



# Funky Claude's Bar

Le Funky Claude's Bar, anciennement Harry's Bar, demeure une institution dans l'histoire de la ville de Montreux et plus particulièrement dans celle du Montreux Jazz Festival. Créé il y a plus de 40 ans au sein du Montreux Palace, le Harry's Bar était le lieu où les plus grandes stars aimaient sortir boire un verre après leur concert et avaient leurs habitudes chaque année. On peut citer parmi les habitués les plus célèbres Prince, Quincy Jones ou encore Stevie Wonder. Puis ont défilé sur sa scène de nombreux artistes comme Jamiroquai, Carlos Santana ou Sting. Un lieu imprégné de musique et d'histoire grâce notamment à son meilleur et fidèle client, le fondateur du Montreux Jazz Festival, Monsieur Claude Nobs.

À son décès tragique en 2013, la ville de Montreux a décidé de rebaptiser sa rue principale, où nous nous trouvons, en Avenue Claude Nobs, et c'est ainsi en sa mémoire que le Montreux Palace changea le nom du Harry's Bar en Funky Claude's Bar pendant l'été 2014. Funky Claude était le surnom que le groupe Deep Purple lui avait octroyé dans le célèbre titre « Smoke on the Water » après l'avoir vu courir aider les gens pendant l'incendie du casino de Montreux.

Aujourd'hui le bar est chargé de ses souvenirs, de ses photos et d'instruments de musique, issus de sa propre collection, offerts par différents artistes venus à Montreux.

Le Funky Claude's Bar étant intimement lié à la musique et au Montreux Jazz Festival. Nous souhaitons vous faire vivre une expérience en harmonie entre nos cocktails et les émotions vécues au travers de la musique. Nous avons tous ressenti les émotions si particulières d'une chanson, d'une musique, transportés par l'histoire et le rythme qu'elle nous offre. Pour chaque création nous avons choisi une chanson qui sublimerait la dégustation et vous fera ainsi profiter d'une expérience émotionnelle inédite.

Bienvenue au Funky Claude's Bar.

*Harry's Bar, now Funky Claude's Bar, remains an institution in the history of the city of Montreux and more particularly in that of the Montreux Jazz festival. Created over 40 years ago within the Montreux Palace, Harry's Bar was the place where the biggest stars loved out for a drink after their concert and had their regulars every year. We can cite among the most famous regulars, Prince, Quincy Jones or even Stevie Wonder. Then marched on its stage many stars like Jamiroquai, Carlos Santana or Sting. One place steeped in music and history, thanks to its best and loyal customer, the founder of the Montreux Jazz Festival, Mr. Claude Nobs.*

*Upon his death in 2013, the city of Montreux decided to rename its main street Claude Nobs, where is the Montreux Palace, and it is in his memory that the latter changed the name of Harry's Bar in Funky Claude's Bar during the summer of 2014. Funky Claude was the nickname that Deep Purple gave to him in the famous song "Smoke on the Water", after seeing him running around helping people during the Montreux Casino fire.*

*Today the bar is laden with memories, photos, and musical instruments of its own collection donated by various artists who came to Montreux.*

*The Funky Claude's Bar being intimately linked to music and the Montreux Jazz Festival we want to make you live an experience in harmony between our cocktails and the emotions experienced through music. We have all felt the so particular emotions of a song, a music, transported by the story and the rhythm it offers us. For each cocktail, we have chosen a song that will sublimate the tasting and thus make you enjoy an unprecedented emotional experience.*

*Welcome to Funky Claude's Bar.*


**MONTREUXJAZZCAFE.COM**

GENEVA AIRPORT - GENEVA PONT-ROUGE - LAUSANNE EHL - LAUSANNE EPFL - MONTREUX

## SOMMAIRE / SUMMARY

---

PARTITION DE SAVEURS	4-5
COCKTAILS & MOCKTAILS	6
FUNKY CLAUDE'S PREMIUM SÉLECTION	7
SPIRITUEUX / <i>SPIRITS</i>	8-13
CHAMPAGNE	15
VIN AU VERRE / <i>WINE BY THE GLASS</i>	16
BIÈRES & CIDRE / <i>BEERS &amp; CIDER</i>	16
VIN / <i>WINE</i>	17-18
MINÉRALES & SOFT DRINKS / <i>MINERAL WATERS &amp; SOFT DRINKS</i>	19



# PLAYLISTS

MUSIC TAKE AWAY

**Discover all the playlists  
of the Montreux Jazz Festival**



USE YOUR **SPOTIFY APP** TO SCAN THIS CODE



## TAPAS & CO

---

### Bruschetta • 19 ✓ A|G|H

Pain campagnard, burrata, pesto, basilic  
*Bruschetta with rustic country bread, burrata, pesto, and fresh basil*

