



FIRST PART

Salade de crudités • 13

Légumes croquants, assaisonnement vif & léger
Salad with raw vegetables, crunchy vegetables, bright & light seasoning

Velouté de courge d'automne • 14

Huile de graines de courge torréfiées, texture veloutée
Autumn squash cream, oil of roasted pumpkin seeds, velvety texture.

César au poulet • 26.5

Suprême de volaille, Grana Padano, lard paysan & vinaigrette maison
Chicken Caesar Salad, chicken supreme, Grana Padano, country bacon & homemade dressing



JAM SESSION

Autour du saumon Balik / Around the salmon Balik

Rehaussez votre plat avec une touche d'exception de 10g de caviar Oscietre / *Spoil your dish with an exceptional touch of 10g of Oscietre caviar • 15*

Pancake avocat & Tartare de Saumon Balik • 20

Avocado Pancake & Balik Salmon Tartare

Le Tartare Balik • 26

Servi avec crème acidulée, pommes de terre rôties ou salade mêlée & pain toasté
Served with sour cream, roasted potatoes or mixed salad & toasted bread

Saumon Balik Gravlax • 34.50

Servi avec burrata crémeuse & pain de campagne
Balik Salmon Gravlax, served with creamy burrata & country bread

Saumon Balik et Caviar • 49

Saumon Balik Danica & Herbes et 10g de Caviar Oscietre. Servi avec blinis et crème acidulée
Balik Salmon Danica & Herbs and 10g of Caviar Oscietre. Served with blinis and sour cream

APPETIZERS

Chips mexicaines • 12

Guacamole et chunky salsa
Mexican crisps, chunky sauce & guacamole

Ardoise de fromages affinés • 16

Sélection suisse, pain artisanal & fruits secs
Ardoise of ripened Swiss cheeses, artisan bread & dried fruits

Ardoise de charcuteries artisanales • 16

Produits artisanaux, pain artisanal & pickles
Ardoise of artisanal charcuterie, artisanal bread & pickles

Le « Mini Caviar » • 24

Navette beurrée, 10 g de caviar & zeste citronné
The mini caviar, the mini baguette, 10g caviar & lemon zest

Extras: 10g caviar +15

FOODIES

Trio de sandwichs • 23

Saumon Balik, Gruyère affiné & viande séchée
Trio of sandwiches, Balik salmon, cured Gruyère & dried meat

Panini Gourmets

Gourmet Panini

Jambon fondant & Cheddar affiné • 17.50

Fondant ham & refined cheddar

Rösti de carottes, brie & miel • 17

Carrots rösti, brie & honey

Quiches artisanales

Artisanal quiches

Épinards Spinach • 16

Lorraine Lorraine • 16

Fromages fondants Melting cheeses • 16

Accompagnés de salade mêlée

With mixed salad

CLASSICAL LOUNGE

Penne al ragù • 19

Sauce maison & Grana Padano affiné
Penne al ragù, homemade sauce & refined Grana Padano

Sauté de bœuf au paprika fumé • 29

Cuisson lente, légumes racines & grenailles fondantes
Sauté of beef with smoked paprika, slow cooking, root vegetables & tender grenailles

Tartare de bœuf • 26

Pommes de terre rôties ou salade mêlée
Beef tartare, roasted potatoes or mixed salad

Extras: 10g caviar +15

Filet de bar rôti • 30

Légumes de saison, pommes de terre rôties & condiment à la betterave rouge
Roasted sea bass fillet, seasonal vegetables, roasted potatoes & beetroot condiment

Extras: 10g caviar +15

Tomme Vaudoise rôtie • 27

Tomme suisse au vin blanc, ail rôti, pommes de terre rôties & pickles
Swiss tomme with white wine, roasted garlic, roasted potatoes & pickles

THE ENCORE

Crème brûlée au marron • 10

Parfum subtil & fine croûte caramélisée
burnt cream with chesnut, subtle fragrance & fine caramelized crust

Salade de fruits frais • 12

Fresh fruit salad

Café gourmand • 12

Gourmet coffee

Fondant au chocolat noir • 13

Cœur chaud, glace à la vanille
Dark chocolate fondant, warm heart, vanilla ice cream

WINES & BUBBLES

Vins blancs

SUISSE	IDL	BTE
Chardonnay Domaine des balisiers BIO, GE	10	69
Pinot gris Domaine des frères Dutruy, VD	11	75

ITALIE

72 Filara Lucido, Cantine Paolini	8	59
-----------------------------------	---	----

FRANCE

Clarendelle Haut Brion, Bordeaux		59
Chablis vieilles vignes, Pascal Bouchard	11	75

Vins rouges

SUISSE	IDL	BTE
Pinot Noir Domaine des Balisiers (Bio) GE	9	65
Syrah, Domaine du Clos des Pins Marc Ramu, GE	11	75

FRANCE

Crozes Hermitage « Les Meysonniers » M. Chapoutier (Bio)	11	75
Château l'Hospitalet la Clape Gérard Bertrand (Bio)		75

Vin rosé

FRANCE	IDL	BTE
Côte des roses, Languedoc AOP Gérard Bertrand	10	69

Champagnes & Crémant

	coupe	BTE
Lombard "Référence" Brut	16	95
Lombard "Référence" Rosé		120
Code rouge Blanc de blancs Crémant de Limoux, G.Bertrand	10	69

Apérol Spritz Maison 15CL • 16

Bloody Mary 25CL • 17

Apérol Spritz Maison Royal 15CL • 20

LET'S HAVE A DRINK AND
DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



USE YOUR **SPOTIFY APP** TO SCAN THIS CODE AND DOWNLOAD
ALL THE PLAYLISTS OF THE MONTREUX JAZZ FESTIVAL

