

—  
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*

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

## 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

## 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 PALOURDES • 30** B|D|G|I|L

Pétoncles, crevettes, huile infusée au safran

*Clam Chowder, scallops, shrimps, saffron-infused oil*



### **MONTREUX JAZZ CLUB • 39** 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** A|D|F

Collection de prunes

*Balik Sjomga salmon, plum variation*

**PLATEAU DE DÉLICES  
DE NOS CONTRÉES • 32 EIGHIL**

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 AICIDIG**

*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** A|B|C|G

*Caesar salad with choice of prawns or chicken*



### **CORNETTES • 42** 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*

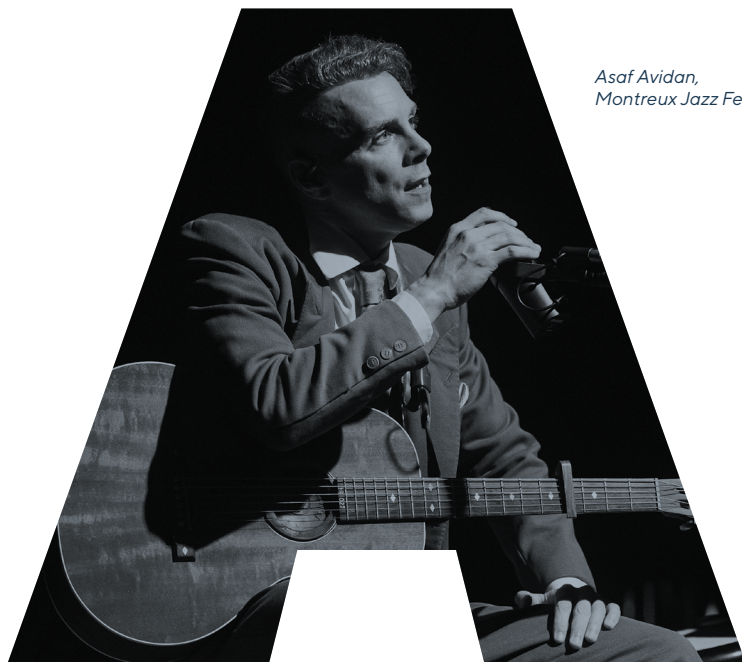


### **BB BURGER 180 G • 42** A|C|E|G|H|J|K

**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 • 48 A|E|F|I|K|L

Pommes gaufrettes

*Spring chicken marinated Quincy Jones' style,  
potato wafers*



### FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 A|C|D|E|G|J|L

Beurre moussieux, sauce tartare, pommes frites  
et/ou salade verte

*Swiss perch filets with foamy butter, tartare sauce,  
French fries and/or green salad*



### 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.*

---

# FIN DE CONCERT EN APOTHÉOSE

## AFTER THE CONCERT

---



**ELLA'S CHEESECAKE** • 17 AICIFIGH

**PANNA COTTA À LA MANGUE  
ET NOIX DE COCO** • 17 (VG) LIH

*Gel au Malibu, tuile croquante*



**MOELLEUX AU CHOCOLAT** • 17 AICIGH

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) CIGH

*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

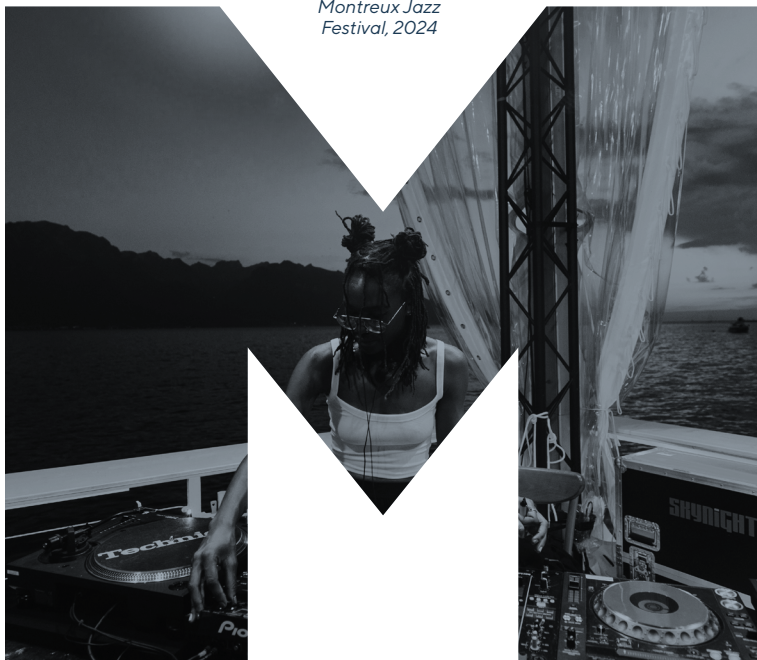
*Vanilla infused Eminente 3 year old Rum,  
Amaretto cream, espresso*

### 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 Bergamotto, pamplemousse frais, eau  
pétillante

*Italicus Rosolio Di Bergamotto, 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

Syrah, Cave des Deux Crêtes, Gerald Clavien • 15

### FRANCE

Côte de Nuits Villages Vierville • 14

Domaine du Clos des Poulettes

### ITALIE

D-12 Crianza, Bodegas LAN, Rioja • 11.50

### ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza • 10.50



---

# 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 Chateau, 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



