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 et les allergènes. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations.

Tous les prix sont en Franc Suisse. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour.

Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes about the product used and the allergens. Please ask our service team for further information.

Prices are in Swiss Franc. Service and VAT included. The prices in Euros will be calculated according to the exchange rate of the day.

Foie gras : France | Saumon / Salmon : FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Caviar Prunier : France | Boeuf / Beef : Suisse / Switzerland | Homard / Lobster : FAO 21 (Atlantique, nord-ouest) | Anchois / Anchovies : FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Truite / Trout : Suisse / Switzerland | Crevettes / Prawns : Vietnam | Jambon / Ham : Suisse / Switzerland | Lotte / Monkfish : FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Sole : Espagne / Spain | Perche / Perch : Suisse / Switzerland | Volaille, poulet, coquelet / Chicken : Suisse / Switzerland | Ris de veau / Veal sweetbreads : France | Cerf / Venison : Autriche / Austria

Créé en 1967 par Claude Nobs, le Montreux Jazz Festival est devenu l'un des évènements 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'instants 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) A | C | D | G | L
Déclinaison de coings
Foie gras terrine, quince variation

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A | D | H | L
Collection de pommes
Balik Sjomga salmon, apple variation

ŒUF PARFAIT BIO • 33 A | C | D | G | I | L
Croustade de champignons en persillade, sauce meurette
Organic perfect egg, mushroom tart with garlic and parsley, red wine sauce

CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE" • 85 (SG) A | C | D | G
Boîte de 30 grs
Blinis, crème aigre et sa garniture
Caviar Prunier "Ossetra" 30 gr portion served with blinis, sour cream and traditional accompaniments

CONSOMMÉ DE BŒUF À LA CITRONNELLE • 26 C | F | G | I
Ravioli maison, foie gras
Beef and lemongrass consommé, homemade ravioli, foie gras

MAKI DE HOMARD ET POIREAU RÔTI • 37 B | C | E | F | I | J | K
Déclinaison de betteraves, mayonnaise au wasabi, vinaigrette yuzu-ponzu
Lobster and roasted leek maki, beetroot variation, wasabi mayonnaise, yuzu-ponzu dressing

TARTE FINE FAÇON PISSALADIÈRE • 28 A | C | D | G | L
Confit d'oignons et anchois de Cantabrie
Thin tart in the style of a pissaladière, onion confit and anchovies from Cantabria

CARPACCIO DE BUTTERNUT • 22 (V) F | G | H
Kumquats confits, nougat de chèvre et sauce à l'estragon
Butternut squash carpaccio, candied kumquats, goat cheese and tarragon

TRUITE DE CHAILLY À LA PARISIENNE • 29 C | D | E | F | I | J
Macédoine de légumes à l'aneth et œufs de saumon
Trout from Chailly à la Parisienne, vegetable medley with dill and salmon roe

(VG) Vegan | (V) Végétarien | (SG) Signature Dish

ENTRACTE
INTERLUDE

SALADE BIEN-ÊTRE • 34 (VG) H

Jeunes pousses d'épinards, quinoa, poires, avocats, pignons de pin, baies de Goji et pépins de grenade

Spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts, Goji berries and pomegranate seeds

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE • 29 (V) A | C | G

Aux légumes croquants

Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

SALADE CÉSAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 34 (SG) A | B | C | G

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 • 41 (SG) A | G
Jambon du pays, truffe d'été & Gruyère AOP
Swiss Elbow pasta with country ham, summer truffle and AOP Gruyère cheese

RISOTTO DE HOMARD • 52 B | I
Sauce américaine épicée, condiment à l'ail noir
Lobster risotto, spicy american sauce, black garlic dressing

CACCAVELLA FARCIE AUX AUBERGINES CONFITES • 31 (VG) I
Chutney de tomates, basilic et sauce napolitaine
Stuffed caccavella, eggplant parmigiana, neapolitan sauce

SUPER GREEN VEGAN BURGER 180 GRS • 39 (VG) E | J
Brioche sans gluten, steak de haricots rouges, guacamole, laitue, tomates, oignons, frites de patates douces
Gluten-free bun, red bean patty with puffed rice, guacamole, lettuce, tomatoes, onions, sweet potato fries

BB BURGER 180 GRS • 42 (SG) A | C | E | G | H | J | K
Steak de bœuf, vieux cheddar, sauce Montreux Jazz Café et pommes frites
Beef patty, aged cheddar Montreux Jazz Café sauce and French fries

LOTTE MARINÉE AU KARI GOSSE • 38 D | G
Chou-fleur façon meunière, sauce au curry et noix de coco
Monkfish marinated with Kari Gosse spice, cauliflower meunière, curry and coconut sauce

SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE À LA GRENOBLOISE • 65 A | C | D | F | G | L
Pomme purée
Whole sole meuniere Grenoble-style, mashed potatoes

FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 (SG) A | C | D | E | G | J | L
Beurre mousseux, sauce tartare, pommes frites et/ou salade verte
Swiss perch fillets with foamy butter, tartare sauce, French fries and/or green salad

(VG) Vegan | (V) Végétarien | (SG) Signature Dish

VOL-AU-VENT À LA VOLAILLE DE GRUYÈRE • 38 A | C | G | I | L

Ris de veau, champignons de Paris, sauce suprême

Puff pastry stuffed with chicken from Gruyère, veal sweetbreads, button mushrooms, supreme sauce

COQUELET MARINÉ À LA QUINCY JONES • 46 (SG) E | F | I | K | L

Servi avec pommes gaufrettes

Spring chicken marinated Quincy Jones' style served with potato wafers

ENTRECÔTE DE CERF FAÇON ROSSINI • 63 G | I | L

Légumes d'automne, sauce Périgueux

Venison rib-eye Rossini style, seasonal vegetables, Périgueux sauce

FILET DE BOEUF • 61 G | I | L

Pommes de terre confites gratinées au parmesan, jus au whisky tourbé

Beef tenderloin, potatoes confit with a parmesan gratin, peated whisky jus

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48 (SG) A | C | E | J

Servi avec pommes frites et /ou salade verte

Traditionnal beef tartar prepared at your convenience, served with French fries and/or a green salad

A Gluten
B Crustacées & mollusques / Crustaceans & molluscs
C Oeuf / Egg
D Poisson / Fish
E Arachide / Peanut
F Soja / Soya
G Lactose
H Fruits à coque / Nuts
I Céléri / Celery
J Moutarde / Mustard
K Sésame
L Sulfites

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 fraiche

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**