

Funky Claude's Bar

“

Le Funky Claude's Bar, anciennement Harry's Bar, demeure une institution dans l'histoire de la ville de Montreux et plus particulièrement dans celle du Montreux Jazz Festival. Créé il y a plus de 40 ans au sein du Montreux Palace, le Harry's Bar était le lieu où les plus grandes stars aimaient sortir boire un verre après leur concert et avaient leurs habitudes chaque année. On peut citer parmi les habitués les plus célèbres Prince, Quincy Jones ou encore Stevie Wonder. Puis ont défilé sur sa scène de nombreux artistes comme Jamiroquai, Carlos Santana ou Sting. Un lieu imprégné de musique et d'histoire grâce notamment à son meilleur et fidèle client, le fondateur du Montreux Jazz Festival, Monsieur Claude Nobs.

À son décès tragique en 2013, la ville de Montreux a décidé de rebaptiser sa rue principale, où nous nous trouvons, en Avenue Claude Nobs, et c'est ainsi en sa mémoire que le Montreux Palace changea le nom du Harry's Bar en Funky Claude's Bar pendant l'été 2014. Funky Claude était le surnom que le groupe Deep Purple lui avait octroyé dans le célèbre titre « Smoke on the Water » après l'avoir vu courir aider les gens pendant l'incendie du casino de Montreux.

Aujourd'hui le bar est chargé de ses souvenirs, de ses photos et d'instruments de musique, issus de sa propre collection, offerts par différents artistes venus à Montreux.

Le Funky Claude's Bar étant intimement lié à la musique et au Montreux Jazz Festival. Nous souhaitons vous faire vivre une expérience en harmonie entre nos cocktails et les émotions vécues au travers de la musique. Nous avons tous ressenti les émotions si particulières d'une chanson, d'une musique, transportés par l'histoire et le rythme qu'elle nous offre. Pour chaque création nous avons choisi une chanson qui sublimera la dégustation et vous fera ainsi profiter d'une expérience émotionnelle inédite.

Bienvenue au Funky Claude's Bar.

Harry's Bar, now Funky Claude's Bar, remains an institution in the history of the city of Montreux and more particularly in that of the Montreux Jazz festival. Created over 30 years ago years within the Montreux Palace, Harry's Bar was the place where the biggest stars loved out for a drink after their concert and had their regulars every year. We can cite among the most famous regulars, Prince, Quincy Jones or even Stevie Wonder. Then marched on its stage many stars like Jamiroquai, Carlos Santana or Sting. One place steeped in music and history, thanks to its best and loyal customer, the founder of the Montreux Jazz Festival, Mr. Claude Nobs.

Upon his death in 2013, the city of Montreux decided to rename its main street Claude Nobs, where is the Montreux Palace, and it is in his memory that the latter changed the name of Harry's Bar in Funky Claude's Bar during the summer of 2014. Funky Claude was the nickname that Deep Purple gave to him in the famous song "Smoke on the Water", after seeing him running around helping people during the Montreux Casino fire.

Today the bar is laden with memories, photos, and musical instruments of its own collection donated by various artists who came to Montreux.

The Funky Claude's Bar being intimately linked to music and the Montreux Jazz Festival we want to make you live an experience in harmony between our cocktails and the emotions experienced through music. We have all felt the so particular emotions of a song, a music, transported by the story and the rhythm it offers us. For each cocktail, we have chosen a song that will sublimate the tasting and thus make you enjoy an unprecedented emotional experience.

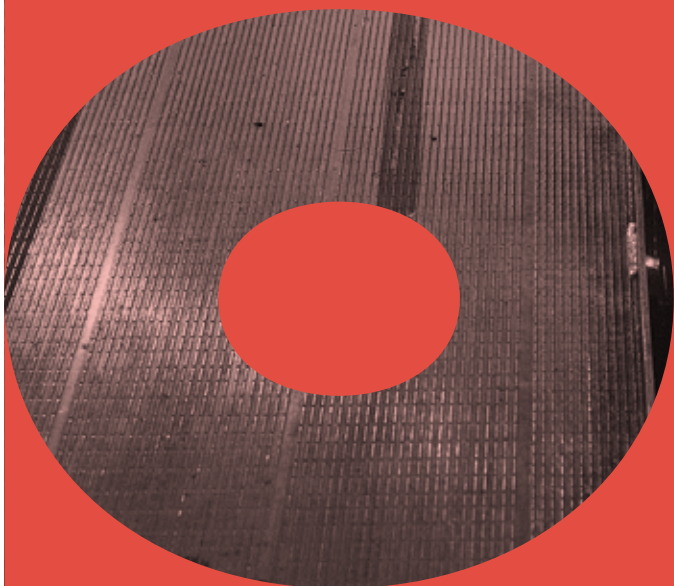
Welcome to Funky Claude's Bar.

MONTREUXJAZZCAFE.COM

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

SOMMAIRE / SUMMARY

PARTITION DE SAVEURS	4-5
PLAYLIST DE COCKTAILS	7-9
EXPERIMENTAL PAIRINGS	10
ALCOHOL FREE COCKTAILS	11
FUNKY CLAUDE'S PREMIUM SÉLECTION	13
SPIRITUEUX / <i>SPIRITS</i>	14-19
CHAMPAGNE	21
VIN AU VERRE / <i>WINE BY THE GLASS</i>	23
BIÈRES & CIDRE / <i>BEERS & CIDER</i>	23
VIN / <i>WINE</i>	24-25
MINÉRALES & SOFT DRINKS / <i>MINERAL WATERS & SOFT DRINKS</i>	26



DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



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

TAPAS & CO

Nachos • 14 ✓ G|H

Guacamole, cheddar et crème aigre
*Nachos served with guacamole,
cheddar cheese and sour cream*

Croquettes

au jalapeños (7 pcs) • 24 ✓ A|E|G|H|L

Jalapeño crispy croquettes

Planchette de Jambon de Parme • 29 A|H

Pain de campagne grillé
*Parma ham platter with grilled
farmhouse bread*

Arancinis

à la provola fumée (3 pcs) • 29 ✓ ★ A|C|G

Arancinis with smoked provola cheese

Mini burgers

de bœuf (3 pcs) • 29 A|C|E|G|H|J|K

Vieux cheddar et sauce Montreux Jazz Café
*Beef sliders, aged Cheddar cheese
and Montreux Jazz Café sauce*

Focaccina à la courge rôtie • 26 ✓ A|C|H

Oignons caramélisés à la truffe
*Focaccina with roasted squash
and truffle-caramelized onions*

