

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 Cafés.

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

FRITES AU CHEDDAR ET BACON • 10

Cheddar and bacon fries

ASSORTIMENT DE TAPAS FRITS • 16

Fried tapas assortment

ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE SUISSE • 26

Plate of cold cuts and Swiss cheese

CROQUETTES DE ROSTI AU GRUYÈRE • 11

Rosti croquette with Gruyère cheese

FINAL JAM

ASSORTIMENT DE FROMAGES SUISSES • 17

Tête de moine, vieux gruyère et tomme de Genève

Selection of swiss cheeses

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES • 12 (GF)

Au sirop de vanille

Exotic fruit salad with vanilla syrup

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 12 (GF)

Glace vanille

Moist chocolate cake, vanilla ice cream

CRÉMEUX AUX CHATAIGNES • 12

Entremet aux marrons, biscuit sablé

Chestnut entremet, shortbread cookie

MILLEFEUILLE CARAMÉLISÉ • 12

Crème pralinée, noisettes au caramel

Caramelised millefeuille pastry, hazelnut and caramel praline cream

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
Chasselas Domaine de Beauvent GE	8	55
Chardonnay Domaine des Balisiers (BIO) GE	9	65
Petite Arvine Trésors de Famille Maison Gilliard VS	11	75
Pinot Gris Domaine des Frères Dutruy VD	10	69

FRANCE

Perle de Sauvignon IGP pays d'Oc Gérard Bertrand	8	55
Chablis Vieilles Vignes Pascal Bouchard	10	69
Clarendelle inspiré par Haut Brion Bordeaux		59

VINS ROSÉS ROSÉ WINE

Côte des Roses Pays d'Oc Gérard Bertrand	8	55
---	---	----

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE

Esprit de Genève Cave de Genève GE	10	69
Onyx Noir Cave Emery VS	10	65
Gamaret Domaine des Perrières GE	9	65
Gamay Domaine des Balisiers (BIO) GE	8	55

FRANCE

Crozes-Hermitage (BIO) « Les Meysonniers » M. Chapoutier	10	65
Château l'Hospitalet la Clape Gérard Bertrand (BIO)	11	75

CHAMPAGNES & CREMANT

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



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

