette à la figue

Roasted "pineapple" tomato with balsamic,
fresh goat cheese nougat, fig dressing

ŒUF BIO POCHÉ • 32

Duo de haricots, vinaigrette à l'estragon

Organic poached egg, string beans, tarragon dressing

MAQUEREAU MARINÉ CUIT À LA FLAMME • 29 (GF)

Courgettes au sel, gel au citron et menthe, pickles

Marinated and charred mackerel, salted zucchini,
lemon and mint gel, pickles

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ANETH • 39

Collection de concombres

Balik Sjomga salmon with dill, cucumber variation

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 CRÉMEUX AUX ENCORNETS • 43 (GF)

Pesto de pistaches et fèves

Creamy risotto with squid, pistachio pesto, and fava beans

COURGETTE RONDINI • 35 (VG)

Caponata sicilienne, sauce arrabbiata

Round zucchini stuffed with sicilian caponata
and arrabbiata sauce

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 LOUP DE MER NACRÉ • 42

Légumes d'un tian, tomates confites, sauce choron

Sea bass fillet, summer vegetables, confit tomatoes, Choron sauce

DAURADE ENTIÈRE RÔTIE AU CITRON • 65 (GF)

Sauce Esterel, purée de pommes de terre

Whole sea bream roasted with lemon, Esterel sauce, mashed potatoes

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

Beurre moussieux, sauce tartare, pommes frites
et/ou salade verte

Swiss perch fillets with foamy butter, tartare sauce,
French fries and/or green salad

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES • 49

Fregola aux fruits secs, jus à la marjolaine

Lamb shoulder confit with spices, fregola with dried fruits, marjoram jus

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

Servi avec pommes gaufrettes

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

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE • 58

Roquette et parmesan, condiment au citron

Pommes frites et/ou salade verte

Veal Milanese, arugula and parmesan, lemon condiment
French fries and/or green salad

FILET DE BOEUF MATURÉ • 63

Artichauts poivrades grillés, panisses, jus aux olives

Beef fillet, grilled purple artichokes, chickpea fries and olive jus

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

Servi avec pommes frites et/ou salade verte

Traditionnal 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**