Avec gorgonzola doux + 4 ✓ A|C|G|H

With mild gorgonzola

Croustillant de gambas (6 pcs) • 25 A|B|E|F|H

Coriandre et sauce Chili
*Crispy prawns with coriander
and Chili sauce*

Tataki de thon • 27 D|E|F|L

Avocat à la flamme et gel yuzu
Tuna tataki, flamed avocado and yuzu gel

Calamars à la Romaine • 22 A|D|E|G

Sauce Aïoli
Fried calamari with aïoli sauce

Tartare de bœuf

coupé au couteau • 26 A|C|G|H|J

Câpres, cornichons, noisettes du Piémont
torréfiées, toast de pain brioché
*Knife-cut beef tartare, capers, pickles,
roasted Piedmont hazelnuts, brioche toast*

Trio de tapas à partager • 64

Tapas trio to share

Composez votre trio : 3 tapas au choix

Build your trio: choose any 3 tapas

MAIN DISH ON COUNTER

Ribs de porc épicés • 29 F|G|L

Sauce Barbecue
Spicy pork ribs with BBQ sauce

Tagliata de boeuf • 45 ★ G|I

Frites et Sauce Chimichurri
*Beef tagliata with french fries
and Chimichurri sauce*

Curry jaune • 27 ✓ E|F|H|K

Légumes asiatiques, riz et sésame grillé
*Curry with asian vegetables,
rice and grilled sesame*

Avec crevettes + 5 B|D|E|F|G|H|K

With shrimps

Croustillant de truite gravlax • 32 A|C|D|G|H

Crème de châtaigne, bolets et oignons
en pickles
*Crispy gravlax trout, chestnut cream,
porcini mushrooms and pickled onions*

Club sandwich traditionnel

du Montreux Palace • 39 A|C|G|H|J

Poulet grillé, bacon, tomates, oeuf,
salade et mayonnaise
*Traditional club sandwich with grilled chicken,
bacon, tomatoes, egg, salad and mayonnaise*

SWEET TREATS

Assortiment

de mini cupcakes (4 pcs) • 14 A|C|G|H

Mini cupcakes assortment

Tartelette croustillante à l'ananas • 14 ★ C|H

Quinoa soufflé, compote d'ananas rôti,
ravioli au lait de coco

*Crispy pineapple tartlet, puffed quinoa,
roasted pineapple compote, coconut milk
ravioli*

Cheesecake • 16 A|C|F|G|H

Pistache de Bronte et griottes confites

Pistachio and morello cherry cheesecake

Finger chocolat et confit d'lyokan • 16 ✓

Biscuit moelleux et crème au chocolat

*Chocolate finger with lyokan confit, soft biscuit
and chocolate cream*

Allergènes / Allergens

- A Gluten
- B Crustacées & mollusques / *Crustaceans & molluscs*
- C Oeuf / *Egg*
- D Poisson / *Fish*
- E Arachide / *Peanut*
- F Soja / *Soya*
- G Lactose
- H Fruits à coque / *Nuts*
- I Céléri / *Celery*
- J Moutarde / *Mustard*
- K Sésame
- L Sulfites

✓ Végétarien / *Vegetarian* ✓ Vegan ★ Suggestion de L'équipe / *Team suggestion*

Cher client, nous serons ravis de vous informer de tous les détails de nos plats en ce qui concerne les produits utilisés, les allergènes ainsi que les valeurs nutritives. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations. / *Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes with regards to the products used, allergens and nutrition. Please ask our service team for further information.*

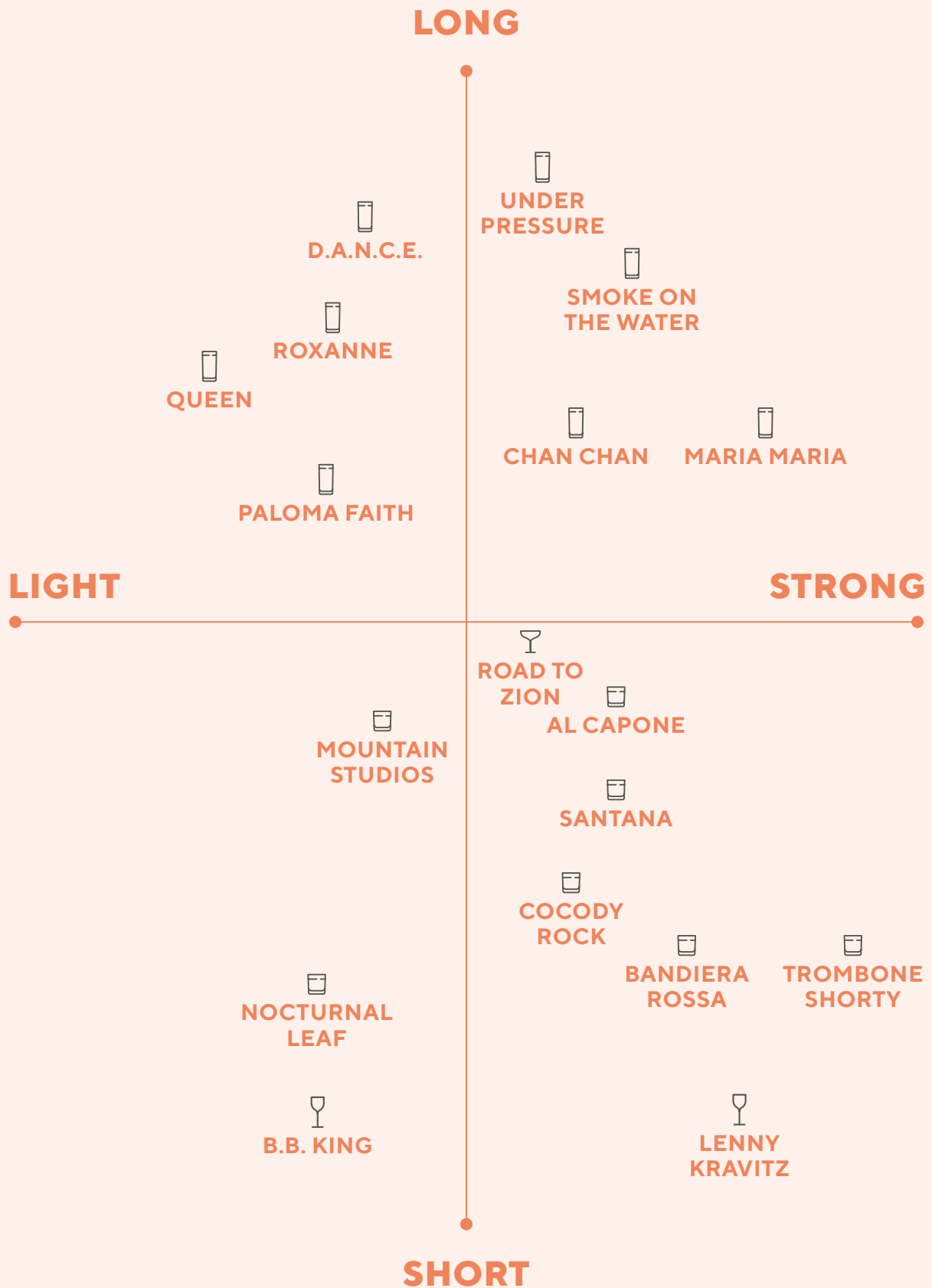
Pays d'origine : Suisse : Poulet, Boeuf, Porc, Pains, Pains burger. Italie : Jambon de Parme, Calamar. France : Truite, Pain de mie. Allemagne : Pain sans gluten. Vietnam : Gambas, Crevette, Thon.