### Croquettes au jalapeños (7 pcs) • 24 ✓ A|E|H|L

*Jalapeño crispy croquettes*

### Patates Country • 14 ✓ G

Truffe, parmesan  
*Potato wedges with truffle and Parmesan*

### Arancinis (3 pcs) • 29 ✓ ★ A|C|G|H|L

Pesto de pistache et ricotta fumée  
*Arancini with pistachio pesto and smoked ricotta*

### Mini burgers de bœuf

(3 pcs) • 29 A|C|E|G|H|J|K

Vieux cheddar et sauce Montreux Jazz Café  
*Beef sliders, aged cheddar cheese and Montreux Jazz Café sauce*

### Focaccia à la tomate confite • 26 ✓ A|H|I

Aubergine grillée, pêche  
*Focaccia with confit tomato, grilled eggplant, peach*

### Avec stracciatella + 4 ✓ A|G|H|I

*With stracciatella*

### Tartare d'omble chevalier • 29 A|D|G|J

Fraîcheur de concombre et vinaigrette à l'hibiscus

*Arctic char tartare, cucumber freshness and hibiscus vinaigrette*

### Tataki de thon • 27 D|E|F|L

Avocat à la flamme et gel yuzu

*Tuna tataki, flamed avocado and yuzu gel*

### Calamars à la Romaine • 22 A|E|G|N

Sauce Aïoli

*Fried calamari with aioli sauce*

### Tartare de bœuf

**coupé au couteau** • 26 A|C|E|H|J

Câpres, cornichons, noisettes du Piémont torréfiées, toast de pain brioché

*Knife-cut beef tartare, capers, pickles, roasted Piedmont hazelnuts, brioche toast*

### Trio de tapas à partager • 70

*Tapas trio to share*

Composez votre trio : 3 tapas au choix

*Build your trio: choose any 3 tapas*

## MAIN DISH

---

### Ribs de porc épicés • 29 F|G|L

Sauce Barbecue

*Spicy pork ribs with BBQ sauce*

### Tagliata de boeuf • 45 ★ G|I

Frites et sauce Chimichurri

*Beef tagliata with french fries and Chimichurri sauce*

### Tempura de poulpe • 29 A|K|N

Sésame, wakame, ponzu épicé

*Octopus tempura with sesame, wakame, spicy ponzu*

### Wrap vegan • 24 ✓ A|E|H|I|J

Falafel croustillant, carotte, concombre, sauce cacahuète relevée

*Vegan wrap with crispy falafel, carrot, cucumber, spicy peanut sauce*

### Club sandwich traditionnel


**du Montreux Palace** • 39 A|C|G|H|J

Poulet grillé, bacon, tomates, oeuf, salade et mayonnaise

*Traditional club sandwich with grilled chicken, bacon, tomatoes, egg, salad and mayonnaise*

## SWEET TREATS


---

**Duo de financiers** • 14  C|G|H|K  
Sésame noir, yuzu, sauce sésame blond  
et noisette

*Financier duet, black sesame, yuzu,  
white sesame and hazelnut sauce*

**Clafoutis d'abricot** • 14   A|C|G  
Coulis de Chartreuse Jaune chocolaté  
*Apricot clafoutis, Yellow Chartreuse  
coulis with chocolate*

**Cheesecake framboise  
& estragon** • 17  A|C|G|H  
*Raspberry and tarragon cheesecake*

**Mousse au chocolat noir** • 17  H  
Éclats de brownie et noix de macadamia  
*Dark chocolate mousse, chunks  
of brownie and Macadamia nuts*

### Allergènes / Allergens

- A Gluten
- B Crustacées / 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 Célééri / Celery
- J Moutarde / Mustard
- K Sésame
- L Sulfites
- M Lupins
- N Mollusques / Molluscs

 Végétarien / Vegetarian  Végan  Suggestion de L'équipe / Team suggestion

Cher client, nous serons ravis de vous informer de tous les détails de nos plats en ce qui concerne les produits utilisés, les allergènes ainsi que les valeurs nutritives. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations. / Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes with regards to the products used, allergens and nutrition. Please ask our service team for further information.

Pays d'origine : Suisse : Poulet, Boeuf, Porc, Pains, Pains burger, Oeuf. Italie : Calamar. France: Omble chevalier, Pain de mie. Allemagne : Pain sans gluten. Vietnam: Crevette, Thon. Espagne : Poulpe.

Country of origin : Switzerland : Chicken, Beef, Pork, Bread, Burger buns, Egg. Italy : Calamari. France : Artic Char, Soft bread. Germany : Gluten-free bread. Vietnam : Shrimps, Tuna. Spain : Octopus.

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.

Par souci de durabilité, nous privilégions l'utilisation de produits locaux et obtenus de façon consciente. / For the sake of sustainability, we prefer to use local and ethically sourced products.

# COCKTAILS

---

## ICE CREAM MAN • 19

Chaque soir, une nouvelle création glacée.  
Demandez-nous la composition du jour.

