

—
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 | 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

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 / 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

MENU DÉGUSTATION • 145

TERRINE DE FOIE GRAS A|G|H|I|

Prune en déclinaison, brioche tiède

Foie gras terrine, plum variation, warm brioche

ESCAPÈCHE 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 A|G|H|I|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*

PAVLOVA À LA MANGUE C|I|G

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|

Prune en déclinaison, brioche tiède

Foie gras terrine, plum variation, warm brioche



SAUMON BALIK SJOMGA • 39 A|D|I|L|L|

Collection d'abricots

Balik Sjomga salmon, apricot variation



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



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

Pêche et verveine citronnée

Chilled pineapple tomato velouté, peach and lemon verbena

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

ROSACE DE MELON FRAIS • 29 (V) C|F|G|H|I|

Ricotta parfumée au basilic et éclats d'amande

Fresh melon carpaccio, basil-infused ricotta and almond crumble

THON MI-CUIT AU CITRON NOIR • 39 D|F|J|K|

Roquette et olives taggiasche, vinaigrette à la figue

Lightly seared tuna with black lemon, aragula and taggiasca olives, fig vinaigrette

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|G**

Aux légumes croquants

Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

🍷 🍳 **SALADE CÉSAR AVEC CHOIX
DE CREVETTES OU POULET • 34 A|B|C|G**

Caesar salad with choice of prawns or chicken

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

🍷 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.

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 VERDE AU CALAMAR • 45 G|I|L|N

Chorizo croustillant, fèves et tomates confites

Squid risotto verde, crispy chorizo, baby broad beans and 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

ROUGET EN CROÛTE DE SOBACHA • 55 A|D|F|G

Courgette confite, condiment à la marjolaine

Red mullet with a sobacha crust, confit zucchini, marjoram condiment

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

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

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



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

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 • 45 A|G|I|L|M

Panisse crouillante, artichaut poivrade frit

*Roasted farm-raised chicken supreme, Crispy chickpea panisse,
fried baby artichoke*



FILET DE BŒUF • 69 A|G|H|I|L|M

Foie gras poêlé, gnocchis à la romaine,
sauce Périgueux

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

ACCOMPAGNEMENTS À LA CARTE • 9

À LA CARTE SIDES

Salade mêlée / *Mixed salad*

Légumes de saison / *Seasonal vegetables*

Purée de pommes de terre / *Mashed potatoes*

Riz blanc / *White rice*

Frites / *French fries*

Frites de patate douce / *Sweet potato fries*

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 • 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

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*

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 Bergamoto, romarin, pamplemousse, tonic
Italicus Rosolio Di Bergamoto, 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

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 Iris au choix (25cl) • 8
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) • 10

