

—
LOUNGE
—



MONTREUX JAZZ CAFÉ

MONTREUXJAZZCAFE.COM

GENEVA AIRPORT - GENEVA PONT-ROUGE - LAUSANNE EHL - LAUSANNE EPFL - MONTREUX

JAM SESSION BREAKFAST

Servi de 11h à 12h / Served from 11am until noon

LES ŒUFS BROUILLÉS • 18

Accompagnés de toasts aux céréales

Scrambled eggs with whole wheat toasts

> Garniture au choix / Choice of either

Champignons et truffe (V) A|C|G

Wild mushrooms and truffle shavings

Caviar et saumon fumé A|C|D|G

Caviar and smoked salmon

Gruyère et granola de lard A|C|G

Gruyère cheese and bacon granola

SÉLECTION DE PAINS

ET VIENNOISERIES • 12 (V) A|C|G

Selection of freshly baked pastries and bread

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.

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

CONSOMMÉ DE BŒUF À LA CITRONNELLE • 26 C|F|G|I

Ravioli maison, foie gras
*Beef and lemongrass consommé,
homemade ravioli, foie gras*

MONTREUX JAZZ CLUB • 39 (SG) A|C|E|G|H|J

Poulet grillé, Gruyère, bacon, tomates, œuf, salade
et mayonnaise, accompagné de pommes frites
*Grilled chicken breast, Gruyère cheese, bacon, tomatoes,
egg, lettuce and mayonnaise, served with French fries*

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A|D|H|L

Collection de pommes
Balik Sjomga salmon, apple variation

**PLATEAU DE DÉLICES
DE NOS CONTRÉES • 32** E|G|H|L

Assortiment de charcuteries et fromages de la région,
accompagné de chutney de poire aux pignons

*Assorted cold cuts and cheese from our region
served with pear and pine nut chutney*

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*



“

Le 7 juillet 1980 Marvin Gaye se présentait face au public essentiellement jazz du Festival. Pour cette première participation, l'artiste phare de la Motown reçut un accueil exceptionnel.

EN TÊTE D’AFFICHE

MAIN ACT

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

Caesar salad with choice of prawns or chicken

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*

SUPER GREEN VEGAN BURGER 180 GRS • 39 (VG) E|J

Brioche sans gluten, steak de haricots rouges
et riz soufflé, 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*

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.*

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*

FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 (SG) A|C|D|E|G|J|L

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

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

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*

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.*

FIN DE CONCERT EN APOTHÉOSE AFTER THE CONCERT

ELLA'S CHEESECAKE • 17 (SG) A|C|F|G|H

PRESSÉ DE POMMES

ET COINGS FACON TATIN • 17 C|G|H

Meringue, noisette, épices de Noël,
crème double de la Gruyère

*Candied apple and quince, meringue, hazelnuts,
Christmas spices, double cream from Gruyère*

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 17 A|C|G|H

Sorbet framboise et fève de tonka

Chocolate fondant, raspberry sorbet with tonka bean

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES & SORBETS • 6 (LA BOULE) C|G|H

Ice cream and sorbet selection (1scoop)

- 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 Céleri / Celery
- J Moutarde / Mustard
- K Sésame
- L Sulfités

SWING AFTERNOON TEA

Servi de 15h à 17h / Served from 3pm to 5pm

*Sélection large et variée de thés frais de qualité
Assortiment de mini sandwiches et pâtisseries maison • 39 p.p.
Large and diverse selection of teas
Selection of finger sandwiches and homemade pastries*

CAFÉS & THÉS COFFEES & TEAS

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné • 6

Espresso double, Ristretto double • 7.50

Café Latte Macchiato • 7

Cappuccino • 7

Chocolat chaud • 8

Lait chaud • 7

Thés et infusions, servis en théière • 9

EAUX 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



LABEL RAINFOREST ALLIANCE
RAINFOREST ALLIANCE LABEL



LABEL ETHICAL TEA PARTNERSHIP
ETHICAL TEA PARTNERSHIP LABEL

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, miel et 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

*Pour un plus grand choix de vin, veuillez demander notre grande carte.
Please ask your waiter for our master wine list.*

CRUS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE 1DL

Taittinger Brut • **21**

Taittinger Brut Rosé • **24**

Moët & Chandon Brut • **21**

Le Kir Royal • **+2**

(Champagne de votre choix accompagné
de liqueur Chambord)

VINS BLANCS WHITE WINES

SUISSE

Chasselas, Château d'Hauteville • **9.50**

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex • **12.50**

Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Johannisberg du Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or • **12**

FRANCE

Mâcon-Verzé, Domaine Thibert • **14.50**

Bourgogne (Chardonnay)

ITALIE

Leone, Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita, Sicile • **11**

(Cataratto, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc,
Gewürztraminer, Moscato)

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay • **13.50**



LE VIN BLANC DU MOMENT • 11

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE

Whispering Angel, Château d'Esclans • **12.50**
Côtes de Provence

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE

Garanoir, Château d'Hauteville • **9.50**
Yvorne Rouge de Rouges, Domaine de la Pierre Latine • **12.50**
Philippe Gex, Réserve du Fairmont Le Montreux Palace
Syrah, Cave des Deux Crêtes, Gérald Clavien • **16**