Frais, Léger / *Fresh, Light*

## LIPGLOSS • 22 H

Tequila, Mezcal, Cerise, Erable, Verjus,  
Clarifié au lait de pistache

Fumé, Fruité, Doux / *Smoked, Fruity, Sweet*

## SUPERNATURE • 22 H

Vodka, St Germain, Basilic, Fraise, Verjus,  
Vanille, Amande

Léger, Floral, Fruité / *Light, Floral, Fruity*

## LEGEND • 28 L

Whisky Bulleit Rye, Cognac Courvoisier  
VSOP, Antica Formula, D.O.M. Benedictine,  
Figue

Puissant, Barriqué / *Strong, Oaky*

## FAOUZIA • 22 E|H|I|J

Tequila, Dattes, Concombre, Ras El Hanout,  
Citron vert, Olive

Epicé, Frais / *Spicy, Fresh*

## ROXANNE • 20 L

Gin, Pimm's, Hibiscus, Cynorhodon,  
Shrub de fruits rouges, Espuma de  
champagne rosé

Fruité, Acidulé, Doux / *Fruity, Tangy, Sweet*

## SMOKE ON THE WATER • 20 F|L

Gin, Liqueur de gingembre et violette,  
Bitter Lemon, Ecume de Lapsang Souchon

Fumé, Amer, Floral / *Smoked, Bitter, Floral*

## THE ROOTS • 20

Whisky Bourbon, Cordial gingembre,  
Ananas rôti, Epices

Fumé, Exotique, Epicé / *Smoked, Exotic, Spicy*

## KWN • 22 F

Vodka, Kiwi, Melon, Estragon,  
Citron vert, Tonic

Rafraichissant, Pétillant, Fruité / *Fresh, Sparkling, Fruity*

## JOVANOTTI • 22 G

Gin, Campari, Liqueur maison de café  
au rhum, fatwashé au beurre noisette

Amer, Puissant, Complexe / *Bitter, Strong, Complex*

# ALCOHOL FREE COCKTAILS

---

## TYLA • 16 L

Tanqueray 0.0%, Hibiscus, Rose, Thé Blanc  
au fruit de la passion, Réglisse, Citron vert,  
Espuma de Rimuss Rosato

Floral, Exotique, Gourmand / *Floral, Exotic, Gourmet*

## BIG JET PLANE • 16 L

Verveine citronnée, Pomme verte, Verjus,  
Shrub à la fleur de sureau, Eau gazeuse

Floral, Frais, Pétillant / *Floral, Fresh, Sparkling*

## PARIS PALOMA • 16

Pamplemousse, Baies roses, Romarin,  
Tonic fumé au sakura, Sel de l'Himalaya

Fumé, Frais, Pétillant / *Smoked, Fresh, Sparkling*

Allergènes cocktail / *Cocktail allergens*

A Gluten	H Fruits à coque / <i>Nuts</i>
C Oeuf / <i>Eggs</i>	I Céléri / <i>Celery</i>
E Arachides / <i>Peanuts</i>	J Moutarde / <i>Mustard</i>
F Soja / <i>Soya</i>	L Sulfites / <i>Sulfites</i>
G Lactose	

# FUNKY CLAUDE'S PREMIUM SELECTION

	2 CL	4 CL	70 CL	150 CL
<b>VODKA</b>				
Belvedere 10, Pologne, 40% vol.		30	380	
Beluga Gold Line, Monténégro, 40% vol.		45	610	
Grey Goose Altius, France, 40% vol.		45	610	
<b>RHUM</b>				
Zacapa XO, Guatemala, 40% vol.		35	440	
Caroni Single Estate by Adelphi, Trinidad, 62.8% vol.		65		
Appleton 1998, Jamaïque, 63% vol.	40	80		
Appleton 21 ans, Jamaïque, 43% vol.		40		
<b>TEQUILA</b>				
Don Julio 1942, Mexique, 38% vol.		40		1100
Patrón El Cielo, Mexique, 40% vol.		45	610	
Gran Patrón Piedra, Mexique, 40% Vol.		50		
Tears of Llorona N°3 Extra Anejo, Mexique, 43% vol.		50		
Clase Azul Reposado, Mexique, 40% vol.		45	610	
Clase Azul Gold, Mexique, 40% vol.	43	85	995	
<b>GIN</b>				
Ki No Bi Kyoto Dry Gin, Japon, 45.7% vol.		27	330	
Nginious! Vermouth Cask Finished, Suisse, 43% vol.		28	(50CL) 250	
Cambridge Distillery Anty Gin, Angleterre, 42% vol.		55		
Sutton's Seedless, Suisse, 42% vol.		25	(50CL) 225	
Brockmans Agave Cut, Angleterre, 41.2% vol.		26	310	
SeventyOne Gin, Angleterre, 40% Vol.		45	610	
<b>WHISKY</b>				
Johnnie Walker Blue Label, Whisky Blended, 40% vol.		45	610	
Chivas Royal Salute 21 ans, Whisky Blended, 40% vol.		45	610	
Chivas Regal 25 ans, Whisky blended, 40% vol.		50		
Balvenie Portwood Finish 21 ans, Speyside, 40% vol.		45	610	
Glenfiddich 21 ans Winter Storm, 43% vol.		40	520	
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve, Japon, 43% vol.		39	510	
Glenmorangie Signet, Highlands, 46% vol.		45	610	
Glenmorangie 30 ans, Highlands, 43% vol.		120	1800	
<b>COGNAC</b>				
Hennessy Paradis Extra, 40% vol.	60	120		
Hennessy Paradis Imperial, 40% vol.	100	200	3200	
Rémy Martin Louis XIII, 40% vol.	125	250	4200	

