



# MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR ART, MUSIC & FOOD

✓ végétarien, vegetarian | ✓ vegan

## CÔTÉ FROID OU ENTRÉES COLD SIDE OR STARTERS

### SALADE DE QUINOA ET BOULGOUR • 24 ✓✓

Asperges, tomates cerises et pois chiches. Vinaigrette épicée  
*Quinoa and bulgur salad, asparagus, cherry tomatoes and chickpeas. Spicy vinaigrette.*

### SALADE DE POULET THAÏ, FÈVES ET LENTILLES • 26

Tomates cerises et carottes.  
*Thai-style marinated chicken salad, beans, cherry tomatoes, lentils, Edamame beans, carrots.*

### SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE • 24

Salade Iceberg, filet de poulet rôti, oeuf dur, tomate et croutons  
*Traditional Caesar salad, iceberg salad, roasted chicken fillet hard-boiled, egg, tomato*

### SALADE NIÇOISE • 26

Salade sucrine, tomates cerises, haricots verts, thon, oignons rouge, oeuf dur, olives noires, et concombre  
*Sucrine salad, cherry tomatoes, green beans, tuna, red onions, hard-boiled egg, cucumber.*

### SALADE DE BEIGNETS DE CHÈVRE CHAUD • 26

Vinaigrette ciboulette et orange.  
*Warm goat cheese fritter salad with chive and orange vinaigrette.*

### SALADE GOURMANDE TERRE ET MER • 29

Petit tartare de boeuf et saumon, gambas grillées et beignet de chèvre chaud.  
*Earth and Sea salad: beef and salmon tartare, grilled prawns and warm goat cheese fritter.*

## CÔTÉ CHAUD HOT SIDE

### PENNE AU CITRON JAUNE ET PARMESAN • 26 ✓✓

Tomates séchées  
*Lemon and Parmesan Penne with dried tomatoes*

### CURRY ROUGE INDIEN AU PETITS POIS • 26 ✓✓

Fèves, épinards et carottes.  
*Red indian curry with peas, beans, spinach and carrots.*

### RISOTTO AUX ASPERGES • 28 ✓

*Asparagus Risotto*

### BUTTER CHICKEN • 27

Poulet mariné aux épices (massala, curry, paprika, ail, curcuma, gingembre) riz basmati et petits pois  
*Chicken marinated with spices (massala, curry, paprika, garlic, turmeric, ginger) basmati rice and peas*

### FILET DE DOS DE CABILLAUD • 30

Rôti aux épices du trappeur et crème de balsamique blanche, purée de patates douces et pois chiches  
*Roasted cod fillet with trapper's spices and white balsamic creams, sweet potato and chickpea mashed*

### FILETS DE PERCHES DORÉES

#### AU BEURRE CITRONNÉ • 34

Pommes allumettes, salade mêlée  
*Perch fillets browned in lemon butter, matchstick potatoes, mixed salad*

### MIJOTÉ DE VEAU ET SA SAUCE THAÏ • 32

Riz vénéré et légumes de saison  
*Veal stew, Thai sauce, venere rice and seasonal vegetables*

### ENTRECÔTE DE BOEUF PARISIENNE • 35

Chimichurri sauce, frites et salade verte  
*Parisian beef entrecôte, Chimichurri sauce, fries and green salad*



Créé en 1967, le Montreux Jazz Festival est l'un des événements culturels internationaux les plus prestigieux, avec 250'000 visiteurs chaque été. Son fondateur Claude Nobs, cuisinier de formation, a imaginé les Montreux Jazz Café comme un lieu convivial où se mêlent plaisirs culinaires et mélodiques. Condensé d'émotion et d'innovation, le Montreux Jazz Heritage Lab vous fait revivre les concerts légendaires du Festival, au sein d'une expérience audio-visuelle unique.

*The Montreux Jazz Festival, founded in 1967, has become one of the most prestigious international cultural events in the world, drawing 250,000 visitors each summer. Trained as a chef, the founder Claude Nobs designed the Montreux Jazz Café as a welcoming space where cuisine and music could combine in a way never seen before. Blending emotion and innovation, the Montreux Jazz Heritage Lab lets you relive the Festival's legendary concerts through a unique audiovisual experience.*



# MONTREUX JAZZ CAFÉ

PASSION FOR ART, MUSIC & FOOD

 végétarien

## LES TARTARES TARTARES

### TRADITIONNEL • 30

Moutarde, ketchup, oignons, cornichons, capres, wetchester sauce, huile tournesol, jaune d'oeuf  
*Traditional: mustard, ketchup, pickle, capers, wetchester sauce, sunflower oil, egg yolk*

### ITALIEN • 32

Pesto de roquette, Parmesan, pignons de pin et tomates confites  
*Italian: arugula pesto, Parmesan, pine nuts, candied tomatoes*

### SAUMON • 31

Huile d'olive, citron, sel, poivre et échalotte  
*Salmon, olive oil, salt, pepper and shallot*

**180gr: servis avec salade verte, frites et toasts**

**180gr: served with green salad, french fries and toast**

## BURGERS BURGERS

### BB BURGER • 27

Steak haché 180gr, buns aux graines, tomate, oignons, sauce americaine et ketchup  
*BB Burger, ground beef 180gr, tomato, oignons, american sauce and ketchup*  
Avec cheddar *With cheddar* • 29

### BB CHEESE AND BACON BURGER • 30

Steak de boeuf, tomates, oignons, sauce americaine, ketchup, bacon et cheddar  
*Beef BB cheese and bacon Burger: beef, chicken steak, tomatoes, onions and american sauce, ketchup and bacon and cheese*

**Accompagnements: poêlée de légumes de saison, duo de frites et riz**

**Side Order: pan-fried seasonal vegetables, fries duo and rice**

## DESSERTS

### CRÈME PISTACHE • 6

*Pistachio cream*

### CHEESECAKE AU CITRON • 6

*Lemon cheesecake*

### CRUMBLE POMME ET NOISETTES • 6

*Appel and hazelnut crumble*

### MÛLLEUX AU CHOCOLAT • 6

*Chocolate fondant*

### CAFÉ GOURMAND • 12

*Gourmet coffee*

**Tous nos plats sont servis sur place ou à emporter/  
All our plates are served in the restaurant or to take away**

Tous nos prix sont en francs suisses TTC /  
All our prices are in swiss francs, included of taxes

**MONTREUXJAZZCAFE.COM**

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