
DRINKS



MONTREUXJAZZCAFE.COM

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



*Raye,
Montreux Jazz Festival, 2024*
© FFJM Luana Schoch

PASSION FOR FOOD & MUSIC

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.

En voyage ou de passage, nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit.

BOISSONS

DRINKS

MINÉRALES

Henniez Naturelle / Henniez Légère - 50cl	5.60
San Pellegrino - 50cl	6.50
Schweppes Tonic - 50cl	5.60
Coca Cola / Coca Cola light / zero - 50cl	5.60
Sprite - 50cl	5.60
Fanta Orange - 50cl	5.60
Fusetea - 50cl	5.60

JUS DE FRUITS

Granini - 33cl	5.60
Jus de tomates - 20cl	5.60
Jus de fruits frais - 20cl	7

BIÈRES

PRESSION	0.3L	0.5L
Heineken	8	9.50
Bière de saison	8	9.50

BOUTEILLE

Bouteille Erdinger sans alcool - 33cl	7
---------------------------------------	---

BOISSONS À PRIX MODÉRÉ

Verre de lait - 20cl	2
Sirop à l'eau - 20cl	2

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Ristretto	4.60
Renversé / Cappuccino / Latte Macchiato	5.90
Café lungo	6.00
Double Espresso	6.50
Flate white	6.80
Chocolat Chaud	5.00
Mocca	6.50
Café viennois	7
Chocolat viennois	7
Ice Café	5.90
Ice Latte	6.50
Thé, voir notre sélection	4.20
Extra shot	3.00
Extra boisson végétale	0.50

VINS

WINE

BLANC

SUISSE	VERRE 1DL	BTE
Chardonnay Domaine des Balisiers BIO, GE	10	69
Pinot Gris, Domaine des frères Dutruy, VD	11	75

MONDE

Perle de Sauvignon IGP Pays d'Oc Gerard Bertrand	9	65
Clarendelle Haut-Brion, Bordeaux		59
Chablis Vieilles Vignes, Pascal Bouchard	11	75

ROUGE

SUISSE		
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 Gerard Bertrand (Bio)	11	75

ROSÉ

Cote des roses, Languedoc AOP Gérard Bertrand, France	10	69
--	----	----

CHAMPAGNES & CRÉMANT

	10CL	75CL
Lombard « Référence » Brut	16	95
Lombard « Référence » Rosé		120
Code rouge blanc de blanc Crémant de Limoux G.Bertrand	10	69

APÉ
& SF

Martini Blanc 4cl - 15% vol.alc.	8
Martini Rouge 4cl - 15% vol.alc.	8
Campari 4cl - 23% vol.alc.	8
Ricard 4cl - 45% vol.alc.	8
Jack Daniel's 4cl - 40% vol.alc.	15
Gordon's 4cl - 40% vol.alc.	15
Absolut 4cl - 40% vol.alc.	15
Havana Añejo blanco 4cl - 40% vol.alc.	15
Remy Martin 2cl - 40% vol.alc.	15
Williamine Morand 2cl - 40% vol.alc.	12
Grappa Fior de Vite 2cl - 40%vol.alc.	12
Hennessy XO 2cl - 40% vol.alc.	30
Limoncello 4cl - 32% vol.alc.	12

Accompagnement jus ou soft 3.-

Bloody Mary, Cuba Libre, Gin Tonic • 17

Apérol Spritz Maison • 16

Apérol Spritz Maison Royal • 20



Asaf Avidan,
Montreux Jazz Festival, 2024
© FFJM Anoush Abrar

*Thibault Cauvin & -M-,
Montreux Jazz Festival, 2024*

© FFJM Anoush Abrar