Country of origin : Switzerland : Chicken, Beef, Pork, Bread, Burger buns. Italy : Parma Ham, Calamari. France : Trout, Soft bread. Germany : Gluten-free bread. Vietnam : Prawns, Shrimps, Tuna.

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.*

Par souci de durabilité, nous privilégions l'utilisation de produits locaux et obtenus de façon consciente. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable. / *For the sake of sustainability, we prefer to use local and ethically sourced products. All our fish come from sustainable sources.*

OUR COCKTAILS



PLAYLIST DE COCKTAILS

COCODY ROCK • 25 ★

Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur de gingembre, Oleo-saccharum banane, Cannelle et agrumes, Bitter chocolat, Clarifié au lait de coco

12 yo Flor de Caña rum, Ginger liqueur, Banana Oleo-Saccharum, Cinnamon and citrus fruit, Chocolate bitter, Clarified with coconut milk

Subtil, Acidulé / Silky, Citrusy

ROXANNE • 20 L

Gin Citadelle Rouge, Pimm's, Cynorhodon, Hibiscus, Shrub fruits rouges, Espuma de Rimuss rosé

Citadelle Rouge Gin, Pimm's, Rosehip, Hibiscus, Red Berry Shrub, Rosé Rimuss foam

Fruité, Acidulé, Doux / Fruity, Citrusy, Smooth

MOUNTAIN STUDIOS • 20 G

Eau-de-vie de framboise, Betterave, Épices orientales, Miel de nos ruches, Clarifié au lait de chèvre

Raspberry Eau-de-Vie, Beetroot, Oriental Spices, Honey, Goat's Milk Clarified

Terreux, Complexe, Épicé / Earthy, Complex, Spicy

SANTANA • 22 ★ G

Tequila Don Julio Reposado, Cointreau, Oléo-saccharum ananas, Bergamote et sauge, Bitter agrumes

Tequila Don Julio Reposado, Cointreau, Pineapple oléo-saccharum, Bergamot and sage, Citrus bitter

Fruité, Herbacé / Fruity, Herbaceous

« Cocody Rock »
Alpha Blondy, The Wailers



« Roxanne »
The Police



« Paint It, Black »
The Rolling Stones



« Maria Maria »
Santana



Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten
C Oeuf / Eggs
E Arachides / Peanuts

F Soja / Soya
G Lactose
H Fruits à coque / Nuts

I Céléri / Celery
L Sulfites / Sulfits

★ Suggestion de L'équipe / Team suggestion

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.

PLAYLIST DE COCKTAILS

PALOMA FAITH • 25

Tequila Don Julio Reposado, Galliano vanille,
Cordial baies roses, pamplemousse et
pastèque, Bitter habanero fumé, Bulles
*Don Julio Reposado Tequila, Galliano vanilla,
Pink peppercorn, Grapefruit and watermelon
cordial, Smoked habanero bitter, Bubbles*

Doux, Fruité, Pétillant / *Smooth, Fruity, Fizzy*

SMOKE ON THE WATER • 20 F|L

Gin Tanqueray N° Ten, Liqueurs de gingembre
et violette, Soda au citron amer, Estragon,
Ecume de Lapsang Souchong
*Gin Tanqueray N° Ten, Ginger and violet
liquors, Bitter lemon, Tarragon, Lapsang
Souchong air foam*

Fumé, Astringent, Floral / *Smoky, Astringent, Floral*

D.A.N.C.E • 22

Vodka Grey Goose, St Germain, Litchi, Sakura,
Yuzu, Sirop de riz, Bulles
*Grey Goose Vodka, St-Germain, Lychee,
Sakura, Yuzu, Rice Syrup, Bubbles*

Floral, Acidulé, Pétillant / *Floral, Citrusy, Sparkling*

CHAN CHAN • 20 G|H

Rhum Neisson & Eminente 3 ans, Mango lassi,
Amaretto Adriatico Bianco, Citron vert
*Neisson & Eminente 3-year-old rum, Mango
lassi, Adriatico Bianco Amaretto, Lime*

Lacté, Exotique, Gourmand / *Milky, Exotic, Velvety*

BANDIERA ROSSA • 20 G

Gin Citadelle, Liqueur de café maison au rhum
Bacardi, Campari, Fatwashé au beurre noisette
*Citadelle Gin, Homemade coffee liqueur
with rum Bacardi, Campari, Fat washed
with brown butter*

Amer, Puissant, Complexe / *Bitter, Strong, Complex*

« Only love can hurt like this »
Paloma Faith



« Smoke On The Water »
Deep Purple



« D.A.N.C.E. »
Justice



« Chan Chan »
Buena Vista Social Club



« Bella Ciao »
Bandiera Rossa



Allergènes cocktail / *Cocktail allergens*

A Gluten
C Oeuf / Eggs
E Arachides / Peanuts

F Soja / Soya
G Lactose
H Fruits à coque / Nuts

I Céléri / Celery
L Sulfites / Sulfit

PLAYLIST DE COCKTAILS



LENNY KRAVITZ • 26 H | L

Whisky Glenmorangie Quinta Ruban,
Cocchi Di Torino infusé au café Blue Mountain,
Bitter noisette

*Glenmorangie Quinta Ruban Whisky,
Cocchi Di Torino infused with Blue Mountain,
Hazelnut bitter*

Puissant, Torréfié, Complexe / Strong, Toasted, Complex



NOCTURNAL LEAF • 20 G

Vodka Belvedere, Saké au yuzu,
Cordial combava, Citronnelle et gingembre,
Ananas, Basilic

*Belvedere vodka, Yuzu Sake, Cordial Kaffir
lime, Lemongrass, Ginger, Pineapple, Basil*

Herbal, Fruité, Exotique / Herbal, Fruity, Exotic



QUEEN • 20

Domaine des Hautes Glaces Vulson Rye,
Italicus, Earl grey, Érable, Bulles,
Fumé au bois de pommier

*Domaine des Hautes Glaces Vulson Rye,
Italicus, Earl grey, Maple, Bubbles,
Smoked with apple wood*

