

—
LOUNGE
—



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 | 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

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

Asaf Avidan, Lenny Kravitz, 2024 © FFJM Marc Ducrest

Janeen, 2024 © Thea Moser

JAM SESSION BREAKFAST

Servi de 11h à 12h / Served from 11am until noon

LES ŒUFS BROUILLÉS • 18

Accompagnés de toasts aux céréales

Scrambled eggs with whole wheat toasts

> Garniture au choix / Choice of either

Champignons et truffe (V) A | C | G

Wild mushrooms and truffle shavings

Caviar et saumon fumé A | C | D | G

Caviar and smoked salmon

Gruyère et granola de lard A | C | G

Gruyère cheese and bacon granola

SÉLECTION DE PAINS

ET VIENNOISERIES • 12 (V) A | C | G

Selection of freshly baked pastries and bread

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.

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

VELOUTÉ DE COURGE

"BLEU DE HONGRIE" • 25 C | G | H

Royale de châtaignes, éclats de lard fumé du Valais

Bleu de Hongrie pumpkin velouté, chestnut royale, crisp

Valais smoked bacon

MONTREUX JAZZ CLUB • 39

 (SG) A | C | E | G | H | J

Poulet grillé, Gruyère, bacon, tomates, œuf, 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 | F

Collection de prunes

Balik Sjomga salmon, plum variation

PLATEAU DE DÉLICES

DE NOS CONTRÉES • 32 E|G|H|L

Assortiment de charcuteries et fromages de la région

Accompagné de 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 g

Blinis, crème aigre et sa garniture

Caviar Prunier "Ossetra" 30 g portion served with

blinis, sour cream and traditional accompaniments



*Raye,
Montreux Jazz Festival, 2024*

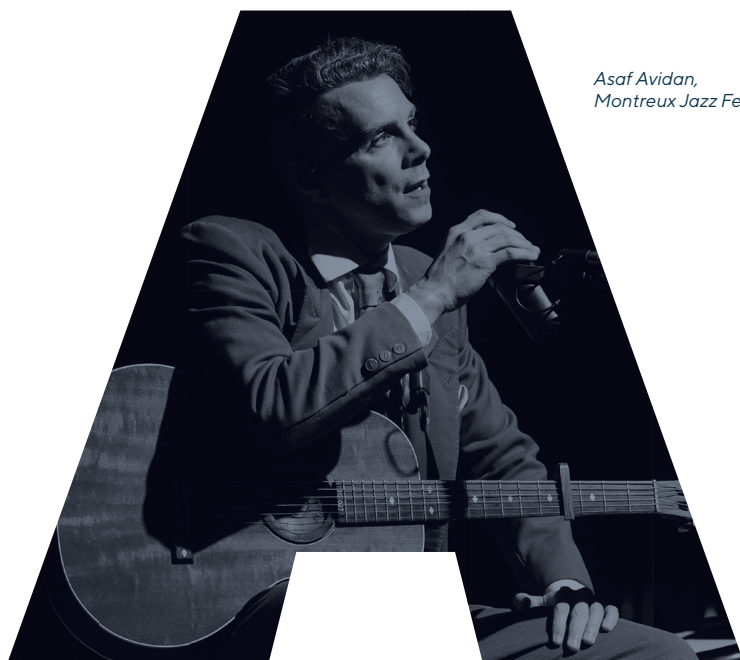
EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

**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 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*



*Asaf Avidan,
Montreux Jazz Festival, 2024*

COQUELET MARINÉ

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

Pommes gaufrettes

*Spring chicken marinated Quincy Jones' style,
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

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.*

FIN DE CONCERT EN APOTHÉOSE AFTER THE CONCERT

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

**PANNA COTTA À LA MANGUE
ET NOIX DE COCO • 17** (VG) L|H

Gel au Malibu, tuile croquante

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 17 (SG) A|C|I|G|H

Confiture de lait, sorbet passion, crème anglaise Dulcey

*Warm chocolate fondant, dulce de leche,
passion fruit sorbet, Dulcey custard*

**SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES
& SORBETS • 6 (LA BOULE)** C|I|G|H

Ice cream and sorbet selection (1 scoop)



