

—
MENU
—



MONTREUXJAZZCAFE.COM

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

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.

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*: Ecosse / Scotland, Pétoncles *Small scallops*: FAO 27 (Atlantique, nord-est), Palourdes *Clams*: FAO 27 (Atlantique, nord-est), Noix de Saint-Jacques *Large scallops*: France, Moules *Mussels*: France, Ecrevisses *Crayfish*: Chine / China, Oeuf *Egg*: Suisse / Switzerland, 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

ALLERGÈNES / ALLERGENS

- 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

MENU DÉGUSTATION • 140

TERRINE DE FOIE GRAS A|H|I|L

Marbré au pain d'épices, chutney de mirabelles, brioche tiède
Marbled foie gras terrine with gingerbread, mirabelle plum chutney, warm brioche

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES B|F|G|I|J

Choux-fleurs préparés, vinaigrette à la vanille et grenade
Roasted scallops, cauliflower in textures, vanilla and pomegranate vinaigrette

AUTOUR DU COCHON A|C|G|I|J|L

Filet mignon rôti, croquettes de pieds de cochon, boudin croustillant, pickles de poire, gelée de groseille, mousseline de céleri onctueuse
Featuring pork, roasted tenderloin, pig's feet croquettes, crispy blood pudding, pickled pear, redcurrant gel, velvety celeriac mousseline

TARTELETTE MONT BLANC A|C|G|H

Crème de marron au rhum, confit de mandarine et sorbet cassis
Mont Blanc tartlet, chestnut cream with rum, mandarin confit and blackcurrant sorbet



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

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT



TERRINE DE FOIE GRAS • 39 A|H|I|L

Marbré au pain d'épices, chutney de mirabelles, brioche tiède

*Marbled foie gras terrine with gingerbread,
mirabelle plum chutney, warm brioche*



SAUMON BALIK SJOMGA • 39 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 Généri, écrevisses du lac, œufs de truite,
vinaigrette marbrée

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



CAVIAR PRUNIER «OSCIÈTRE» • 85 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 PALOURDES • 30 B|D|G|I|L

Pétoncles, crevettes, huile infusée au safran

Clam Chowder, scallops, shrimps, saffron-infused oil

MARBRÉ DE QUEUE DE BOEUF • 27 C|G|I|J

Légumes mijotés et foie gras

Sauce gribiche, salade d'hiver croquante

*Oxtail terrine with braised vegetables and foie gras
Gribiche sauce, crisp winter salad*

BETTERAVE CONFITE EN PAPILLOTTE • 29 (M) C|F|G|J

Physalis flambée, crème légère au wasabi,
vinaigrette yuzu et coriandre fraîche

*Papillote-roasted beetroot, flambéed physalis
Light wasabi cream, yuzu vinaigrette and fresh coriander*

ŒUF BIO PARFAIT • 25 A|C|G|I|J|L

Sauce meurette, croûtons dorés, lard fondant
et champignons de Paris caramélisés

*Organic slow-cooked egg, red wine meurette sauce
Golden croutons, melting pork belly and caramelised
button mushrooms*

MOSAÏQUE DE SAINT-JACQUES • 29 B|F|J

Légumes d'hiver marinés aux agrumes, mangue fraîche,
vinaigrette au shiso

*Scallop crudo, citrus-marinated winter vegetables
and shiso vinaigrette*

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 A | B | C | G

Caesar salad with choice of prawns or chicken

(VG) Vegan | (V) Végétarien |  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 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 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*

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES • 49 B | F | G | I | J

Choux-fleurs préparés, vinaigrette à la vanille et grenade

*Roasted scallops, cauliflower in textures, vanilla
and pomegranate vinaigrette*

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

Purée de pommes de terre crémeuse

Traditional sole meunière, mashed potatoes



FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 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*

JOUE DE BŒUF FONDANTE EN CARBONADE • 58 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 • 48 A|E|F|I|K|L

Pommes gaufrettes

*Spring chicken marinated Quincy Jones' style
Potato wafers*

AUTOUR DU COCHON • 46 A|C|G|I|J|L

Filet mignon rôti, croquettes de pieds de cochon, boudin croustillant, pickles de poire, gelée de groseille, mousseline de céleri onctueuse

Featuring Pork, roasted tenderloin, pig's feet croquettes, crispy blood pudding, pickled pear, redcurrant gel, velvety celeriac mousseline

FILET DE BŒUF • 69 A|D|F|G|H|I|L

Foie gras poêlé, millefeuille de légumes d'hiver, sauce Périgueux truffée

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



TARTARE DE BŒUF

FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48 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 Bergamotto, pamplemousse frais, eau pétillante

Italicus Rosolio Di Bergamotto, 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