# SPIRITUEUX

## SPIRITS

	4 CL	70 CL
<b>GIN</b>		
Funky Claude Gin by Nginious!, Suisse, 42% vol.	20	(50CL) 195
Nginious! Swiss Blended Gin, Suisse, 45% vol.	22	(50CL) 200
Nginious! Summer Gin, Suisse, 42% vol.	22	(50CL) 200
Nginious! Smoked & Salted, Suisse, 42% vol.	22	(50CL) 200
Nginious! Vermouth Cask Finished, Suisse, 43% vol.	28	(50CL) 250
Sutton's Seedless, Suisse, 42% vol.	25	(50CL) 225
Breil Pur, Suisse, 45% vol.	22	260
SeventyOne Gin, Angleterre, 40% vol.	45	610
Cambridge Distillery Anty Gin, Angleterre, 42% vol.	55	
Cambridge Dry Gin, Angleterre, 42% vol.	22	260
Bombay Sapphire, Angleterre, 40% vol.	16	165
Tanqueray Export, Angleterre, 43.1% vol.	16	165
Tanqueray No. TEN, Angleterre, 47.3% vol.	19	200
Tanqueray Flor de Sevilla, Angleterre, 41.3% vol.	19	200
Tanqueray Royale Blackcurrant, Angleterre, 41.3% vol.	19	200
Tanqueray O.O, Alcohol Free, Angleterre, 0% vol.	15	
The London N°1 Original Blue, Angleterre, 47% vol.	22	260
The London N°3, Angleterre, 46% vol.	20	220
Plymouth, Angleterre, 41.2% vol.	19	200
Opihr Oriental Spiced, Angleterre, 42.5% vol.	19	200
Brockmans Agave Cut, Angleterre, 41.2% vol.	26	310
The Botanist, Ecosse, 46% vol.	21	240
Hendrick's, Écosse, 41.4% vol.	19	200
Citadelle, France, 44% vol.	20	220
Citadelle Rouge, France, 41.7% vol.	20	220
Monkey 47, Allemagne, 47% vol.	24	(50CL) 215
KB 42 Organic Dry Gin, Grèce, 42% vol.	22	260
Alkkemist, Espagne, 40% vol.	26	310
Nolet's dry silver, Pays Bas, 47.6% vol.	27	330
Empress Gin, Canada, 42.5% vol.	22	260
Ransom Old Tom, Etats-Unis, 44% vol.	22	260
Koval Dry Gin, Etats-Unis, 47% vol.	25	(50CL) 225
Kyoto Ki No Bi, Japon, 45.7% vol.	27	330
Jinzu Gin, Japon, 41.3% vol.	22	260
Roku Gin, Japon, 43% vol.	19	200

Demandez à votre Barman l'accord parfait pour votre Gin Tonic  
 Please ask the Barman for the perfect match for your Gin Tonic

### SWISS MOUNTAIN · 5

Classic tonic, Bitter lemon, Ginger beer, Tonic Water Zero

### FENTIMANS · 5

Classic tonic, Soda water, Raspberry lemonade, Victorian lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer

