

—
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
Anchois *Anchovies*: FAO 27 (Atlantique, nord-est)
Crevettes *Prawns*: Vietnam
Jambon *Ham*: Suisse / Switzerland
Bar *Seabass*: Espagne / Spain
Perche *Perch*: Suisse / Switzerland
Volaille, poulet, coquelet *Chicken*: Suisse / Switzerland
Maquereau *Mackerel*: France
Poulpe *Octopus*: Espagne / Spain
Agneau *Lamb*: Irlande
Veau *Veal*: Suisse / Switzerland
Canard *Duck*: France
Rouget *Red Mullet*: France

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 Crustacés & 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

Crédits Photos

Raye, 2024 © FFJM Luana Schoch
Thibault Cauvin & -M-, 2024 © FFJM Anoush Abrar

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'instants 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 Café.

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 marbling, Amaretto condiment

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A|D|F

Collection d'abricots

Balik Sjomga salmon, apricot variation

NOUGAT DE CHÈVRE • 31 E|F|G|H|J

Magret de canard fumé, fruits confits et condiment à la figue

Goat cheese nougat, smoked duck breast, preserved fruits and fig condiment

CAVIAR PRUNIER «OSCIÈTRE» • 85 (SG) A|C|D|G

Boîte de 30 g

Blinis, crème aigre et sa garniture

Caviar Prunier "Ossetra" 30 g portion served with blinis, sour cream and traditional accompaniments

MINISTRONE TRADITIONNEL • 24 (VG) A|I

Traditional minestrone

MAQUEREAU EN SASHIMI À LA FLAMME • 27 D|F

Groseilles et concombres

Flame-seared mackerel sashimi, redcurrants and cucumber

CROUSTADE AU PARMESAN • 26 (V) A|C|G|J

Légumes crus et cuits de la Riviera, tapenade d'olives

Parmesan croustade, raw and cooked Riviera vegetables, olive tapenade

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 duo

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

Crudo de concombre épicé, sauce aïoli

Thin carpaccio of octopus, spicy cucumber crudo, aioli sauce

(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 CRÉMEUX AU BASILIC • 42 (V) G | H | I | L

Burrata fumée, éclats de citron confit

Creamy basil risotto, smoked burrata and preserved lemon

AUBERGINE GRAFFITI EN MILLEFEUILLE • 31 (VG) E

Tomate confite et basilic

Eggplant millefeuille, tomato confit and basil

SUPER GREEN VEGAN BURGER 180 G • 39 (VG) E | J

Brioche sans gluten, steak de haricots rouges et pois chiches,
frites de patates douces

*Gluten-free brioche bun, red bean and chickpea patty,
sweet potato fries*

BB BURGER 180 G • 42 (SG) A | C | E | G | H | J | K

Pain brioché, steak de bœuf, vieux cheddar,
sauce Montreux Jazz Café, pommes frites

*Brioche bun, beef patty, aged cheddar,
Montreux Jazz Café sauce, French fries*

ROUGET CROUSTILLANT • 46 A | B | C | D | F | G | I | J | L

Cannelloni de courgettes, jus de bouillabaisse à la citronnelle

*Crispy red mullet, zucchini cannelloni, bouillabaisse
and lemongrass reduction*

LOUP ENTIER RÔTI AU FENOUIL • 57 D | F | G | I | J

Purée de pommes de terre, sauce vierge à l’estragon

*Whole roasted sea bass with fennel, mashed potatoes,
tarragon vierge sauce*

FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 (SG) A | C | D | E | G | I | J | L

Beurre moussieux, 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 • 58** A|C|F|G|H|I|L

Raviolis faits maison à la ricotta et au basilic, jus au citron confit
*Herb-crusted marinated lamb fillet, ricotta and basil tortellini,
preserved lemon jus*

COQUELET MARINÉ À LA QUINCY JONES • 46 (SG) E|F|I|K|L

Pommes gaufrettes
*Spring chicken marinated Quincy Jones' style
Potato wafers*

MAGRET DE CANARD • 49 G|I|L

Déclinaison de navets, pêche caramélisée, jus à la verveine
Duck breast, variation of turnips, caramelized peach, verbena jus

FILET DE BŒUF À LA PLANCHA • 64 A|D|F|G|H|I|L

Panisses à l'origan, tomates confites et olives Kalamata
*Grilled beef fillet, crispy chickpea fries with oregano,
confit tomatoes, and Kalamata olives*

**TARTARE DE BŒUF
FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48** (SG) A|C|E|J

Pommes frites et/ou salade verte et toasts
*Beef tartare freshly prepared to your preference,
French fries, green salad and toasts*

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

Sirup 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**

