

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) A|C|D|G|L

Perche marinée, déclinaison de betteraves

Foie gras terrine, marinated perch, beetroot variation

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A|D|H|L

Collection de pommes

Balik Sjomga salmon, apple variation

CROUSTADE D'ESCARGOTS EN PERSILLADE • 33 A|B|C|G

Écrevisses, crémeux de chou-fleur, pickles

Snail puff pastry with parsley, shrimps, cauliflower mousseline, pickles

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|L

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 AUX CHAMPIGNONS DE PARIS • 28 A|C|D|G|L

Ricotta fumée

Thin tart with button mushrooms and smoked ricotta cheese

RAVIOLE DE CÉLERI OUVERTE • 36 D|F|G|H|I

Tartare de bar, caviar, vinaigrette basilic noisette

Open celery raviolo, seabass tartare, caviar, basil and hazelnut dressing

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES • 29 B|D|F

Pamplemousse grillé, gel au litchi, salicorne, poutargue râpée

Scallop carpaccio, grilled grapefruit, litchi gel, samphire,
grated bottarga

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

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES D’HIVER • 31 (VG) I

Pesto de tomate

Seasonal vegetables millefeuille, tomato pesto

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

AIGUILLETTE DE SAINT-PIERRE RÔTI • 52 B | D | F | G | H | L

Sauce poulette iodée, salsifis glacés,
pommes de terre safranées, couteaux farcis

Roasted John Dory fillet, mushroom sauce, glazed salsify,
saffron potatoes, stuffed razor clams

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 moussoux, sauce tartare, pommes frites
et/ou salade verte

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

**RÂBLE DE LAPIN FARCI AU LARD FUMÉ
ET PRUNEAUX CONFITS • 50** A|C|E|G|H|I|J

Polenta croustillante, cime di rapa, sauce à la moutarde

*Stuffed rabbit with smoked bacon and candied plums,
fried polenta, cime di rapa and mustard 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

RIS DE VEAU LAQUÉ AU BALSAMIQUE • 45 A|C|G|H|I|J|L

Déclinaison de carottes, pickles de mûre

Veal sweetbreads glazed with balsamic vinegar,
carrot selection, pickled blackberries

FILET DE BŒUF • 64 A|C|G|I|L

Cannelloni truffé, artichauts

Beef fillet, cannelloni with truffle, radicchio, artichokes

**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 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**

