

—
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 | Crevettes / Prawns : FAO 71 (Pacifique, centre-ouest) | Thon / Tuna : FAO 71 (Pacifique, centre-ouest) | Jambon / Ham : Suisse / Switzerland | Sole / Sole fish : Espagne / Spain | Perche / Perch : Suisse / Switzerland Volaille, coquelet / Chicken : Suisse / Switzerland | Poulet (salade César) / Chicken (Caesar salad) : France | Oeuf / Egg : Suisse / Switzerland | Porc / Pork : Suisse / Switzerland | Rouget / Red mullet : FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Calamar / Calamari : FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Agneau / Lamb : Irlande / Ireland

ALLERGÈNES / ALLERGENS

- A** Gluten
- B** Crustacés / Crustaceans
- C** Oeuf / Egg
- D** Poisson / Fish
- E** Arachide / Peanut
- F** Soja / Soya
- G** Lait et lactose / Milk and lactose
- H** Fruits à coque / Nuts
- I** Céleri / Celery
- J** Moutarde / Mustard
- K** Sésame
- L** Sulfites
- M** Lupin
- N** Mollusques / Molluscs

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

 **VELOUTÉ GLACÉ DE TOMATE ANANAS** • 25 (VG) A | F

Pêche et verveine citronnée
Peach and lemon verbena

 **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 | I | L

Collection d'abricots
Balik Sjomga salmon, apricot variation

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

 Disponible en demi-portion, prix sur demande
Half-portion available, price on demand

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|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*



*Disponible en demi-portion, prix sur demande
Half-portion available, price on demand*

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 anglaise et sorbet abricot

Chocolate and gianduja fondant, crème anglaise and apricot sorbet

SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES

& SORBETS • 6 (LA BOULE) CIGIH

Ice cream and sorbet selection (1 scoop)

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



Label Rainforest Alliance
Rainforest Alliance Label



Label Ethical Tea Partnership
Ethical Tea Partnership Label

A CAPELLA

NOS CRÉATIONS SANS ALCOOL
OUR ALCOHOL-FREE CREATIONS

KIND OF COOL • 16 H

Cordial créole, orange, ananas, ginger beer

Creole cordial, orange, pineapple, ginger beer

OPTION : Eminente 3 ans Rhum • 20 H

ORANGE MOON • 16

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



Lenny Kravitz,
Montreux Jazz Festival, 2024

LEGENDS

LES CLASSIQUES REVISITÉS, PRÊTS À FAIRE LEUR SHOW
REIMAGINED CLASSICS, DESTINED TO STEAL THE SHOW

SUPERNATURAL • 22

Tequila Don Julio Blanco, Chartreuse verte,
menthe, concombre, citron vert, olive

*Tequila Don Julio Blanco, green Chartreuse,
mint, cucumber, lime, olive*

CLAUDE'S COFFEE • 18 G | L

Rhum Eminente 3 ans infusé à la vanille
Crème d'Amaretto, espresso

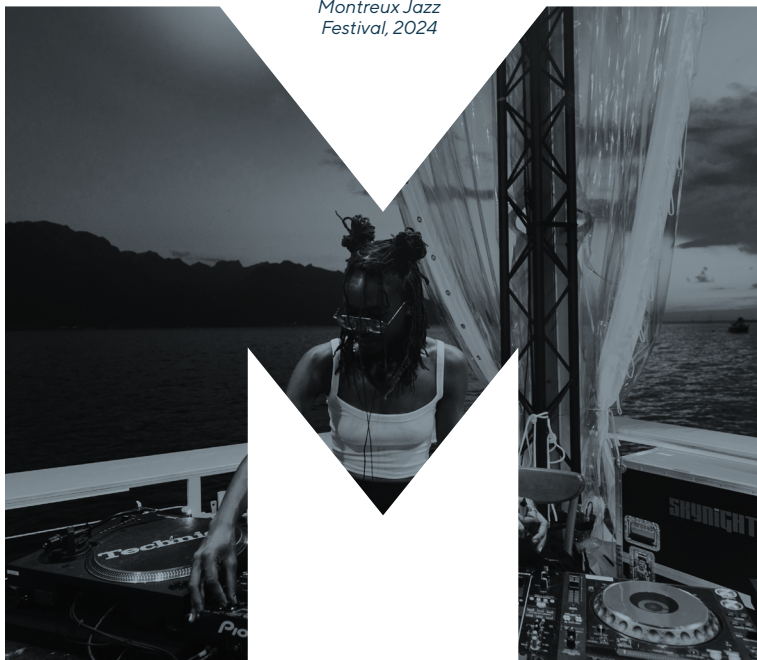
*Vanilla infused Eminente 3 year old Rum,
Amaretto cream, espresso*

NOCHE • 22

Whiskey WhistlePig, cordial ras el hanout,
miel et gingembre, bitter orange

*Whiskey WhistlePig, ras el hanout, honey
and ginger cordial, orange bitter*

*Janeen,
Montreux Jazz
Festival, 2024*



LOW NOTES

DES NOTES DOUCES, UNE ÂME PUISSANTE
GENTLE NOTES, POWERFUL SOUL

TADOW • 18 F

Vodka, kiwi, estragon, citron vert, ginger ale

Vodka, kiwi, tarragon, lime, ginger ale

BEGGIN' • 18 G

Italicus Rosolio Di Bergamotto, romarin,
pamplemousse, tonic

*Italicus Rosolio Di Bergamotto, rosemary, grapefruit,
salty tonic*

EXTRA LOW NOTES (ABV 0,5%-1,2% VOL.)

DES NOTES SUBTILES, UNE LÉGÈRETÉ RAFFINÉE
SUBTLE NOTES, REFINED LIGHTNESS

DUKE ELLINGTON • 18

St Germain, yuzu, citronnelle, combava, ginger beer

St Germain, yuzu, lemongrass, kaffir, ginger beer

MONTREUX SLING • 18

D.O.M Benedictine, fleur d'oranger, cordial genièvre,
cerise et grenadine, angostura

*D.O.M Benedictine, orange blossom, juniper, cherry
and pomegranate cordial, angostura*

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

Riesling Expression, Domaine Agapé • 13.50

ITALIE

Pinot Grigio Tosa, Azienda Agricola Monte del Fra' • 10.50

Vénétie 10.50

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay • 13.50



LE VIN BLANC DU MOMENT • 11

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE

Classique de Rimauresq BIO • 12.50
AOC 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

Gamay de Vétroz • 10.50
Cave La Madelaine

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 & MEZCAL

- Volcan Blanco (4 cl - vol. % 40) • 17
- Volcan Cristalino (4cl - vol. % 40) • 22
- Casamigos Reposado (4 cl - vol. % 40) • 28
- Don Julio Reposado, (4 cl vol. 38%) • 22
- Mezcal Del Maguey Vida, (4 cl vol. 42%) • 22

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
- 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
- Whistlepig Rye 10 ans, (4 cl - vol. 50%) • 25

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
- Grappa Riserva Carlo Bocchino (2 cl vol. 43%) • 24
- 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) • 8
Jus de cranberry (30 cl) • 6
Jus de pomme Ramseier (33 cl) • 7
Jus de fruits frais pressés (20 cl) • 10

