



SALAD BAR & STUFF

SALADE MÊLÉE • 14
Tomates cerises, chou blanc, carotte râpée, concombre, cœur de sucrine & vinaigrette balsamique
Mixt salad, cherry tomatoes, white cabbage, grated carrot, cucumber, sucrine hearts & balsamic vinaigrette

SALADE CAPRESE AUX TOMATES COLORÉES, HUILE DE BASILIC & BURRATINA CRÈMEUSE • 14 (entrée) • **25** (plat)
Mesclun, tomates de couleur, burratina, huile basilic
Caprese salad, coloured tomatoes, basil oil, creamy burratina & mesclun

Extras: Caviar 15

TOMME DE GENÈVE PANÉE PUIS FRIT, LARD DE CAMPAGNE • 14
Mesclun, tomates cerises, lard de campagne, tomme de Genève panée
Fried tomme de Genève, mesclun, cherry tomatoes & bacon

FRAÎCHEUR DE BILLES DE MELON, PASTÈQUE ET JAMBON CRU • 16
Salade, mozzarella, tomates cerises, tranches de jambon cru, vinaigrette framboise
Salad, melon balls, watermelon balls, mozzarella, cherry tomatoes, cured ham slice, raspberry vinaigrette

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT • 15 (entrée) • **27** (plat)
Salade iceberg, tomates cerises, bacon, Grana Padano& toasts de focaccia
Caesar salad with crispy chicken, iceberg lettuce, bacon, Grana Padano, cherry tomatoes & focaccia toast

SALADE DE COURGETTES AU QUINOA ET SAUMON BALIK SJOMGA ORANGE • 29
Cœur de filet de saumon sjomga orange, oignons rouges, ciboulette, tomates, espuma tomate & huile basilic
Balik Salmon fillet heart sjomga orange, zucchini, quinoa, red onions, chives, tomatoes, tomato espuma & basil oil

BURGERS IMPROVISATION

BURGER DE SAUMON BALIK • 29
Bun "charbon", saumon frais, saumon Balik fumé, échalotes, moutarde à l'aneth
Coal bread, fresh salmon, smoked Balik salmon, shallots, dill mustard

CHICKEN BURGER • 28
Bun, steak de poulet pané, cheddar, oignons, tomates & sauce BBQ
Bun, chicken fried steak, cheddar, onions, tomatoes & BBQ sauce

BB BURGER • 26
Bun brioche, boeuf, oignons, salade, tomate sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Bun brioche, beef, onions, lettuce, tomato sauce Montreux Jazz Café & pommes frites

BB CHEESEBURGER • 28
Bun brioche boeuf, gruyère, oignons, salade, tomate, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Bun brioche, beef,gruyère, onions, lettuce, tomato, sauce Montreux jazz Café & pommes frites

BB DOUBLE CHEESEBURGER • 40
Bun brioche, 2 steacks de boeuf, double fromage, salade, tomate, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Bun brioche, 2 beef steaks, double cheese, salad, tomato, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites

Extras: Salade 5 | Fromage, cheese 2 | Bacon 3
Foie gras poêlé, Pan-fried foie gras 8

CLAUDE'S KITCHEN

TARTARE DE SAUMON BALIK • 28
Mesclun & pommes frites, vinaigrette passion
Balik smoked salmon tartar devant mixed salad

TARTARE DE BOEUF ITALIEN • 29
Pignons de pin, Grana Padano, huile basilic, mesclun, pommes frites, & toasts de focaccia
Beef tartar, pine nuts, Grana Padano, basil oil, mixed salad leaves, French fries & focaccia toast

JAM SESSION

RISOTTO DE SAISON • 26
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur le risotto du moment
The staff will be happy to advise you on the risotto of the moment

TENTACULES DE CALAMAR GRILLÉES EN PERSILLADE • 34
Spaghettoni, coulis de poivrons & roquette
Whole squid tentacles, garlic, parsley, Spaghettoni, bell pepper coulis & arugula

FILET DE BAR À LA PLANCHA SAUCE VIERGE • 31
Écrasé de pomme de terre, courgettes, tomates, aubergines, huile basilic & sauce vierge
Sea bass fillet, mashed potatoes, zucchinis, tomatoes, eggplant, basil oil & sauce vierge

SUPRÊME DE POULET JAUNE FAÇON QUINCY JONES • 29
Marinade à la coriandre, gingembre, ail et piment, pommes grenailles, courgettes, aubergines, oignons & tomates confites
Corn fed chicken supreme, coriander ginger garlic chili marinade, grilled potatoes, zucchinis, eggplants, onions & candied tomatoes

FAUX FILET DE BOEUF GRILLÉ • 39
Faux filet grillé, patate douce rôti, crème de fromage frais, ciboulette, échalotes, citron & épis de maïs
Grilled tenderloin, roasted sweet potatoes, cream cheese, chives, shallots, lemon, corn on the cob



DECOUVERTE BALIK • 39
Pétales de Sjomga orange , filet Tsar Nikolaj & gravlax crème aigre, mini blinis & moutarde à l'aneth
Orange Sjomga petals, Tsar Nikolaj fillet, gravlax,sour cream, mini blinis & dill mustard

THE ENCORE

COUPE DE GLACE À LA CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE & FRUITS ROUGES • 12
Brisures de meringue, coulis de fruits rouges
Strawberries, raspberries, blackberries, meringue, red fruit coulis & Gruyère double cream ice cream

SALADE DE FRUIT FRAIS • 12
Sirop de vanille
Fresh fruit salad, vanilla syrup

CHEESECAKE AU COULIS DE FRUIT EXOTIQUES • 11
Cheesecake & exotic fruit coulis

MOELLEUX AU CHOCOLAT (GF) • 12
Glace pistache
Warm chocolate cake , pistachio ice cream

CAFÉ GOURMAND • 12

WINES & BUBBLES

SUISSE	IDL	BTE
Chardonnay Domaine des Balisiers <i>(BIO)</i> 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, Bourgogne		69
Clarendelle inspiré par Haut Brion Bordeaux		59

VIN ROSÉ		
Côte des Roses Pays d’Oc Gérard Bertrand	8	55
Rose de Lune Domaine les Balisiers <i>(BIO)</i> GE	8	55

VINS ROUGES	IDL	BTE
SUISSE Esprit de Genève Cave de Genève GE	10	69
Onyx Noir Cave Emery VS	10	65
Pinot Noir Domaine des Balisiers <i>(BIO)</i> GE	9	59

FRANCE		
Crozes-Hermitage <i>(BIO)</i> « Les Meysonniers » M. Chapoutier	10	65
Château l’Hospitalet la Clape Gérard Bertrand <i>(BIO)</i>		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

APEROL SPRITZ • 14
APEROL SPRITZ ROYAL • 19

MENU ENFANT (– 12 ANS) • 17
Sirop à l’eau
Steak haché ou aiguillette de poulet ou fish & chips servie avec frites ou légumes
1 boule de glace
Water syrup
Minced steak or chicken breast or fish & chips served with chips or vegetables
A scoop of ice cream

Notre pain artisanal est livré chaque matin par Stéphane Oberson, boulanger genevois élu Pain d’Or 2018.
Our artisan bread is delivered every morning by Stéphane Oberson, Geneva’s baker elected «Pain d’Or» 2018.
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