
MENU



MONTREUXJAZZCAFE.COM

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

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'instants 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 Café.

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 | Boeuf / Beef : Suisse / Switzerland | Crevettes / Prawns : 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 | Sandre / Pike-perch : FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Saint-Jacques / Scallop : FAO 27 (Atlantique, nord-est) | Cochon fermier / Farm-raised pork : Suisse / Switzerland | Veau / Veal : 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 / *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

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUÎT A|G|H|L

Coing au vin doux, brioche aux noix, gel de cidre

*Semi-cooked duck foie gras, sweet wine-poached quince,
walnut brioche, cider gel*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES F|H|I|N

Céleri croquant, pomme verte, noisettes,
vinaigrette au verjus

*Scallop carpaccio, crisp celery, green apple,
hazelnuts, vinaigrette with verjus*

CÔTES DE COCHON FERMIER RÔTIES A|G|H|I|L

Chou pointu, pomme vaudoise et jus

à la moutarde ancienne

*Roasted farm-raised pork chop, pointed cabbage,
Vaud potato and whole-grain mustard jus*

CRÉMEUX MUSCOVADO ET NOIX (VG) H

Figue fraîche et son sorbet, meringue suisse

*Muscovado and walnut crèmeux, fresh fig and fig sorbet,
Swiss meringue*



Crédits Photos

Raye, 2024 © FFJM Luana Schoch
Thibault Cauvin & -M-, 2024
© FFJM Anoush Abrar

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

 **FOIE GRAS DE CANARD MI-CUÎT • 39** A|G|H|L
Coing au vin doux, brioche aux noix, gel de cidre
*Semi-cooked duck foie gras, sweet wine-poached quince,
walnut brioche, cider gel*

 **SAUMON BALIK SJOMGA • 39** A|D|E|G|J|L
Courge rôtie, mandarine, vinaigrette au gingembre
*Balik Sjömgä salmon, roasted butternut, mandarin,
ginger vinaigrette*

 **PRESSÉ DE JOUE DE VEAU SUISSE • 35** A|C|G|I|J
Lentilles vertes vaudoises, carottes acidulées
et sauce gribiche
*Veal cheek terrine, green lentils from vaud,
pickled carrots and gribiche sauce*

 **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 DE COURGE MUSQUÉE RÔTIE • 26** (V) G|H|I
Éclats de châtaigne, espuma de Gruyère caramel
et huile de graines de courge
*Roasted butternut velouté, chestnut shards,
Gruyère espuma and pumpkin seed oil*

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES • 33 F|H|I|N
Céleri croquant, pomme verte, noisettes,
vinaigrette au verjus
*Scallop carpaccio, crisp celery, green apple,
hazelnuts, vinaigrette with verjus*

BETTERAVE CRAPAUDINE CONFITE • 29 (V) A|C|G|H|I
Sérac fumé ou tofu (VG), poire Williams,
vinaigrette au cassis
*Confit Crapaudine beetroot, smoked sérac or tofu (VG),
Williams pear and blackcurrant vinaigrette*

TARTE FINE DE COURGE • 29 (V) A|G|H
Chèvre frais suisse, oignons doux, miel de montagne
*Thin-crust butternut tart, fresh swiss goat's cheese,
sweet onions, mountain honey*

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES • 42 G|N
Panais, pamplemousse,
beurre blanc au fruit de la passion
*Seared scallops, parsnip, grapefruit,
passion fruit beurre blanc*

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 DE HOMARD ET COURGE • 59 B|G|I

Bisque légèrement safranée, épinards et citron confit
*Lobster and butternut risotto, lightly saffron-infused bisque,
spinach and candied lemon*



CHOU-FLEUR RÔTI AUX ÉPICES DOUCES • 31 (VG) I

Houmous de haricots blancs, raisin et condiment
aux noisettes
*Roasted cauliflower with mild spices, white bean hummus,
grapes and hazelnut condiment*

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*

SANDRE EN CROÛTE DE NOISETTES • 55 A|D|G|H|I

Céleri fondant, fricassée de champignons,
sauce Chasselas
*Pike-perch in a hazelnut crust, braised celery,
mushroom fricassée, Chasselas sauce*

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*

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



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

CÔTES DE COCHON FERMIER RÔTIES • 58 A|G|H|I|J|L

Chou pointu, pomme vaudoise, jus à la moutarde ancienne

Roasted farm-raised pork chop, pointed cabbage,

Vaud-grown apple, whole-grain mustard jus



COQUELET MARINÉ

À LA QUINCY JONES • 48 E|F|I|K|L

Pommes gaufrettes

Spring chicken marinated Quincy Jones' style

Potato wafers

VOLAILLE FERMÈRE RÔTIE • 47 A|C|G|I

Persillade de panais, bolets et sauce Albufera

Roasted farm-raised chicken, parsnip persillade,

porcini mushrooms and Albufera sauce



FILET DE BŒUF • 69 G|I|L

Foie gras poêlé, pomme de terre sarladaise,

échalotes confites et sauce au poivre

Beef tenderloin, pan-seared foie gras,

Sarlat-style potatoes, confit shallots and pepper 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 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

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

