



## PETITES ENTRÉES FROIDES SMALL COLD STARTERS

### Petite salade mêlée • 5

*Small mixed salad*

### Roulade de mozzarella • 13 ✓

Fraîcheur de roquette, tomates confites, pignons et huile d'olive  
*Mozzarella rolls, freshness of arugula, candied tomatoes, pine nuts and olive oil*

### Salade de lentilles • 15 ✓

Rillettes de truite légèrement fumé, chiffonade de viande séchée  
*Lentil salad and light smoked trout rilletes, dried meat chiffonade*

### Involtini de concombre croquant • 12 ✓

Fromage frais en verdure de roquette  
*Crispy cucumber involtini with fresh cheese in arugula greens*

### Gaspacho Andalou • 11 ✓

Copeaux de fromage de brebis affiné, huile d'olive vierge  
*Andalusian gazpacho, aged sheep's cheese shavings, virgin olive oil*

### Salade de quinoa • 13 ✓

Agrumes et crevettes aux épices  
*Quinoa salad with citrus fruits and shrimps with spices*

Raye, Montreux Jazz Festival, 2024  
© FFJM Luana Schoch



## PLATS FROIDS COLD SIDE

### Salade césar • 25

Aiguillette de poulet panée panco, iceberg, tomate, croutons et œuf dur  
*Caesar salad, panco breaded chicken strips, iceberg, tomato and hard-boiled egg*

### Carpaccio de boeuf du pays • 29

Verdure de roquette réhaussé de parmesan, pommes allumettes  
*Local beef carpaccio, parmesan, arugula greens and matchstick potatoes*

### Ceviche de daurade à la Péruvienne • 26 ✓

Patate douce, chips de banane plantain  
*Peruvian-Seam Ceviche, sweet potatoes and Plantain dishes*

## LES TARTARES TARTARES

### Tartare de bœuf épicé traditionnel du pays (180 gr) • 26

Pommes allumettes et salade panachée  
*Spicy local beef tartare (180gr), matchstick potatoes and mixed salad*

### Tartare de boeuf du pays à l'Italienne (180 gr) • 28

Croutons dorés, salade panachée et pommes allumettes  
*Spicy local beef tartare Italian (180 gr), golden croutons, mixed salad and matchstick potatoes*

Créé en 1967, le Montreux Jazz Festival est l'un des événements culturels internationaux les plus prestigieux, avec 250'000 visiteurs chaque été. Son fondateur Claude Nobs, cuisinier de formation, a imaginé les Montreux Jazz Café comme un lieu convivial où se mêlent plaisirs culinaires et mélodiques. Condensé d'émotion et d'innovation, le Montreux Jazz Heritage Lab vous fait revivre les concerts légendaires du Festival, au sein d'une expérience audio-visuelle unique.

The Montreux Jazz Festival, founded in 1967, has become one of the most prestigious international cultural events in the world, drawing 250,000 visitors each summer. Trained as a chef, the founder Claude Nobs designed the Montreux Jazz Café as a welcoming space where cuisine and music could combine in a way never seen before. Blending emotion and innovation, the Montreux Jazz Heritage Lab lets you relive the Festival's legendary concerts through a unique audiovisual experience.



## PLATS CHAUDS HOT SIDE

### Suprême de poulet rôti sur peau • 29

Crème de morilles et champignons mijotés à la crème, pommes allumettes et légumes du moment  
*Roasted chicken supreme on skin, morel cream and simmered mushrooms with cream, fries and vegetables of the moment*

### Bavette de boeuf sur la plancha (180 gr) • 28

Sauce échalote et échalotes confites, pommes allumettes et salade panachée  
*Beef tenderloin on the plancha (180 gr), shallot sauce and candied shallot, matchstick potatoes and mixed salad*

### Penne à la norma • 24

Aubergine et tomate  
*Penne alla norma (eggplant, tomato)*

### Escalope de saumon aux apercges vertes • 29

Sauce mousseline, pommes nature  
*Salmon escalope with green asparagus, mousseline sauce, plain potatoes*

### Filets de perche dorés au beurre citronné • 29

Pommes allumettes et salade mée  
*Perch filets browned in lemon butter, fries and mixed salad*

## BURGERS BURGERS

### BB Burger sans fromage • 24

Steak haché 180gr, buns aux graines, tomate, oignons, sauce Americaine et ketchup, pommes allumettes et salade mée  
*BB Burger without cheese, ground beef 180 gr, tomato, onions, American sauce and ketchup, fries and mixed salad*

*Avec fromage With cheese + 1*

### BB Burger bacon and cheese • 26

Steak haché 180 gr, buns aux graines, bacon, cheddar, tomate, oignons, sauce Americaine et ketchup, pommes allumettes et salade mée  
*BB Burger bacon and cheese, ground beef 180 gr, cheddar, tomato, onions, American sauce and ketchup, fries and mixed salad*

## DESSERTS

### Moelleux au chocolat • 7.50

Glac vanille  
*Soft chocolate and vanilla ice cream*

### Verrine fraisier chocolat blanc pistaché • 7

*White Pistachio chocolate strawberry verrine*

### Coupe de fruits rouges • 9

Crème de la Gruyère et éclats de meringue  
*Cup of red fruits, cream of Gruyère and meringue chips*

### Tarte aux fruits du jour • 4

*Fruit pie of the day*

### Carpaccio d'ananas • 8

Sirop d'agrumes et gingembre, glac coco  
*Pineapple carpaccio with citrus syrup and ginger, coconut ice cream*

Tous nos plats sont servis sur place ou à emporter/  
All our plates are served in the restaurant or to take away

Tous nos prix sont en francs suisses TTC /  
All our prices are in swiss francs, included of taxes