

—
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
Sole *Sole fish*: Espagne / Spain
Perche *Perch*: Suisse / Switzerland
Volaille, poulet, coquelet *Chicken*: Suisse / Switzerland
Truite *Trout*: France
Cabillaud *Cod*: France
Ecrevisses *Crayfish*: Suisse / Switzerland
Oeuf *Egg*: Suisse / Switzerland
Canard *Duck*: France
Porc *Pork*: 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** 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

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 à la pistache, kaki fondant caramélisé, poivre Timut

*Foie gras terrine marbled with pistachios,
caramelised persimmon, Timut pepper*

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A|D|F

Collection de prunes

Balik Sjomga salmon, plum variation

POIREAU FONDANT CONFIT • 36 A|B|D|F|G|J|L

Truite marinée au Génépi, écrevisses du lac, œufs de truite,
vinaigrette marbrée

*Leek confit, trout marinated with Génépi, lake crayfish,
trout roe, marbled vinaigrette*

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*

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,
crispy Valais smoked bacon*

FOIE GRAS POÊLÉ • 39 A|E|G|H|I

Millefeuille de céleri-rave et truffe d'automne,
vinaigrette noisette et figue

*Pan-seared foie gras, Celeriac and autumn truffle millefeuille,
hazelnut and fig vinaigrette*

CROUSTADE AU GRUYÈRE • 26 (V) A|C|G|J

Légumes d'automne, poire, noix et bleu de Châtel affiné

*Gruyère cheese croustade, autumn vegetables, pear, walnuts
and aged Bleu de Châtel*

ŒUF PARFAIT • 32 C|G

Panais et bolets poêlés, touche de fève de tonka

Perfect egg, sautéed parsnip and porcini, hint of tonka bean

HOMARD EN FRAÎCHEUR • 39 B|C|D|F|G|I|J

Rémoulade à l'estragon, radis croquants,
kumquat confit et gelée d'agrumes

*Chilled lobster, tarragon rémoulade, crisp radishes,
candied kumquat and citrus gelée*

ENTRACTE INTERLUDE

SALADE BIEN-ÊTRE • 34 (VG) H

Jeunes pousses d'épinard, quinoa, poires, avocat, 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

(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.

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 GORGONZOLA • 42 (V) G | H | I | L

Coing en déclinaison, vieux balsamique et noix croquantes

*Creamy Gorgonzola risotto, quince variations,
aged balsamic and walnuts*

CURRY DOUX DE COURGE • 32 (VG) F | H | I | K

Tofu, champignons shiitakés et enokis, noix de cajou torréfiées, riz
jasmin parfumé

*Mild pumpkin curry with tofu, shiitake and enoki mushrooms, toasted
cashews, fragrant jasmine rice*

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

Brioche sans gluten, steak de haricots rouges et pois chiches,
frites de patate douce

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

BB BURGER 180 G • 42 (SG) A | C | E | G | H | I | 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*

DOS DE CABILLAUD NACRÉ • 46 A | C | D | G

Carottes en textures, raviole maison de ricotta fumée, jus d’orange
réduit, touche de réglisse

*Glazed cod fillet, carrot in various textures, homemade ravioli stuffed
with smoked ricotta, reduced orange jus, hint of liquorice*

SOLE MEUNIÈRE TRADITIONNELLE • 72 A | C | D | I | J | L

Purée de pommes de terre crémeuse

Traditional sole meunière, mashed potatoes

FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 (SG) A | C | D | E | G | 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*

JOUE DE BŒUF FONDANTE EN CARBONADE • 48 A|G|I|L

Polenta onctueuse, oignons doux, champignons caramélisés

Beef cheek carbonade, creamy polenta, sweet onions, caramelised mushrooms

COQUELET MARINÉ

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

Pommes gaufrettes

Spring chicken marinated Quincy Jones' style

Potato wafers

MAGRET DE CANARD • 46 G|I|L

Salsifis dorés, pomme et figue flambées, jus au Calvados

Duck breast, golden salsify, flamed apple and fig, Calvados jus

FILET DE BŒUF • 69 A|D|F|G|H|I|L

Foie gras poêlé, millefeuille de pommes de terre, sauce Périgueux truffée

Beef fillet, pan-seared foie gras, potato millefeuille, truffled Périgueux sauce

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.

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

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*

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

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**