Léger, Fumé, Pétillant / Light, Smoked, Fizzy



TROMBONE SHORTY • 30 L

Cognac Courvoisier VSOP, Whiskey Michter's
Rye, Antica Formula, Dom Benedictine, Bitters
Peychaud & Angostura, Figue,

Vieilli en fût de chêne ex Pedro Ximenez
*Courvoisier VSOP Cognac, Michter's Rye
Whiskey, Antica Formula, Dom Benedictine,
Bitters Peychaud & Angostura, Fig, Aged in ex
Pedro Ximenez oak barrel*

Puissant, Barriqué / Strong, Oaky



ROAD TO ZION • 22 G | H

Rhum Planteray Stiggins & Appleton 8 ans,
Liqueur de pandan Kota, Sucre de noix de coco,
Dalgona au café Blue Mountain, Bitter cacao

*Planteray Stiggins & Appleton 8 yo rum, Kota
pandan liqueur, Coconut sugar, Dalgona with
Blue Mountain coffee, Cocoa bitter*

Exotique, Doux, Gourmand / Exotic, Smooth, Velvety

« Are you Gonna Go My
Way »

Lenny Kravitz



« Nocturnal Leaf »
Takuya Kuroda



« Somebody to love »
Bohemian Rhapsody



« Vieux Carre »
Trombone Shorty



« Road To Zion »
Lenny Kravitz



EXPERIMENTAL PAIRINGS

L'art d'associer un cocktail imaginé par notre équipe de Bartenders avec une création « bouchée » du Chef Valentino, une expérience Funky dans toute sa splendeur...

The art of combining a Cocktail imagined by our team of Bartenders with a "bite" creation by Chef Valentino, a Funky experience in all its splendor...

UNDER PRESSURE • 24 G | H

Cognac Hennessy VSOP, Williamine, Crème de marron, Thé Oolong au lait, Citron, Bulles
Hennessy VSOP Cognac, Williams Pear, Chestnut Cream, Milky Oolong, Lemon, Bubbles

Suave, Fruité, Pétillant / Smooth, Fruity, Sparkling

Pairing Food • 5 C | G

Crème de marron au poivre Timut, Compotée de poire et cassis
Chestnut cream with Timut pepper, Pear and blackcurrant compote

Cocktail + Pairing food • 27

AL CAPONE • 26 E | H

Bourbon Michter's, Cacahuète, Amaretto, Pain d'épices, Citron, Clarifié au lait d'amande
Michter's Bourbon, Peanut, Amaretto, Gingerbread, Lemon, Almond Milk Clarified

Brioché, Épicé, Gourmand / Toasty, Spiced, Sweet

Pairing Food • 6 A | G | H

Foie gras poêlé, Amande, Mirabelle confite
Pan-seared foie gras, Almond, Candied mirabelle plum

Cocktail + Pairing food • 30

MARIA MARIA • 26 F | I

Tequila Patron Reposado & Silver, Mezcal, Ancho Reyes, Tomate, Poivron, Espuma de céleri, Clarifié au lait de soja
Patron Reposado & Silver Tequila, Mezcal, Ancho Reyes, Tomato, Red Pepper, Celeri Foam, Clarified with Soy Milk

Fumé, Épicé, Végétal / Smoky, Spiced, Earthy

Pairing Food • 6 A | C

Cromesquis au piment de Padrón, guacamole, pickles de piment
Padrón pepper croquette, guacamole, pepper pickles

Cocktail + Pairing food • 30

B.B. KING • 26 ★ G | H

Gin Funky Claude's, Bleu d'Auvergne, Poire, Miel, Sarrasin, Citron, Bitter noix, Fumé au bois de pommier
Funky Claude's Gin, Bleu d'Auvergne cheese, Pear, Honey, Walnut bitter, Smoked with apple wood

Doux, Acidulé, Fruité / Smooth, Citrusy, Fruity

Pairing Food • 5 F | G

Poitrine de porc confite 48h, Figue, Sauge
Confit pork belly cooked 48 hours, fig, sage

Cocktail + Pairing food • 29

Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten
C Oeuf / Eggs
E Arachides / Peanuts

F Soja / Soya
G Lactose
H Fruits à coque / Nuts

I Céleri / Celery
L Sulfites / Sulfites

ALCOHOL FREE COCKTAILS



WE ARE THE WORLD • 16

Lyre's Italian Spritz, Kumquat, Mandarine, Roïboos, Baies de Tasmanie, Rimuss Rosato

Lyre's Italian Spritz, Kumquat, Mandarin, Roïboos, Tasmanian berries, Rimuss Rosato

Amer, Acidulé, pétillant / Bitter, Citrusy, Fizzy



CALM DOWN • 16 ★ L

Fleur d'hibiscus, Rose, Thé blanc au fruit de la passion, Réglisse, Citron vert, Espuma de Rimuss Rosato et canneberge

Hibiscus flower, Rose, Passion fruit white tea, Liquorice, Lime, Rimuss Rosato & cranberry foam