# SPIRITUEUX

## SPIRITS

---

	2 CL	4 CL	70 CL
<b>VODKA</b>			
Smirnoff Red, Angleterre, 37.5% vol.		16	165
Ketel One, Pays Bas, 40% vol.		19	200
Grey Goose, France, 40% vol.		20	220
Grey Goose Altius, France, 40% vol.		45	610
Solignac, France, 40% vol.		20	220
Cîroc, France, 40% vol.		19	200
Belvedere, Pologne, 40% vol.		20	220
Belvedere Smogory Forest, Pologne, 40% vol.		25	290
Belvedere 10, Pologne, 40% vol.		30	380
Belvedere Lake Bartezeck, Pologne, 40% vol.		25	290
Stolichnaya Elit, Lettonie, 40% vol.		25	290
Kauffman Hard, Russie, 40% vol.		28	350
Beluga, Monténégro, 40% vol.		22	260
Beluga Gold Line, Monténégro, 40% vol.		45	610
Tito's, USA, 40% vol.		19	200
<b>RHUM</b>			
Bacardi Carta Blanca, Porto Rico, 37.5% vol.		16	165
Pampero Aniversario, Venezuela, 40% vol.		19	200
Diplomatico Reserva, Venezuela, 40% vol.		20	220
Appleton 8 ans, Jamaïque, 43% vol.		19	200
Appleton 1998, Jamaïque, 63% vol.	40	80	
Appleton 21 ans, Jamaïque, 43% vol.		40	
Captain Morgan Spiced, Caraïbes, 37.5% vol.		16	165
Rum Zacapa 23 ans, Guatemala, 40% vol.		22	260
Rum Zacapa XO, Guatemala, 40% vol.		35	440
Havana Club 3 ans, Cuba, 40% vol.		16	165
Havana Club 7 ans, Cuba, 40% vol.		19	200
Eminente 3 ans, Cuba, 40% vol.		16	165
Eminente 7 ans, Cuba, 41.3% vol.		19	200
Planteray Overproof O.F.T.D., Guyane, Jamaïque, Barbade, 69% vol.		20	220
Planteray Stiggins Pineapple, Barbade, Jamaïque, 40% vol.		17	175
Planteray 3 stars, Barbade, Jamaïque, Trinidad, 41.2% vol.		16	165
Planteray Sealander, Barbade, Maurice, Fidji, 40% vol.		19	200
Planteray XO, Barbade, 40% vol.		19	200
Caroni Single Estate by Adelphi, Jamaïque Trinidad, 62.8% vol.		65	
Flor de Caña Centenario 12 ans, Nicaragua, 40% vol.		20	220
Neisson "Le Rhum par Neisson", Martinique, 52.5% vol.		19	200

# SPIRITUEUX

## SPIRITS

---

	2 CL	4 CL	70 CL	150 CL
<b>TEQUILA &amp; MEZCAL</b>				
Don Julio Blanco, Mexique, 38% vol.		20	220	
Don Julio Reposado, Mexique, 38% vol.		22	260	
Don Julio 1942, Mexique, 38% vol.		40	520	1100
Casamigos Reposado, Mexique, 40% vol.		28	350	
Casamigos Mezcal Joven, Mexique, 40% vol.		26	310	
Mezcal Del Maguey Vida, Mexique, 42% vol.		22	260	
Volcan Blanco, Mexique, 40% vol.		17	175	
Volcan Cristalino, Mexique, 40% vol.		22	260	
Tears of Llorona N°3 Extra Anejo, Mexique, 43% vol.		50		
Gran Patrón Piedra, Mexique, 40% vol.		50		
Patrón Silver, Mexique, 40% vol.		20	220	
Patrón Reposado, Mexique, 40% vol.		28	350	
Patrón Anejo, Mexique, 40% vol.		24	280	
Patrón Café XO, Mexique, 35% vol.		16	165	
Patrón El Cielo, Mexique, 40% vol.		45	610	
Clase Azul Reposado, Mexique, 40% vol.		45	610	
Clase Azul Gold, Mexique, 40% vol.		85	995	
<b>WHISKY / WHISKY BLENDED</b>				
J&B Rare Blended, 40% vol.		16	165	
Johnnie Walker Red Label, 40% vol.		16	165	
Johnnie Walker Black Label, 40% vol.		19	200	
Johnnie Walker Black Ruby, 40% vol.		19	200	
Johnnie Walker Gold Label, 40% vol.		25	290	
Johnnie Walker Platinum, 40% vol.		25	290	
Johnnie Walker Blue Label, 40% vol.		45	610	
Ballantine's, 40% vol.		16	165	
Chivas Regal 12 ans, 40% vol.		20	220	
Chivas Regal 18 ans, 40% vol.		25	290	
Chivas Royal Salute 21 ans, 40% vol.		45	610	
Chivas Regal 25 ans, 40% vol.		50		
Dewar's 12 ans, 40% vol.		25	290	
<b>SINGLE MALT - SPEYSIDE</b>				
Funky Claude Whisky « Mortlach » 18 ans Limited Edition, 46% vol.		20	220	
Glenlivet 15 ans, 40% vol.		22	260	
Glenfiddich 12 ans, 40% vol.		21	240	
Glenfiddich 21 ans Winter Storm, 43% vol.		40	520	
Balvenie Doublewood 12 ans, 40% vol.		25	290	
Balvenie Portwood Finish 21 ans, 40% vol.		45	610	
Knockando 12 ans, 43% vol.		22	260	
Cragganmore 12 ans, 40% vol.		20	220	
Michel Couvreur 12 ans, 43% vol.		25	290	