*Lenny Kravitz,
Montreux Jazz Festival, 2024*

SWING AFTERNOON TEA

Servi de 15h à 17h / Served from 3pm to 5pm

*Sélection large et variée de thés frais de qualité
Assortiment de mini sandwiches et pâtisseries maison • 39 p.p.
Large and diverse selection of teas
Selection of finger sandwiches and homemade pastries*

CAFÉS & THÉS COFFEES & TEAS

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné • 6

Espresso double, Ristretto double • 7.50

Café Latte Macchiato • 7

Cappuccino • 7

Chocolat chaud • 8

Lait chaud • 7

Thés et infusions, servis en théière • 9

A CAPELLA

NOS CRÉATIONS SANS ALCOOL
OUR ALCOHOL-FREE CREATIONS

KIND OF COOL • 14 H | L

Cordial créole, orange, ananas, ginger beer

Creole cordial, orange, pineapple, ginger beer

OPTION : Eminente 3 ans Rhum • 20 H | L

ORANGE MOON • 14

Agave, oléo-saccharum pamplemousse et baies roses,
canneberge, infusion au roïboos

*Agave, grapefruit and pink pepper oleo-saccharum,
cranberry, Roïboos infusion*

OPTION : Tanqueray Export Gin • 20 L



Label Rainforest Alliance
Rainforest Alliance Label



Label Ethical Tea Partnership
Ethical Tea Partnership Label

LEGENDS

LES CLASSIQUES REVISITÉS, PRÊTS À FAIRE LEUR SHOW
REIMAGINED CLASSICS, DESTINED TO STEAL THE SHOW

OYE COMO VA • 22 L

Tequila Don Julio Reposado, Mezcal, liqueur Mandarine
Napoléon, agave, poire, citron vert

*Don Julio Reposado tequila, Mezcal, Mandarine Napoléon
liqueur, agave, pear, lime*

CLAUDE'S COFFEE • 18 G | L

Rhum Eminente 3 ans infusé à la vanille
Crème d'Amaretto, espresso

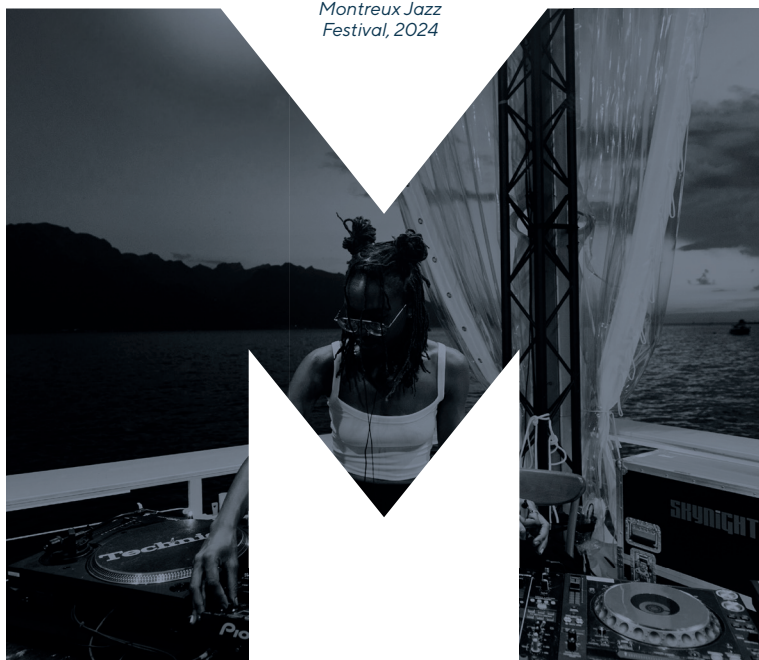
*Vanilla infused Eminente 3 year old Rum,
Amaretto cream, espresso*