Floral, Exotique, Gourmand / Floral, Exotic, Velvety



PRINCE • 16 E | H

Lyre's American Malt, Jus de carotte, Noix, Épices, Amande, Espuma coco vanille

Lyre's American Malt, Carrot juice, Nuts, Spices, Almond, Coco and vanilla foam

Exotique, Suave, Épicé / Exotic, Mellow, Spiced



LANA DEL REY • 16

Tanqueray 0.0%, Thé Sakura, Poire, Cardamome, Vanille, Citron, Bulles

Tanqueray 0.0%, Sakura tea, Pear, Cardamom, Vanilla, Lemon, Bubbles

Floral, Fruité, Pétillant / Floral, Fruity, Fizzy

« We are the world »
Lionel Richie, Quincy Jones



« Calm down »
Rema



« Kiss »
Prince



« Summertime Sadness »
Lana Del Rey



DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



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



FUNKY CLAUDE'S PREMIUM SELECTION

	2 CL	4 CL	70 CL
VODKA			
Belvedere 10, Pologne, 40% vol.		30	380
Beluga Gold Line, Monténégro, 40% vol.		45	610
Grey Goose Altius, France, 40% vol.		45	610
RHUM			
Zacapa XO, Guatemala, 40% vol.		35	440
Caroni Single Estate by Adelphi, Trinidad, 62.8% vol.		65	
Appleton 1998, Jamaïque, 63% vol.	40	80	
Appleton 21 ans, Jamaïque, 43% vol.		40	
TEQUILA			
Don Julio 1942, Mexique, 38% vol.		40	520
Patrón El Cielo, Mexique, 40% vol.		45	610
Gran Patrón Piedra, Mexique, 40% Vol.		50	
Tears of Llorona N°3 Extra Anejo, Mexique, 43% vol.		50	
Clase Azul Reposado, Mexique, 40% vol.		45	610
Clase Azul Gold, Mexique, 40% vol.	43	85	995
GIN			
Ki No Bi Kyoto Dry Gin, Japon, 45.7% vol.		27	330
Nginious! Vermouth Cask Finished, Suisse, 43% vol.		28	(50CL) 250
Cambridge Distillery Anty Gin, Angleterre, 42% vol.		55	
Sutton's Seedless, Suisse, 42% vol.		25	(50CL) 225
Brockmans Agave Cut, Angleterre, 41.2% vol.		26	310
SeventyOne Gin, Angleterre, 40% Vol.		45	610
WHISKY			
Johnnie Walker Blue Label, Whisky Blended, 40% vol.		45	610
Chivas Royal Salute 21 ans, Whisky Blended, 40% vol.		45	610
Chivas Regal 25 ans, Whisky blended, 40% vol.		50	
Balvenie Portwood Finish 21 ans, Speyside, 40% vol.		45	610
Glenfiddich 21 ans Winter Storm, 43% vol.		40	520
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve, Japon, 43% vol.		39	510
Glenmorranie Signet, Highlands, 46% vol.		45	610
COGNAC			
Hennessy Paradis Extra, 40% vol.	60	120	
Hennessy Paradis Imperial, 40% vol.	100	200	3200
Rémy Martin Louis XIII, 40% vol.	125	250	4200

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	70 CL
GIN		
Funky Claude Gin by Nginious!, Suisse, 42% vol.	20	(50CL) 195
Nginious! Swiss Blended Gin, Suisse, 45% vol.	22	(50CL) 200
Nginious! Summer Gin, Suisse, 42% vol.	22	(50CL) 200
Nginious! Smoked & Salted, Suisse, 42% vol.	22	(50CL) 200
Nginious! Vermouth Cask Finished, Suisse, 43% vol.	28	(50CL) 250
Sutton's Seedless, Suisse, 42% vol.	25	(50CL) 225
Breil Pur, Suisse, 45% vol.	22	260
SeventyOne Gin, Angleterre, 40% vol.	45	610
Cambridge Distillery Anty Gin, Angleterre, 42% vol.	55	
Cambridge Dry Gin, Angleterre, 42% vol.	22	260
Bombay Sapphire, Angleterre, 40% vol.	16	165
Tanqueray Export, Angleterre, 43.1% vol.	16	165
Tanqueray No. TEN, Angleterre, 47.3% vol.	19	200
Tanqueray Flor de Sevilla, Angleterre, 41.3% vol.	19	200
Tanqueray Royale Blackcurrant, Angleterre, 41.3% vol.	19	200
Tanqueray O.O, Alcohol Free, Angleterre, 0% vol.	15	
The London n°1 Original Blue, Angleterre, 47% vol.	22	260
The London N°3, Angleterre, 46% vol.	20	220
Plymouth, Angleterre, 41.2% vol.	19	200
Opihr Oriental Spiced, Angleterre, 42.5% vol.	19	200
Brockmans Agave Cut, Angleterre, 41.2% vol.	26	310
The Botanist, Ecosse, 46% vol.	21	240
Hendrick's, Écosse, 41.4% vol.	19	200
Citadelle, France, 44% vol.	20	220
Citadelle Rouge, France, 41.7% vol.	20	220
Monkey 47, Allemagne, 47% vol.	24	(50CL) 215
KB 42 Organic Dry Gin, Grèce, 42% vol.	22	260
Alkkemist, Espagne, 40% vol.	26	310
Nolet's dry silver, Pays Bas, 47.6% vol.	27	330
Empress Gin, Canada, 42.5% vol.	22	260
Ransom Old Tom, Etats-Unis, 44% vol.	22	260
Koval Dry Gin, Etats-Unis, 47% vol.	25	(50CL) 225
Kyoto Ki No Bi, Japon, 45.7% vol.	27	330
Jinzu Gin, Japon, 41.3% vol.	22	260
Roku Gin, Japon, 43% vol.	19	200

Demandez à votre Barman l'accord parfait pour votre Gin Tonic
Please ask the Barman for the perfect match for your Gin Tonic

SWISS MOUNTAIN • 5

Classic tonic, Bitter lemon, Ginger beer, Tonic Water Zero

FENTIMANS • 5

Classic tonic, Soda water, Raspberry lemonade, Victorian lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer

SPIRITUEUX

SPIRITS

	2 CL	4 CL	70 CL
VODKA			
Smirnoff Red, Angleterre, 37.5% vol.		16	165
Ketel One, Pays Bas, 40% vol.		19	200
Grey Goose, France, 40% vol.		20	220
Grey Goose Altius, France, 40% vol.		45	610
Solignac, France, 40% vol.		20	220
Cîroc, France, 40% vol.		19	200
Belvedere, Pologne, 40% vol.		20	220
Belvedere Smogory Forest, Pologne, 40% vol.		25	290
Belvedere 10, Pologne, 40% vol.		30	380
Belvedere Lake Bartezeck, Pologne, 40% vol.		25	290
Stolichnaya Elit, Lettonie, 40% vol.		25	290
Kauffman Hard, Russie, 40% vol.		28	350
Beluga, Monténégro, 40% vol.		22	260
Beluga Gold Line, Monténégro, 40% vol.		45	610
Tito's, USA, 40% vol.		19	200
RHUM			
Bacardi Carta Blanca, Porto Rico, 37.5% vol.		16	165
Pampero Aniversario, Venezuela, 40% vol.		19	200
Diplomatico Reserva, Venezuela, 40% vol.		20	220
Appleton 8 ans, Jamaïque, 43% vol.		19	200
Appleton 1998, Jamaïque, 63% vol.	40	80	
Appleton 21 ans, Jamaïque, 43% vol.		40	
Captain Morgan Spiced, Caraïbes, 37.5% vol.		16	165
Rum Zacapa 23 ans, Guatemala, 40% vol.		22	260
Rum Zacapa XO, Guatemala, 40% vol.		35	440
Havana Club 3 ans, Cuba, 40% vol.		16	165
Havana Club 7 ans, Cuba, 40% vol.		19	200
Eminente 3 ans, Cuba, 40% vol.		16	165
Eminente 7 ans, Cuba, 41.3% vol.		19	200
Planteray Overproof O.F.T.D., Guyane, Jamaïque, Barbade, 69% vol.		20	220
Planteray Stiggins Pineapple, Barbade, Jamaïque, 40% vol.		17	175
Planteray 3 stars, Barbade, Jamaïque, Trinidad, 41.2% vol.		16	165
Planteray Sealander, Barbade, Maurice, Fidji, 40% vol.		19	200
Planteray XO, Barbade, 40% vol.		19	200
Caroni Single Estate by Adelphi, Jamaïque Trinidad, 62.8% vol.		65	
Flor de Caña Centenario 12 ans, Nicaragua, 40% vol.		20	220
Neisson "Le Rhum par Neisson", Martinique, 52.5 % vol.		19	200