# SPIRITUEUX

## SPIRITS

---

	4 CL	70 CL
<b>SKYE</b>		
Talisker 10 ans, 45.8% vol.	22	260
<b>HIGHLANDS</b>		
Dalwhinnie 15 ans, 43% vol.	22	260
Oban 14 ans, 43% vol.	25	290
Glenmorangie Original 10 ans, 40% vol.	22	260
Glenmorangie Quinta Ruban, 46% vol.	25	290
Glenmorangie 18 ans, 43% vol.	28	350
Glenmorangie Nectar d'Or, 46% vol.	25	290
Glenmorangie Signet, 46% vol.	45	610
Macallan 12 ans, 40% vol.	28	350
Aberlour 16 ans, 43% vol.	29	370
Aberlour A'Bunadh, 61.5% vol.	29	370
Glen Deveron 10 ans, 40% vol.	22	260
Strathisla 12 ans, 40% vol.	22	260
Glengoyne 10 ans, 40% vol.	22	260
Cardhu 12 ans, 40% vol.	22	260
<b>LOWLANDS</b>		
Glenkinchie Limited Edition, 58.7% vol.	35	440
<b>BLENDED MALT</b>		
Monkey Shoulder, 40% vol.	22	260
<b>ISLAY</b>		
Caol Ila 12 ans, 43% vol.	25	290
Lagavulin 16 ans, 43% vol.	28	350
Ardbeg Wee Beastie, 47.4% vol.	22	260
Ardbeg 10 ans, 46% vol.	22	260
<b>ISLE OF JURA</b>		
Isle of Jura 10 ans, 40% vol.	21	240
<b>WHISKEY IRLANDAIS</b>		
Jameson, 40% vol.	19	200
Bushmills 10 ans, 40% vol.	20	220

# SPIRITUEUX

## SPIRITS

---


	4 CL	70 CL
<b>WHISKY FRANÇAIS</b>		
Domaine des Hautes Glaces Vulson Rye, France, 43% vol.	17	180
<b>WHISKY CANADIEN</b>		
Canadian Club Blended, 40% vol.	16	165
<b>WHISKEY AMÉRICAIN</b>		
Michter's Bourbon, 45.7% vol.	25	290
Michter's Rye, 42.4% vol.	25	290
Bulleit Bourbon, 45% vol.	20	220
Bulleit Rye, 45% vol.	20	220
Jack Daniel's Single Barrel, 45% vol.	22	260
Jack Daniel's Gentleman Jack, 40% vol.	22	260
Jack Daniel's, 40% vol.	20	220
Woodford Reserve Bourbon, 43.2% vol.	22	260
Knob Creek, 50% vol.	22	260
Whistlepig Rye 10 ans, 50% vol.	25	290
<b>WHISKY JAPONAIS</b>		
Nikka Coffey Grain, 45% vol.	25	290
Nikka Session, 43% vol.	29	370
Suntory Yamazaki Distiller's Reserve, 43% vol.	39	510
Suntory Hibiki Japanese Harmony, 43% vol.	35	
<b>APÉRITIFS</b>		
Belsazar Vermouth Red, 18% vol.	11	
Belsazar Vermouth White, 18% vol.	11	
Belsazar Vermouth Dry, 19% vol.	11	
Cocchi Americano, 16.5% vol.	11	
Cocchi Vermouth Di Torino, 16% vol.	11	
Pimm's, 25% vol.	11	
Martini Rosso, 15% vol.	11	
Martini Bianco, 15% vol.	11	
Martini Dry, 15% vol.	11	
Martini Vibrante, 0% vol.	11	
Noilly Prat, 18% vol.	11	
Lillet Blanc, 17% vol.	11	
Lillet Rouge, 17% vol.	11	
Campari, 23% vol.	11	
Antica Formula, 16.5% vol.	11	
Bitter Luxardo Bianco, 30% vol.	11	
Suze, 20% vol.	11	
Porto Noval Tawny Port 20 ans, 21% vol.	19	

# SPIRITUEUX

## SPIRITS

---

	2 CL	4 CL	70 CL
<b>EAUX DE VIE</b>			
Williamine Morand, 43% vol.		16	
Abricotine Morand, 43% vol.		16	
Framboise Morand, 43% vol.		16	
Kirsch Morand, 43% vol.		16	
<b>LIQUEURS</b>			
Jägermeister, 35% vol.		19	
Bailey's Irish Cream, 17% vol.		17	
Amaretto Adriatico Roasted, 28% vol.		17	
Amaretto Adriatico Bianco, 16% vol.		17	
Chartreuse Verte, 55% vol.		17	
Chartreuse Jaune, 40% vol.		17	
Cointreau, 40% vol.		17	
Drambuie, 40% vol.		17	
Frangelico, 20% vol.		18	
Get 27, 21% vol.		18	
Grand Marnier Cordon Rouge, 40% vol.		17	
Limoncello, 30% vol.		16	
Sambuca, 40% vol.		17	
Galliano, 42.5% vol.		18	
Italicus, 20% vol.		18	
<b>BRANDY, ARMAGNAC &amp; CALVADOS</b>			
Grappa Barili di Sassicaia, 40% vol.		32	
Baronne Jacques de Saint Pastou 30 ans Armagnac, 45% vol.		35	
Calvados Père Magloire VS, 40% vol.		17	
Calvados Père Magloire VSOP, 40% vol.		19	
Calvados Père Magloire XO, 40% vol.		25	
<b>COGNAC</b>			
Rémy Martin VSOP, 40% vol.	15	30	300
Hennessy VS, 40% vol.	11	22	
Hennessy VSOP, 40% vol.	15	30	300
Hennessy XO, 40% vol.	20	40	
Hennessy Paradis Extra, 40% vol.	60	120	
Hennessy Paradis Imperial, 40% vol.	100	200	
Courvoisier VSOP, 40% vol.	14	28	
Remy Martin 1738, 40% vol.	20	40	520
Rémy Martin Louis XIII, 40% vol.	125	250	



