



LOUNGE

LA PREMIÈRE PARTIE
OPENING ACT

MINISTRONE TRADITIONNEL • 24 (VG) A | I
Traditionnal minestrone

MONTREUX JAZZ CLUB • 39 (SG) A | C | E | G | H | J
Poulet grillé, Gruyère, bacon, tomates, oeuf, salade
et mayonnaise, pommes frites
*Grilled chicken breast, Gruyère cheese, bacon,
tomatoes, egg, lettuce and mayonnaise, French fries*

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A | D | H
Collection de cerises
Balik Sjomga salmon, cherry variation

**PLATEAU DE DÉLICES
DE NOS CONTRÉES • 32** E | G | H | L
Assortiment de charcuteries et fromages de
la région, 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*

FIN DE CONCERT EN APOTHÉOSE
AFTER THE CONCERT

ELLA’S CHEESECAKE • 17 (SG) A | C | F | G | H

FRAÎCHEUR CITRON VERT ET BASILIC • 17 (VG) H
Crème citron vert, gelée citron et basilic, biscuit amande
*Lime and basil tart, lime cream, basil-infused lime jelly,
almond biscuit*

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 17 (SG) C | G | H
Sorbet au grué de cacao, crème anglaise
Chocolate fondant, cocoa nib sorbet, vanilla cream

**SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES
& SORBETS • 6 (LA BOULE)** C | G | H
Ice cream and sorbet selection (1 scoop)

Chers clients, nous serons ravis de vous informer de tous les détails de nos plats en ce qui
concerne les produits utilisés et les allergènes. N'hésitez pas à contacter notre personnel de
service pour de plus amples informations. Tous les prix sont en Franc Suisse. Service et TVA
inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour.

*Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes about the product
used and the allergens. Please ask our service team for further information.
Prices are in Swiss Franc. Service and VAT included. The prices in Euros will be calculated
according to the exchange rate of the day.*

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 • 42 (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 pois chiches
Gluten-free bun, kidney bean and chickpea patty

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*

**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 moussoux, 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*

ALLERGÈNES / ALLERGENS

- 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 Sulfites

Foie gras: France | Saumon-Salmon: FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Caviar Prunier: France
Bœuf-Beef: Suisse-Switzerland Anchois-Anchovies: FAO 27 (Atlantique, nord-est)
Crevettes-Prawns: Vietnam | Jambon-Ham: Suisse-Switzerland
Perche-Perch: Suisse-Switzerland | Volaille, poulet, coquelet-Chicken: Suisse-Switzerland