SPIRITUEUX

SPIRITS

	2 CL	4 CL	70 CL
TEQUILA & MEZCAL			
Don Julio Blanco, Mexique, 38% vol.		20	220
Don Julio Reposado, Mexique, 38% vol.		22	260
Don Julio 1942, Mexique, 38% vol.		40	520
Casamigos Reposado, Mexique, 40% vol.		28	350
Casamigos Mezcal Joven, Mexique, 40% vol.		26	310
Mezcal Del Maguey Vida, Mexique, 42% vol.		22	260
Volcan Blanco, Mexique, 40% vol.		17	175
Volcan Cristalino, Mexique, 40% vol.		22	260
Tears of Llorona N°3 Extra Anejo, Mexique, 43% vol.		50	
Gran Patrón Piedra, Mexique, 40% vol.		50	
Patrón Silver, Mexique, 40% vol.		20	220
Patrón Reposado, Mexique, 40% vol.		28	350
Patrón Anejo, Mexique, 40% vol.		24	280
Patrón Café XO, Mexique, 35% vol.		16	165
Patrón El Cielo, Mexique, 40% vol.		45	610
Clase Azul Reposado, Mexique, 40% vol.		45	610
Clase Azul Gold, Mexique, 40% vol.		85	995
WHISKY / WHISKY BLENDED			
J&B Rare Blended, 40% vol.		16	165
Johnnie Walker Red Label, 40% vol.		16	165
Johnnie Walker Black Label, 40% vol.		19	200
Johnnie Walker Gold Label, 40% vol.		25	290
Johnnie Walker Platinum, 40% vol.		25	290
Johnnie Walker Blue Label, 40% vol.		45	610
Ballantine's, 40% vol.		16	165
Chivas Regal 12 ans, 40% vol.		20	220
Chivas Regal 18 ans, 40% vol.		25	290
Chivas Royal Salute 21 ans, 40% vol.		45	610
Chivas Regal 25 ans, 40% vol.		50	
Dewar's 12 ans, 40% vol.		25	290
SINGLE MALT - SPEYSIDE			
Funky Claude Whisky « Mortlach » 18 ans Limited Edition, 46% vol.		20	220
Glenlivet 15 ans, 40% vol.		22	260
Glenfiddich 12 ans, 40% vol.		21	240
Glenfiddich 21 ans Winter Storm, 43% vol.		40	520
Balvenie Doublewood 12 ans, 40% vol.		25	290
Balvenie Portwood Finish 21 ans, 40% vol.		45	610
Knockando 12 ans, 43% vol.		22	260
Cragganmore 12 ans, 40% vol.		20	220
Michel Couvreur 12 ans, 43% vol.		25	290

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	70 CL
SKYE		
Talisker 10 ans, 45.8% vol.	22	260
HIGHLANDS		
Dalwhinnie 15 ans, 43% vol.	22	260
Oban 14 ans, 43% vol.	25	290
Glenmorangie Original 10 ans, 40% vol.	22	260
Glenmorangie Quinta Ruban, 46% vol.	25	290
Glenmorangie 18 ans, 43% vol.	28	350
Glenmorangie Nectar d'Or, 46% vol.	25	290
Glenmorangie Signet, 46% vol.	45	610
Macallan 12 ans, 40% vol.	28	350
Aberlour 16 ans, 43% vol.	29	370
Aberlour A'Bunadh, 61.5% vol.	29	370
Glen Deveron 10 ans, 40% vol.	22	260
Strathisla 12 ans, 40% vol.	22	260
Glengoyne 10 ans, 40% vol.	22	260
Cardhu 12 ans, 40% vol.	22	260
LOWLANDS		
Glenkinchie Limited Edition, 58.7% vol.	35	440
BLENDED MALT		
Monkey Shoulder, 40% vol.	22	260
ISLAY		
Caol Ila 12 ans, 43% vol.	25	290
Lagavulin 16 ans, 43% vol.	28	350
Ardbeg Wee Beastie, 47.4% vol.	22	260
Ardbeg 10 ans, 46% vol.	22	260
ISLE OF JURA		
Isle of Jura 10 ans, 40% vol.	21	240
WHISKEY IRLANDAIS		
Jameson, 40% vol.	19	200
Bushmills 10 ans, 40% vol.	20	220

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	70 CL
WHISKY FRANÇAIS		
Domaine des Hautes Glaces Vulson Rye, France, 43% vol.	17	180
WHISKY CANADIEN		
Canadian Club Blended, 40% vol.	16	165
WHISKEY AMÉRICAIN		
Michter's Bourbon, 45.7% vol.	25	290
Michter's Rye, 42.4% vol.	25	290
Bulleit Bourbon, 45% vol.	20	220
Bulleit Rye, 45% vol.	20	220
Jack Daniel's Single Barrel, 45% vol.	22	260
Jack Daniel's Gentleman Jack, 40% vol.	22	260
Jack Daniel's, 40% vol.	20	220
Woodford Reserve Bourbon, 43.2% vol.	22	260
Knob Creek, 50% vol.	22	260
Whistlepig Rye 10 ans, 50% vol.	25	290
WHISKY JAPONAIS		
Nikka Coffey Grain, 45% vol.	25	290
Nikka Session, 43% vol.	29	370
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve, 43% vol.	39	510
Suntory Hibiki Japanese Harmony, 43% vol.	35	
APÉRITIFS		
Belsazar Vermouth Red, 18% vol.	11	
Belsazar Vermouth White, 18% vol.	11	
Belsazar Vermouth Dry, 19% vol.	11	
Cocchi Americano, 16.5% vol.	11	
Cocchi Vermouth Di Torino, 16% vol.	11	
Pimm's, 25% vol.	11	
Martini Rosso, 15% vol.	11	
Martini Bianco, 15% vol.	11	
Martini Dry, 15% vol.	11	
Martini Vibrante, 0% vol.	11	
Noilly Prat, 18% vol.	11	
Lillet Blanc, 17% vol.	11	
Lillet Rouge, 17% vol.	11	
Campari, 23% vol.	11	
Antica Formula, 16.5% vol.	11	
Bitter Luxardo Bianco, 30% vol.	11	
Suze, 20% vol.	11	
Porto Noval Tawny Port 20 ans, 21% vol.	19	