# PLAYLISTS

MUSIC TAKE AWAY

**Discover all the playlists  
of the Montreux Jazz Festival**



USE YOUR **SPOTIFY APP** TO SCAN THIS CODE



# CHAMPAGNE

---

	1 DL	75 CL	150 CL
<b>CHAMPAGNE BRUT</b>			
Veuve Clicquot Brut Réserve	21	135	270
Taittinger Brut Réserve		135	270
Moët & Chandon Brut		135	
Laurent Perrier Brut		140	270
"R" de Ruinart Brut		185	
Ruinart Blanc de Blancs		250	460
<b>CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ</b>			
Moët & Chandon Millésimé 2016		195	
Veuve Clicquot Brut Millésimé 2004/2008		220	
Taittinger Brut Millésimé 2008		185	
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013			950
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006/2012		450	
Dom Pérignon Millésimé 2010/2013			1500
Dom Pérignon Millésimé 2015		490	
Cristal de Louis Roederer Millésimé 2012			1600
Cristal de Louis Roederer Millésimé 2015		590	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ</b>			
Veuve Clicquot Brut Rosé	24	155	
Taittinger Brut Rosé Prestige		155	310
Moët & Chandon Brut Rosé		160	
Laurent Perrier Cuvée Rosé		230	430
Ruinart Rosé		225	
<b>CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIMÉ</b>			
Dom Pérignon Rosé Millésimé 2008/2009		820	
Cristal de Louis Roederer Rosé 2014		1300	

# VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

---

## VIN BLANC

1 DL 75 CL

### SUISSE

L'Yvorne, Domaine de la Pierre 12.50 84  
Latine, Réserve du Fairmont  
Le Montreux Palace, P. Gex

### FRANCE

La Garrigue d'Aureillac, 12 82  
Domaine Chabrier & Fils,  
Duché d'Uzes AOP

### ITALIE

Langhe Arneis, Prunotto 11 75  
Piémont

### NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, 13.50 92  
Cloudy Bay

## VIN ROSÉ

### FRANCE

Whispering Angel, 12.50 84  
Château d'Esclans,  
Côtes de Provence

## VIN ROUGE

1 DL 75 CL

### SUISSE

Yvorne, Domaine de la Pierre 12.50 84  
Latine, Réserve du Fairmont  
Le Montreux Palace, P. Gex

### FRANCE

La Cantilène, 11.50 77  
Minervois La Livinière,  
Château Sainte-Eulalie

### ITALIE

Lamùri Nero d'Avola, 11 75  
Tenuta Regaleali, Tasca, Sicile

### ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes 10.50 67  
Mendoza County

# BIÈRES & CIDRE

BEERS & CIDER

---

## BIÈRES EN PRESSION

Heineken Extra Cold, Pays-Bas, 33cl • 9.50  
Heineken Extra Cold, Pays-Bas, 50cl • 14  
Erdinger Weissbier, Allemagne, 33cl • 10  
Erdinger Weissbier, Allemagne, 50cl • 15

## BIÈRES EN BOUTEILLE 33 CL

Bière des Amis, 0% alcool, Belgique • 10  
Heineken 0.0, 0% alcool, Pays-Bas • 9  
Dr. Gab's Chameau, Suisse • 12  
Stirling, Pale Ale, La Nébuleuse, Suisse • 12  
Double Oat, Double IPA • 12  
La Nébuleuse, Suisse  
Sol & Lime, Mexique • 10  
Guinness, Irlande • 11  
Magners Irish Cider Original, Irlande • 11

# VIN

## WINE

---

### VIN BLANC

37.5 CL      75 CL      150 CL

#### SUISSE

##### Chablais

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine,  
Réserve du Fairmont Le Montreux Palace, Ph. Gex      45      84      155  
Viognier, Prestige, H. Badoux      (70CL) 92

##### La Côte

Dézaley, Domaine Bovy      (70CL) 95  
Chasselas Les Châbles, Grand Cru Montreux, M. Neyroud      (70CL) 65

##### Valais

Petite Arvine Nobles Cépages, C. Bonvin      98  
Fendant Plamont Les Terrasses Vieilles Vignes, Cave La Rodeline BIO      72  
Johannisberg Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or (mœlleux)      45      82