SOPHISTICATED GENTLEMAN • 22

Rye Vulson, Calvados, Bitter Angostura, sirop de cannelle

*Domaine des Hautes Glaces Rye Vulson, Calvados,
Angostura bitter, cinnamon syrup*

*Janeen,
Montreux Jazz
Festival, 2024*



LOW NOTES

DES NOTES DOUCES, UNE ÂME PUISSANTE
GENTLE NOTES, POWERFUL SOUL

BITTER HARMONY • 20 L

Sloe Gin Plymouth, Campari, citron, sirop de camomille

Sloe Gin Plymouth, Campari, lemon, chamomile syrup

BLACK OAT BLUES • 22 H | L

Vodka Belvedere, Disaronno, ristretto, lait d'avoine,
Angostura

Belvedere Vodka, Disaronno, ristretto, oat milk, Angostura

MAPLE GROOVE • 20 H | L

Rye Whiskey Whistle Pig 10, Cointreau, thé au pécan, bulles,
sirop d'érable, bitter noix

*Whistle Pig 10 Rye Whiskey, Cointreau, pecan tea, bubbles,
maple, walnut bitter*

QUIET BLOOM • 20 H | L

Italicus Rosolio Di Bermamoto, pamplemousse frais, eau
pétillante

*Italicus Rosolio Di Bermamoto, fresh grapefruit, sparkling
water*

Nous réalisons les Cocktails classiques sur demande

We prepare classic Cocktails upon request

CRUS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE 1DL

Taittinger Brut • **21**

Taittinger Brut Rosé • **24**

Moët & Chandon Brut • **21**

Le Kir Royal • **+2**

(Champagne de votre choix accompagné
de liqueur Chambord)

VINS BLANCS WHITE WINES

SUISSE

Chasselas, Château d'Hauteville • **9.50**

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex • **12.50**

Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Johannisberg du Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or • **12**

FRANCE

Mâcon Milly-Lamartine • **14.50**

Domaine Les Héritiers du Comte Lafon

ITALIE

Pinot Bianco IGT, Tenuta Monteloro • **11**

Villa Antinori, Toscana

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay • **13.50**



LE VIN BLANC DU MOMENT • 11

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE

Whispering Angel, Château d'Esclans • **12.50**
Côtes de Provence

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE

Garanoir, Château d'Hauteville • **9.50**

Yvorne Rouge de Rouges, Domaine de la Pierre Latine • **12.50**

Philippe Gex, Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Baiocco, Guido Brivio, Merlot del Ticino • **14.50**

