

—
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 | Maquereau / *Mackerel* : FAO 27 (Atlantique, nord-est)
Boeuf / *Beef* : Suisse / *Switzerland* | Anchois / *Anchovies* : Espagne / *Spain*
Crevettes / *Prawns* : Vietnam | Homard / *Lobster* : FAO 21 (Atlantique, nord-ouest)
Saint-Pierre / *John Dory* : FAO 27 (Atlantique, nord-est)
Jambon / *Ham* : Suisse / *Switzerland* | Sole / *Sole fish* : Espagne / *Spain*
Perche / *Perch* : Suisse / *Switzerland*, Volaille, poulet, coquelet /
Chicken : Suisse / *Switzerland* | Oeuf / *Egg* : Suisse / *Switzerland*
Porc / *Pork* : Suisse / *Switzerland*

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** Sulfités
- M** Lupin

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 | K

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

CAPPUCCINO DE BROCOLI • 27 (V) A|G|H|I|

Ricotta fumée onctueuse, émulsion légère d'amande
*Broccoli cappuccino, creamy smoked ricotta
and light almond foam*



MONTREUX JAZZ CLUB • 39 A|C|E|G|H|I|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|I|L

Collection de cerises, sauce gravlax
Balik Sjomga salmon, cherry variation, gravlax sauce

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|H|I|J

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|H|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 • 44 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 € | F | I | K | L

Pommes gaufrettes

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



FILETS DE PERCHES

DU LÖTSCHBERG • 52 € | C | D | E | G | J | L

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

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



TARTARE DE BŒUF

FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48 € | 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 AICIFIGIH

NAMELAKA CASSIS ET SAKURA • 17 (VG) H

Cœur cassis, caviar de groseilles

Blackcurrant and sakura namelaka, blackcurrant heart, redcurrant caviar

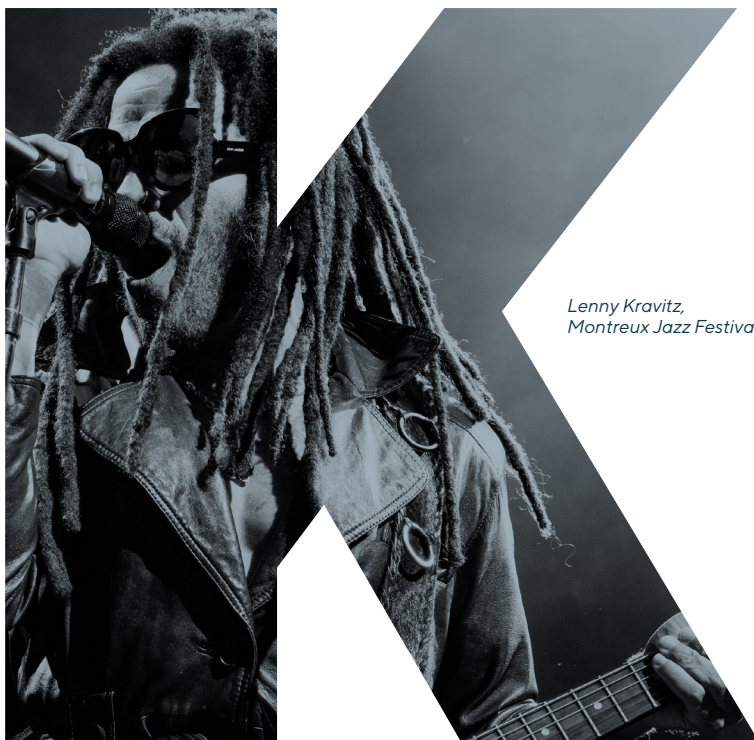
 **FONDANT AU CHOCOLAT
ET GIANDUJA** • 17 CIGIH

Crème onctueuse à l'amande et sorbet poire

*Chocolate and gianduja fondant,
almond cream with pear sorbet*

**SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES
& SORBETS** • 6 (LA BOULE) CIGIH

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 sandwichs 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

Cordial créole, orange, ananas, ginger beer

Creole cordial, orange, pineapple, ginger beer

OPTION Extra low-abv 1% vol. : Eminente 3 ans Rhum • 16 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 Extra low-abv 1% vol. : Tanqueray Export Gin • 16 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

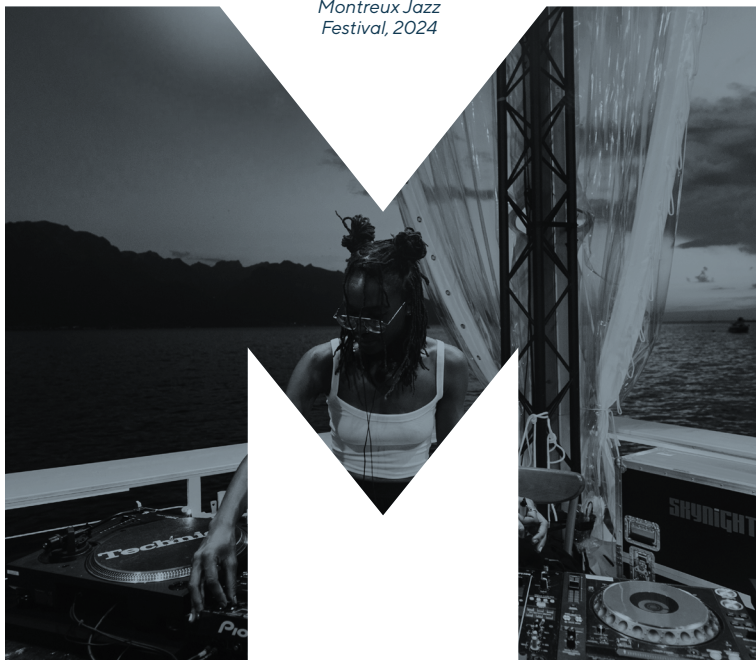
*Vanilla infused Eminente 3 year old Rum,
Amaretto cream, espresso*

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 A | 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 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

Classique de Rimauresq, AOC • 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

Torcicoda, Tormaresca, Salento IGT • 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

Nos spiritueux peuvent être accompagnés,
selon votre choix, de soda, jus de fruit ou eau minérale,
pour un supplément de CHF 5.-

*Our spirits can be served with your choice of soda, fruit juice,
or mineral water with a supplement of CHF 5.-*

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
- Remy Martin Louis XIII (2cl-vol. % 40) • 125
- Calvados Père Magloire VSOP (2 cl - vol. % 40) • 19

LIQUEURS & EAUX-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

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 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