#### FRANCE

##### Vallée de la Loire

Sancerre La Poussie      108

##### Bourgogne

Chablis 1<sup>er</sup> Cru, L. Latour      72      125

##### Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape, Clos Roquette Blanc,      145  
Domaine du Vieux Télégraphe  
La Garrigue d'Aureillac, Duché d'Uzes AOP, Domaine Chabrier & Fils      82

#### ITALIE

Chardonnay Alto Adige, A. Lageder      67  
Langhe Arneis, Prunotto, Piémont      67  
Occhione Bibbona, Campo di Sasso, Toscane (Vermentino)      87

#### NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay      92

### VIN ROSÉ

37.5 CL      75 CL      150CL

#### SUISSE

Rosé de Pinot Noir, Les Frères Dutruy, La Côte BIO      77

#### FRANCE

Whispering Angel, Château d'Esclans, S. Lichine      45      84      155

# VIN

## WINE

---

### VIN ROUGE

37.5 CL      75 CL

#### SUISSE

##### Chablais

Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Réserve du Fairmont Le Montreux Palace, P. Gex 45 84  
Pinot Noir Barrique, Prestige, H. Badoux (70CL) 107

##### La Côte

Merlot/Cabernet Franc, Les Frères Dutruy 105

##### Valais

Gamay de Vétroz, Cave de la Madeleine, A. Fontannaz 67  
Syrah, Diego Mathier, Nouveau Salquenen 110  
Cuvée Rosemarie Mathier, Nouveau Salquenen (Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir) 57 92  
Humagne Rouge, Velours d'Automne, Domaine du Mont d'Or 103

#### FRANCE

##### Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuit, Domaine Hoffmann-Jayer 120  
Mercurey Vieilles Vignes, Domaine Theulot-Juillot 105

##### Côtes du Rhône

Châteauneuf du Pape, Château d'Ampuis, E. Guigal 145

##### Bordeaux

Château L'Angelot de Seguin, Pessac-Léognan 67 115  
Les Fiefs de Lagrange, 2<sup>e</sup> vin de Château Lagrange, Saint-Julien 130  
Saint-Emilion de Qvintvs 105  
Tempo d'Angelus, Bordeaux AOC 105

##### Languedoc

La Cantilène, Minervois La Livinière, Château Sainte-Eulalie 77

#### ITALIE

Barolo, Beni di Batasiolo, Piémont 57 100  
Lamùri Nero d'Avola, Tenuta Regaleali, Tasca, Sicile 75  
Brancaia Tre, Rosso Toscana 82

#### ESPAGNE

D-12 Crianza, Bodegas LAN, Rioja 77  
Crianza Finca de Landaluce, Rioja 62

#### ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza Country 67

# MINÉRALES & SOFT DRINKS

## MINERAL WATERS & SOFT DRINKS

---

### EAUX MINÉRALES

Henniez légère ou naturelle, 50cl • 8.50  
San Pellegrino, 50cl • 8.50  
Acqua Panna, 50cl • 8.50  
Perrier, 33cl • 8.50

### SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33cl • 7.50  
Sprite, Fanta orange, Ramseier, 33cl • 7.50  
Nestea Citron, Nestea Pêche, 33cl • 7.50  
Fentimans, 20cl • 8.50  
(Classic tonic, Soda water, Raspberry lemonade, Victorian lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer)  
Swiss Mountain Spring, 20cl • 8.50  
(Ginger Beer, Salty Grapefruit, Bitter Lemon, Ginger Ale, Classic Tonic Water, Tonic Water Zero)  
San Pellegrino Sanbitter, 10cl • 7  
Red Bull, 25cl • 9

### JUS DE FRUITS

Jus de fruits Iris du Valais, 25cl • 8  
(Abricot, pomme, poire, fraise, tomate / *Apricot, apple, pear, strawberry, tomato*)  
Jus de canneberges, Jus d'ananas, 30cl • 7  
Tous nos soft drinks et jus de fruits sont à CHF 5.- en accompagnement.  
*All our soft drinks and fruit juices are at CHF 5.- as mixers.*

# BOISSONS CHAUDES

## HOT BEVERAGES

---

### CAFÉS

(Nespresso)

Ristretto, Espresso, Café, Café décaféiné • 7  
Ristretto double, Espresso double • 9  
Cappuccino • 8  
Latte macchiato • 9  
Chocolat chaud ou froid • 9  
Lait chaud ou froid • 8

### THÉS & INFUSIONS

(Ronnefeldt)

Thés et infusions au choix • 9

#### Thés

Jasmine Gold  
Green Dragon Lung Ching  
Earl Grey  
English Breakfast  
Darjeeling

#### Infusions

Verveine  
Refreshing Mint  
Sweet Berries  
Rooibos Cream Orange  
Fruity Camomille



LABEL RAINFOREST ALLIANCE / RAINFOREST ALLIANCE LABEL



LABEL ETHICAL TEA PARTNERSHIP / ETHICAL TEA PARTNERSHIP LABEL

