

—  
MENU  
—



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.

Nous vous proposons une carte élaborée avec cette même passion et inspirée d'instantanés typiquement «Montreusiens»: notre fameux B.B. Burger, le coquelet façon Quincy Jones ou encore le succulent Ella's Cheesecake.

Visionnaire, le Festival a enregistré minutieusement tous ses concerts depuis les débuts: un patrimoine audiovisuel unique au monde et inscrit au programme «Mémoire du monde» de l'Unesco. Une épopée musicale, que nous vous offrons de revivre en toute convivialité et en exclusivité dans nos Cafés.

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

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

Origines de nos pains et produits de boulangerie. *Origins of our bread and bakery products*

Suisse : Pains, Pains Burger / Switzerland: Bread, Burger buns

France : Viennoiseries, Pain de mie, Blinis / France: Viennoiseries, Soft bread, Blinis

Allemagne : Pain sans gluten / Germany: Gluten-free bread

#### 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
- M Lupin

---

# MENU DÉGUSTATION • 145

---

## **TERRINE DE FOIE GRAS** AIGIHII

Rhubarbe en déclinaison, brioche tiède

*Foie gras terrine, rhubarb variation, warm brioche*

## **ESCABÈCHE DE MAQUEREAU** D

Fraîcheur de concombre, vinaigrette pomme-verveine,  
pignons torréfiés

*Mackerel escabeche, cucumber freshness, apple  
and verbena vinaigrette, toasted pine nuts*

## **FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES** AIGIHIII

Fruits confits, textures de figues  
et navets caramélisés, jus à la sarriette

*Lamb fillet in herb crust, candied fruits, fig textures  
and caramelized turnips, savory jus*

## **PAVLOVA À LA MANGUE** CIG

Crème de la Gruyère, gel à la fleur d'osmanthus,  
sorbet citron et bergamote

*Mango pavlova, Gruyère cream, osmanthus flower gel,  
lemon and bergamot sorbet*



### **Crédits Photos**

Raye, 2024 © FFJM Luana Schoch

Thibault Cauvin & -M-, 2024

© FFJM Anoush Abrar

---

# LA PREMIÈRE PARTIE

## OPENING ACT

---



### **TERRINE DE FOIE GRAS** • 39 A|G|H|I

Rhubarbe en déclinaison, brioche tiède

*Foie gras terrine, rhubarb variation, warm brioche*



### **SAUMON BALIK SJOMGA** • 39 A|D|I|I|L

Collection de cerises, sauce gravlax

*Balik Sjomga salmon, cherry variation, gravlax sauce*

### **ESCABÈCHE DE MAQUEREAU** • 37 D

Fraîcheur de concombre, vinaigrette pomme-verveine, pignons torréfiés

*Mackerel escabeche, cucumber freshness, apple and verbena vinaigrette, toasted pine nuts*



### **CAVIAR PRUNIER «OSCIÈTRE»** • 85 A|C|D|G

Boîte de 30 g

Blinis, crème aigre et sa garniture

*Caviar Prunier "Ossetra" 30 g portion served with blinis, sour cream and traditional accompaniments*

### **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*

### **TATAKI DE BOEUF** • 37 F|K

Mariné au shiso vert, avocat en déclinaison, sésame torréfié

*Beef tataki marinated with green shiso, avocado variation, toasted sesame*

### **ARTICHAUT EN BARIGOULE** • 25 (VG) I

Houmous onctueux de petits pois, salsa verde

*Artichoke barigoule, creamy green pea hummus, salsa verde*

### **ŒUF BIO PARFAIT** • 27 (V) A|C|G

Asperges blanches à la flamme, sabayon léger au safran et agrumes, condiment d'ail noir

*Organic slow-cooked egg, flame-grilled white asparagus, light saffron and citrus sabayon, black garlic condiment*

### **CANNELLONI DE COURGETTE** • 32 D|G

Légumes confits, anchois de Cantabrie, sorbet au poivron

*Zucchini cannelloni, confit vegetables, Cantabrian anchovies, red pepper sorbet*

---

# ENTRACTE INTERLUDE

---

## **SALADE BIEN-ÊTRE** • 34 (VG)

Jeunes pousses d'épinard, quinoa, poire, avocat, pignons de pin, baies de Goji et pépins de grenade

*Spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts, Goji berries and pomegranate seeds*

## **SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE** • 29 (V) A|C|I|G

Aux légumes croquants

*Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables*



## **SALADE CÉSAR AVEC CHOIX**

### **DE CREVETTES OU POULET** • 34 A|B|C|I|G

*Caesar salad with choice of prawns or chicken*

(VG) Vegan | (V) Végétarien |  Signature Dish

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.*

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



---

# EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

---

 **CORNETTES** • 42 A|G|H|I|

Jambon du pays, truffe d’été & Gruyère AOP  
*Swiss Elbow pasta with country ham, summer truffle  
and AOP Gruyère cheese*

**RISOTTO CRÉMEUX À L’AIL DES OURS** • 52 B|I|

Homard rôti, tomates confites  
*Creamy wild garlic risotto, roasted lobster,  
confit tomatoes*

**COURGETTE RONDINI RÔTIE** • 36 (VG) A|I|

Mille-feuille fondant d’aubergine et courgette au basilic,  
crémeux de piquillos  
*Roasted rondini zucchini, melting eggplant  
and zucchini mille-feuille with basil, piquillo pepper cream*

**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*

**BALLOTINE DE SAINT-PIERRE** • 56 A|D|I|

Févettes et citron d’Amalfi, beurre blanc parfumé  
à l’Amaretto  
*Pan-seared John Dory ballotine, broad beans  
and Amalfi lemon, beurre blanc flavored  
with Amaretto*

**SOLE MEUNIÈRE TRADITIONNELLE** • 72 A|C|D|G|I|J|L|

Purée de pommes de terre crémeuse  
*Traditional sole meunière, mashed potatoes*

 **FILETS DE PERCHES DU LÖTSCHBERG** • 52 A|C|D|E|G|J|L|

Beurre mousseux, sauce tartare, pommes frites  
et/ou salade verte  
*Lötschberg perch fillets with foamy butter,  
tartare sauce, French fries and/or green salad*

**FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES • 56** A|G|H|I|L

Fruits confits, textures de figues et navets caramélisés,  
jus à la sarriette

*Lamb fillet in herb crust, candied fruits, fig textures  
and caramelized turnips, savory jus*



**COQUELET MARINÉ  
À LA QUINCY JONES • 48** E|F|I|K|L

Pommes gaufrettes

*Spring chicken marinated Quincy Jones' style  
Potato wafers*

**SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE RÔTI • 49** A|G|I|L|M

Asperges vertes, sauce crémeuse aux morilles

*Roasted farm-raised chicken supreme, green asparagus,  
creamy morel sauce*

**FILET DE BŒUF • 69** G|H|I|L|M

Foie gras poêlé, gnocchis à la romaine,  
sauce Périgueux truffée

*Beef fillet, pan-seared foie gras, roman-style gnocchi,  
truffled Périgueux sauce*



**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.*

---

# 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

---

# 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*

---

# 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*

---

# 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 Chameau, 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

---

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

---

Evian, San Pellegrino, Aqua Panna (50 cl) • 7  
Henniez 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 Classic Tonic Water (20 cl) • 7  
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon • 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 Granini au choix (20 cl) • 6  
Jus de cranberry (30 cl) • 6  
Jus de pomme (30 cl) • 6  
Jus de pomme Ramseier (33 cl) • 7  
Jus de fruits frais pressés (20 cl) • 8