SPIRITUEUX

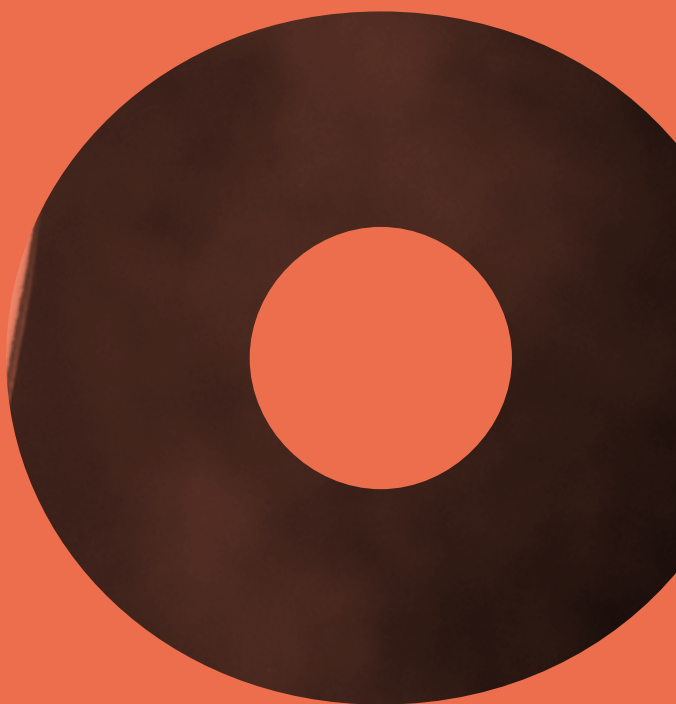
SPIRITS

	2 CL	4 CL	70 CL
EAUX DE VIE			
Williamine Morand, 43% vol.		16	
Abricotine Morand, 43% vol.		16	
Framboise Morand, 43% vol.		16	
Kirsch Morand, 43% vol.		16	
LIQUEURS			
Jägermeister, 35% vol.		19	
Bailey's Irish Cream, 17% vol.		17	
Amaretto Adriatico Roasted, 28% vol.		17	
Amaretto Adriatico Bianco, 16% vol.		17	
Chartreuse Verte, 55% vol.		17	
Chartreuse Jaune, 40% vol.		17	
Cointreau, 40% vol.		17	
Drambuie, 40% vol.		17	
Frangelico, 20% vol.		18	
Get 27, 21% vol.		18	
Grand Marnier Cordon Rouge, 40% vol.		17	
Limoncello, 30% vol.		16	
Sambuca, 40% vol.		17	
Galliano, 42.5% vol.		18	
Italicus, 20% vol.		18	
BRANDY, ARMAGNAC & CALVADOS			
Grappa Barili di Sassicaia, 40% vol.		32	
Vecchia Romagna, 40% vol.		30	
Baronne Jacques de Saint Pastou 30 ans Armagnac, 45% vol.		35	
Calvados Père Magloire VS, 40% vol.		17	
Calvados Père Magloire VSOP, 40% vol.		19	
Calvados Père Magloire XO, 40% vol.		25	
COGNAC			
Rémy Martin VSOP, 40% vol.	15	30	300
Hennessy VS, 40% vol.	11	22	
Hennessy VSOP, 40% vol.	15	30	300
Hennessy XO, 40% vol.	20	40	
Hennessy Paradis Extra, 40% vol.	60	120	
Hennessy Paradis Imperial, 40% vol.	100	200	
Courvoisier VSOP, 40% vol.	14	28	
Remy Martin 1738, 40% vol.	20	40	520
Rémy Martin Louis XIII, 40% vol.	125	250	

DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



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



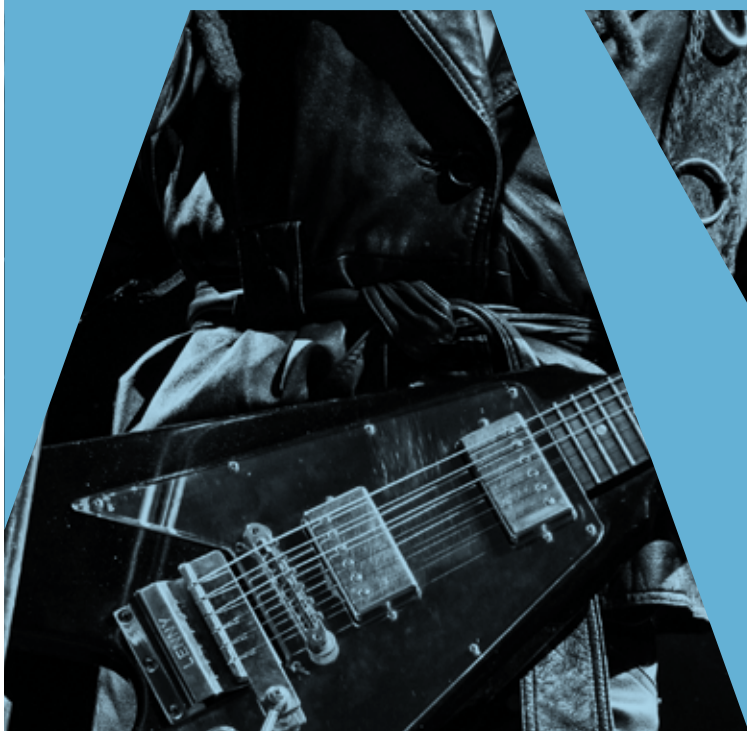
CHAMPAGNE

	1 DL	37.5 CL	75 CL	150 CL
CHAMPAGNE BRUT				
Veuve Clicquot Brut Réserve	21		135	270
Taittinger Brut Réserve			135	270
Moët & Chandon Brut			135	
Laurent Perrier Brut			140	270
"R" de Ruinart Brut			185	
Ruinart Blanc de Blancs		160	250	460
CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ				
Moët & Chandon Millésimé 2013/2016			195	
Veuve Clicquot Brut Millésimé 2008/2012			220	
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013			420	950
Veuve Clicquot La Grande Dame 2012/2015			450	
Dom Pérignon Millésimé 2013			490	1500
Cristal de Louis Roederer Millésimé 2008/2012				1600
Cristal de Louis Roederer Millésimé 2013/2015			590	
Taittinger Brut Millésimé 2008			185	
CHAMPAGNE ROSÉ				
Veuve Clicquot Brut Rosé	24		155	
Taittinger Brut Rosé Prestige			155	310
Moët & Chandon Brut Rosé			160	
Laurent Perrier Cuvée Rosé			230	430
Ruinart Rosé			225	
CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIMÉ				
Dom Pérignon Rosé Millésimé 2009			820	
Cristal de Louis Roederer Rosé 2014			1300	

DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



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



VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VIN BLANC

1 DL 75 CL

Vin du Moment

10

65

SUISSE

L'Yvorne, Domaine de la Pierre
Latine, Réserve du Fairmont
Le Montreux Palace, P. Gex