FRANCE

Côte de Nuits Villages Vierville • **14**

Domaine du Clos des Poulettes

ESPAGNE

D-12 Crianza, Bodegas LAN, Rioja • **11.50**

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza • **10.50**



LE VIN ROUGE DU MOMENT • 11

SPIRITUEUX SPIRITS

GIN

Tanqueray Export Strength (4 cl - vol. % 47.3) • **16**

Tanqueray No. TEN (4 cl - vol. % 47.3) • **19**

The Botanist (4 cl - vol. % 46) • **21**

Bombay Sapphire (4 cl - vol. % 40) • **16**

Hendrick's (4 cl - vol. % 41.4) • **19**

RHUM

Eminente 3 ans (4 cl - vol. % 40) • **16**

Pampero Anejo Especial (4 cl - vol. % 40) • **16**

Captain Morgan Spiced gold (4 cl - vol. % 35) • **16**

Ron Zacapa 23 (4 cl - vol. % 40) • **22**

Pampero Anniversario (4 cl - vol. % 40) • **19**

Havana Club 7 (4 cl - vol. % 40) • **19**

VODKA

Smirnoff Red Label (4 cl - vol. % 37.5) • **16**

Ciroc (4 cl - vol. % 40) • **19**

Ketel One (4 cl vol.% 40) • **19**

Belvedere (4 cl - vol. % 40) • **22**

TEQUILA

Volcan Blanco (4 cl - vol. % 40) • **17**

Volcan Cristalino (4cl - vol. % 40) • **22**

Casamigos Reposado (4 cl - vol. % 40) • **28**

WHISKY

J&B (4 cl - vol. % 40) • **16**

Johnnie Walker Red Label (4 cl - vol. % 40) • **16**

Johnnie Walker Black Label (4 cl - vol. % 40) • **19**

Johnnie Walker Gold Label (4 cl - vol. % 40) • **25**

Johnnie Walker Blue Label (4 cl - vol. % 40) • **45**

Chivas Regal 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **22**

Funky Claude's (4 cl - vol. % 46) • **20**

Glenfiddich 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **21**

Talisker 10 ans (4 cl vol. % 40) • **22**

Glenmorangie 18 ans (4 cl - vol. % 43) • **28**

Caol Ila 12 ans (4 cl vol. % 40) • **25**

Jameson (4 cl - vol. % 40) • **19**

Canadian Club (4 cl vol. % 40) • **16**

Crown Royal (4 cl - vol. % 40) • **20**

Domaines des Hautes

Glaces Rye Vulson (4 cl - vol. % 43) • **22**

Jack Daniel's (4 cl vol. % 40) • **20**

Gentleman Jack (4 cl - vol. % 40) • **22**

Bulleit Bourbon (4 cl - vol. % 45) • **19**

Woodford Reserve Bourbon (4 cl - vol. % 43,2) • **22**

SPIRITUEUX SPIRITS

COGNAC & CALVADOS

Hennessy XO (2 cl - vol. % 40) • **20**

Hennessy Very Special (2 cl vol. % 40) • **11**

Martell XO (2 cl vol. % 40) • **32**

Remy Martin VSOP (2 cl vol. % 40) • **14**

Oxtard XO (2 cl - vol. % 40) • **19**

Calvados Père Magloire VSOP (2 cl - vol. % 40) • **19**

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

Patron XO Café (4 cl - vol. % 40) • **16**

Limoncello (4 cl - vol. % 30) • **16**

Amaretto Disaronno (4 cl - vol. % 28) • **17**

Baileys Original (4 cl - vol. % 18) • **17**

Grand Marnier Cordon rouge (4 cl - vol. % 40) • **17**

Cointreau (4 cl - vol. % 40) • **17**

Williamine, Abricotine, Kirsch (2 cl - vol. % 43) • **11**

Absinthe B3X, Distillerie Morand (2 cl - vol. % 50) • **11**

Grappa Sassicaia (2 cl - vol. % 40) • **16**

Grappa Nardini (2 cl - vol. % 50) • **12**

Kalhua (4 cl vol. % 20) • **17**

Manzanita (4 cl vol. % 18) • **17**

Sambuca (4 cl vol. % 38) • **18**

Fernet Branca (2 cl - vol. % 42) • **8**

Jagermeister (4 cl - vol. % 35) • **19**

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**

*Les prix sont en Francs Suisses. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront
calculés selon le taux du jour.
Prices are in Swiss Francs. Service and VAT included. Euro prices will be
calculated on the daily exchange rate.*

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

San Pellegrino, Evian, Acqua Panna (50 cl) • **7**

Henniez légère ou naturelle (50 cl) • **7**

Henniez légère ou naturelle (75 cl) • **10**

Perrier (33 cl) • **7**

BOISSON 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 Bitter Lemon (20 cl) • **7**

Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water (20 cl) • **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 Iris au choix (25 cl) • **6**

Jus de cranberry (30 cl) • **6**

Jus de pomme Ramseier (33 cl) • **7**

Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**