FRANCE

Bourgogne Rouge, Cuvée Barbara, Domaine Miolaine • **14**

ITALIE

Trentangeli, Castel del Monte, Tenuta Bocca di Lupo • **12**
Pouilles BIO (Aglianico, Carbernet Sauvignon, Syrah)

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza • **10.50**



LE VIN ROUGE DU MOMENT • 11

SPIRITUEUX

SPIRITS

GIN

Tanqueray Export Strength (4 cl - vol. % 47.3) • **16**

Tanqueray No. TEN (4 cl - vol. % 47.3) • **19**

The Botanist (4 cl - vol. % 46) • **21**

Bombay Sapphire (4 cl - vol. % 40) • **16**

Hendrick's (4 cl - vol. % 41.4) • **19**

RHUM

Pampero Blanco (4 cl - vol. % 37.5) • **16**

Pampero Anejo Especial (4 cl - vol. % 40) • **16**

Captain Morgan Spiced gold (4 cl - vol. % 35) • **16**

Ron Zacapa 23 (4 cl - vol. % 40) • **22**

Pampero Anniversario (4 cl - vol. % 40) • **19**

Havana Club 7 (4 cl - vol. % 40) • **19**

VODKA

Smirnoff Red Label (4 cl - vol. % 37.5) • **16**

Ciroc (4 cl - vol. % 40) • **19**

Ketel One (4 cl vol.% 40) • **19**

Belvedere (4 cl - vol. % 40) • **22**

TEQUILA

Volcan Blanco (4 cl - vol. % 40) • **17**

Volcan Cristalino (4cl - vol. % 40) • **22**

Casamigos Reposado (4 cl - vol. % 40) • **28**

WHISKY

J&B (4 cl - vol. % 40) • **16**

Johnnie Walker Red Label (4 cl - vol. % 40) • **16**

Johnnie Walker Black Label (4 cl - vol. % 40) • **19**

Johnnie Walker Gold Label (4 cl - vol. % 40) • **25**

Johnnie Walker Blue Label (4 cl - vol. % 40) • **45**

Chivas Regal 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **22**

Funky Claude's (4 cl - vol. % 46) • **20**

Glenfiddich 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **21**

Talisker 10 ans (4 cl vol. % 40) • **22**

Glenmorangie 18 ans (4 cl - vol. % 43) • **28**

Caol Ila 12 ans (4 cl vol. % 40) • **25**

Jameson (4 cl - vol. % 40) • **19**

Canadian Club (4 cl vol. % 40) • **16**

Crown Royal (4 cl - vol. % 40) • **20**

Jack Daniel's (4 cl vol. % 40) • **20**

Gentleman Jack (4 cl - vol. % 40) • **22**

Bulleit Bourbon (4 cl - vol. % 45) • **19**

Woodford Reserve Bourbon (4 cl - vol. % 43,2) • **22**

SPIRITUEUX

SPIRITS

COGNAC & CALVADOS

- Hennessy XO (2 cl - vol. % 40) • **20**
- Hennessy Very Special (2 cl vol. % 40) • **11**
- Martell XO (2 cl vol. % 40) • **32**
- Remy Martin VSOP (2 cl vol. % 40) • **14**
- Oxtard XO (2 cl - vol. % 40) • **19**
- Calvados Père Magloire VSOP (2 cl - vol. % 40) • **19**

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

- Patron XO Café (4 cl - vol. % 40) • **16**
- Limoncello (4 cl - vol. % 30) • **16**
- Amaretto Disaronno (4 cl - vol. % 28) • **17**
- Baileys Original (4 cl - vol. % 18) • **17**
- Grand Marnier Cordon rouge (4 cl - vol. % 40) • **17**
- Cointreau (4 cl - vol. % 40) • **17**
- Williamine, Abricotine, Kirsch (2 cl - vol. % 43) • **11**
- Absinthe B3X, Distillerie Morand (2 cl - vol. % 50) • **11**
- Grappa Sassicaia (2 cl - vol. % 40) • **16**
- Grappa Nardini (2 cl - vol. % 50) • **12**
- Kalhua (4 cl vol. % 20) • **17**
- Manzanita (4 cl vol. % 18) • **17**
- Sambuca (4 cl vol. % 38) • **18**
- Fernet Branca (2 cl - vol. % 42) • **8**
- Jagermeister (4 cl - vol. % 35) • **9**

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**

Les prix sont en Francs Suisses. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour.
Prices are in Swiss Francs. Service and VAT included. Euro prices will be calculated on the daily exchange rate.

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

San Pellegrino, Evian, Acqua Panna (50 cl) • **7**

Henniez légère ou naturelle (50 cl) • **7**

Henniez légère ou naturelle (75 cl) • **10**

Perrier (33 cl) • **7**

BOISSON 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 Bitter Lemon (20 cl) • **7**

Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water (20 cl) • **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 Iris au choix (25 cl) • **6**

Jus de cranberry (30 cl) • **6**

Jus de pomme Ramseier (33 cl) • **7**

Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**