12.50

84

FRANCE

La Garrigue d'Aureillac,
Domaine Chabrier & Fils,
Duché d'Uzes AOP

12

82

ITALIE

Langhe Arneis,
Prunotto, Piémont

11

75

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay

13.50

92

VIN ROUGE

1 DL 75 CL

Vin du Moment

10

65

SUISSE

Yvorne, Domaine de la Pierre
Latine, Réserve du Fairmont
Le Montreux Palace, P. Gex

12.50

84

FRANCE

Tempo d'Angelus,
Bordeaux AOC

15

105

ITALIE

Lamùri Nero d'Avola,
Tenuta Regaleali, Tasca, Sicile

11

75

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes
Mendoza County

10.50

67

VIN ROSÉ

FRANCE

Whispering Angel,
Château d'Esclans,
Côtes de Provence

12.50

84

BIÈRES & CIDRE

BEERS & CIDER

BIÈRES EN PRESSION

Heineken Extra Cold, Pays-Bas, 33cl • 9.50
Heineken Extra Cold, Pays-Bas, 50cl • 14
Erdinger Weissbier, Allemagne, 33cl • 10
Erdinger Weissbier, Allemagne, 50cl • 15

BIÈRES EN BOUTEILLE 33 CL

Bière des Amis, 0% alcool, Belgique • 10
Heineken 0.0, 0% alcool, Pays-Bas • 9
Dr. Gab's Chameau, Suisse • 12
Stirling, Pale Ale, La Nébuleuse, Suisse • 12
Double Oat, Double IPA • 12
La Nébuleuse, Suisse
Sol & Lime, Mexique • 10
Guinness, Irlande • 11
Magners Irish Cider Original, Irlande • 11

VIN

WINE

VIN BLANC

37.5 CL

75 CL

150 CL

SUISSE

Chablais

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine,
Réserve du Fairmont Le Montreux Palace, Ph. Gex
Viognier, Prestige, H. Badoux

45

84

155

(70CL) 92

Lavaux

Dézaley, Domaine Bovy
Chasselas Les Châbles, Grand Cru Montreux, M. Neyroud

(70CL) 95

(70CL) 65

Valais

Petite Arvine Nobles Cépages, C. Bonvin
Fendant Plamont Les Terrasses Vieilles Vignes, Cave La Rodeline BIO
Johannisberg Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or (mœlleux)

45

98

72

82

FRANCE

Vallée de la Loire

Sancerre La Poussie

108

Bourgogne

Chablis 1^{er} Cru, L. Latour

75

125

Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape, Clos Roquette Blanc, Domaine du Vieux Télégraphe
La Garrigue d'Aureillac, Duché d'Uzes AOP, Domaine Chabrier & Fils

145

82

ITALIE

Chardonnay Alto Adige, A. Lageder
Langhe Arneis, Prunotto, Piémont
Occhione Bibbona, Campo di Sasso, Toscane (Vermentino)

67

67

87

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay

92

VIN ROSÉ

37.5 CL

75 CL

150CL

SUISSE

Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy, La Côte BIO

77

FRANCE

Whispering Angel, Château d'Esclans, S. Lichine

45

84

155

VIN

WINE

VIN ROUGE

37.5 CL

75 CL

SUISSE

Chablais

Yvorne, Domaine de la Pierre Latine,

Réserve du Fairmont Le Montreux Palace, P. Gex

45

84

Pinot Noir Barrique d'Yvorne, Prestige, H. Badoux

(70CL) 107

Le Lavaux

Merlot Barrique, La Toveyre, C. M. Neyroud

62

Valais

Syrah, Diego Mathier, Nouveau Salquenen

110

Gamay de Vétroz, Cave de la Madeleine, A. Fontannaz

67

Humagne Rouge, Velours d'Automne, Domaine du Mont d'Or

103

Cuvée Rosemarie Mathier, Nouveau Salquenen

(Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir)

57

92

FRANCE

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuit, Domaine Hoffmann-Jayer

120

Mercurey 1er Cru "Les Puilleys", Château Philippe Le Hardy

99

Côtes du Rhône

Châteauneuf du Pape, Château d'Ampuis, E. Guigal

145

Bordeaux

Château L'Angelot de Seguin, Pessac-Léognan

67

115

Les Fiefs de Lagrange, 2^e vin de Château Lagrange, Saint-Julien

130

Saint-Emilion de Quintvs

105

Tempo d'Angelus, Bordeaux AOC

105

ITALIE

Barolo, Beni di Batasiolo, Piémont

57

100

Maleka Nero d'Avola, Cantine Paolini, Sicile

75

Brancaia Tre, Rosso Toscana

82

ESPAGNE

D-12 Crianza, Bodegas LAN, Rioja

77

Crianza Finca de Landaluce, Rioja

62

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza Country

67

MINÉRALES & SOFT DRINKS

MINERAL WATERS & SOFT DRINKS

EAUX MINÉRALES

Henniez légère ou naturelle, 50cl • 8.50

San Pellegrino, 50cl • 8.50

Acqua Panna, 50cl • 8.50

Perrier, 33cl • 8.50

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl • 7.50

Sprite, Fanta orange, Ramseier, 33cl • 7.50

Nestea Citron, Nestea Pêche, 33cl • 7.50

Fentimans, 20cl • 8.50

(Classic tonic, Soda water, Raspberry lemonade, Victorian lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer)

Swiss Mountain Spring, 20cl • 8.50

(Ginger Beer, Salty Grapefruit, Bitter Lemon, Ginger Ale, Classic Tonic Water, Tonic Water Zero)

San Pellegrino Sanbitter, 10cl • 7

Red Bull, 25cl • 9

JUS DE FRUITS

Jus de fruits Iris du Valais, 25cl • 8

(Abricot, pomme, poire, fraise, tomate / *Apricot, apple, pear, strawberry, tomato*)

Jus de canneberges, Jus d'ananas, 30cl • 7

Tous nos soft drinks et jus de fruits sont à CHF 5.- en accompagnement.

All our soft drinks and fruit juices are at CHF 5.- as mixers.

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

CAFÉS

(Nespresso)

Ristretto, Espresso, Café, Café décaféiné • 7

Ristretto double, Espresso double • 9

Cappuccino • 8

Latte macchiato • 9

Chocolat chaud ou froid • 9

Lait chaud ou froid • 8

THÉS & INFUSIONS

(Ronnefeldt)

Thés et infusions au choix • 9

Thés

Jasmine Gold

Green Dragon Lung Ching

Earl Grey

English Breakfast

Darjeeling

Infusions

Verveine

Refreshing Mint

Sweet Berries

Rooibos Cream Orange

Fruity Camomille



LABEL RAINFOREST ALLIANCE / RAINFOREST ALLIANCE LABEL



LABEL ETHICAL TEA PARTNERSHIP / ETHICAL TEA PARTNERSHIP LABEL

DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



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

