

MENU



MONTREUXJAZZCAFE.COM

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

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.

Provenance

Foie gras: France
Saumon *Salmon*: FAO 27 (Atlantique, nord-est)
Caviar Prunier: France
Boeuf *Beef*: Suisse / Switzerland
Homard *Lobster*: FAO 21 (Atlantique, nord-ouest)
Anchois *Anchovies*: FAO 27 (Atlantique, nord-est)
Crevettes *Prawns*: Vietnam
Jambon *Ham*: Suisse / Switzerland
Sole: Espagne / Spain
Perche *Perch*: Suisse / Switzerland
Volaille, poulet, coquelet *Chicken*: Suisse / Switzerland
Ris de veau *Veal sweetbreads*: Suisse / Switzerland
Escargots *Snails*: Mont d'Or (France)
Maquereau *Mackerel*: France
Poulpe *Octopus*: Espagne / Spain
Espadon *Swordfish*: FAO 27
Agneau *Lamb*: Irlande
Veau *Veal*: Suisse / Switzerland

Origines de nos pains et produits de boulangerie *Origins of our bread and bakery products*
Suisse: Pains, Pains Burger / *Switzerland: Bread, Burger buns*
France: Viennoiseries, Pain de mie, Blinis / *France: Viennoiseries, Soft bread, Blinis*
Allemagne: Pain sans gluten / *Germany: Gluten-free bread*

Allergies

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

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.



*Raye,
Montreux Jazz Festival, 2024*

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

TERRINE DE FOIE GRAS • 37 (SG) A | C | G | H | L

Marbré aux amandes, gel Amaretto

Foie gras terrine, almond marbled, Amaretto gel

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A | D | F | H

Collection de cerises

Balik Sjomga salmon, cherry variation

CROUSTILLANT D'ESCARGOTS DU MONT D'OR • 31 A | C | G | J

Émulsion à l'ail des ours

Crispy snails from Mont d'Or, wild garlic emulsion

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

MINISTRONE TRADITIONNEL • 24 (VG) A | I

Traditional minestrone

MAQUEREAU À LA FLAMME EN SASHIMI • 29 D | F | H

Gel d'hibiscus, déclinaison de tomates confites

Flamed mackerel sashimi, hibiscus gel, candied tomatoes

CROUSTADE D'ASPERGES BLANCHES • 27 A | C | D | G | J

Anchois de Cantabrie, siphon maltais

White asparagus tart, anchovies from Cantabria, maltese espuma

ARTICHAUT À LA ROMAINE • 31 E | G | H | L

Crème de Pecorino Romano, tandem de jambon de Parme

Roman-style artichoke, Pecorino Romano cream, Parma ham tandem

POULPE EN FIN CARPACCIO • 38 A | C | D | F | J

Crudo de concombre épicé, sauce aioli

Octopus carpaccio, spicy cucumber, homemade aioli

(VG) Vegan | (V) Végétarien | (SG) Signature Dish

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.

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

Thibault Cauvin & -M-,
Montreux Jazz Festival, 2024



EN TÊTE D’AFFICHE

MAIN ACT

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*

RISOTTO DE HOMARD • 52 B | I

Sauce américaine épicée, condiment à l’ail noir

Lobster risotto, spicy american sauce, black garlic dressing

AUBERGINE GRAFFITI EN MILLEFEUILLE • 31 (VG) E

Tomate confite et basilic

Eggplant millefeuille, tomato confit and basil

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 | I | 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

DOS D’ESPADON MI-CUIT • 46 A | D | G | J

Poutargue râpée, fregola sarda crémeuse aux agrumes,
asperges vertes

*Lightly seared swordfish loin, grated bottarga, creamy fregola sarda
with citrus green asparagus*

SOLE MEUNIÈRE ENTIÈRE • 65 A | C | D | F | G | L

Pomme purée, beurre blanc à la tagète

*Whole sole meuniere, marigold-infused white butter,
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*

**FILET D'AGNEAU MARINÉ
EN CROÛTE D'HERBES • 56** A|G|H|I|J|L

Légumes de printemps, persillade de girolles

*Marinated lamb fillet in a herbs crust, seasonal vegetables,
chanterelle mushrooms with parsley*

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*

BELLE PIÈCE DE VEAU RÔTIE AU SAUTOIR • 63 A|C|G|I|L

Gnocchis aux épinards, sauce morilles, petits pois

Roasted veal, spinach gnocchi, morel sauce, green peas

FILET DE BŒUF • 64 A|C|G|I|L

Cannelloni truffé, artichauts

Beef fillet, cannelloni with truffle, 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*

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 F | I

Vodka Smirnoff red, Bloody Mary mix embouteillé en studio

Vodka Smirnoff red, House bottled Bloody Mary mix

CLAUDE'S COFFEE • 18 G

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 L

Jus de pomme, purée de framboise, Sirop de cannelle, Prosecco

Apple juice, raspberry purée, cinnamon syrup, Prosecco

PEAR, HONEY & GINGER • 20 L

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 L

Abricotine Morand, confiture d'abricot du Valais, Prosecco

Morand Apricot Eau-de-vie, apricot marmalade from the Valais, Prosecco

JAZZY RIVIERA • 18 L

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**

