

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 sublimera 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 years 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



Raye, Montreux Jazz Festival, 2025 © FFJM Anoush Abrar

SOMMAIRE / SUMMARY

PARTITION DE SAVEURS	4
PLAYLIST DE COCKTAILS	7-9
EXPERIMENTAL PAIRINGS	10
LOW NOTES	12
ALCOHOL FREE COCKTAILS	13
FUNKY CLAUDE'S PREMIUM SÉLECTION	15
SPIRITUEUX / <i>SPIRITS</i>	16-21
CHAMPAGNE	23
VIN AU VERRE / <i>WINE BY THE GLASS</i>	25
BIÈRES & CIDRE / <i>BEERS & CIDER</i>	25
VIN / <i>WINE</i>	26-27
MINÉRALES & SOFT DRINKS / <i>MINERAL WATERS & SOFT DRINKS</i>	28

BITES & SHARING PLATES

Cromesquis façon

Mac & Cheese (6 pcs) • 24 ✓ A|C|G

Mac and cheese cromesquis

Malakoff

traditionnel (4 pcs) • 20 ✓ ★ A|C|G|J|L

Traditional cheese croquette

Dim sum (6 pcs) • 24 ✓ A|D|F|H|I|K

Brocoli, amande, sauce soja

Broccoli and almond dim sum, soy sauce

Mini burgers de bœuf

façon Rossini (3 pcs) • 37 ✓ ★ A|C|E|G|H|J|K

Rossini-style beef sliders

Foccacia à la mortadelle • 29 A|I|G|H

Stracciatella fumée et éclats de pistache

Mortadella foccacia with smoked stracciatella and pistachio slivers

Tataki de thon • 27 D|E|F|L

Guacamole et pickles

Tuna tataki with guacamole and pickles

Tagliata de bœuf • 45 ★ G|I

Frites et sauce chimichurri

Beef tagliata with french fries and chimichurri sauce

Frites de rösti • 14 ✓ G

Truffe et parmesan

Crispy rösti fries, truffle and parmesan

SWEET NOTES

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

Mousse au chocolat noir • 17 ✓ H

Éclats de brownie et noix de macadamia

Dark chocolate mousse, chunks of brownie and Macadamia nuts

Cheesecake framboise

& estragon • 17 ✓ ★ A|C|G|H

Raspberry and tarragon cheesecake

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 Céleri / Celery
- J Moutarde / Mustard
- K Sésame
- L Sulfites
- M Lupins
- N Mollusques / Molluscs

✓ Végétarien / Vegetarian ✓ Vegan ★ 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 : Boeuf, Pains, Pains burger, Oeuf. Italie : Mortadelle. France : Foie gras.. Allemagne : Pain sans gluten. Vietnam: Thon.

Country of origin : Switzerland : Beef, Bread, Burger buns, Egg. Italy : Mortadella. France : Foie gras. Germany : Gluten-free bread. Vietnam : Tuna.

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. Tous nos poissons sont issus de la pêche durable. / For the sake of sustainability, we prefer to use local and ethically sourced products. All our fish come from sustainable sources.

OUR COCKTAILS

LONG


ROXANNE


SANTANA


BLACK AND BLUE


SMOKE ON THE WATER


TYLA


UNDER PRESSURE


KENDRICK LAMAR


GREEN DAY


MARIA MARIA


ELLA ELLE L'A


TARO


QUEEN

LIGHT

STRONG


STRAVINSKY


TROMBONE SHORTY


BANDIERA ROSSA


TOFFEE


YOUSUKE YUKIMATSU

SHORT

PLAYLIST DES COCKTAILS

 **SMOKE ON THE WATER** vol. 17% • 20 F | L
Gin Tanqueray N°Ten, Liqueurs de gingembre et violette, Soda au citron amer, Ecume de Lapsang Souchon
Gin, Ginger and violet liquors, Bitter lemon, Lapsang Souchong air foam
Fumé, Amer, Floral / Smoked, Bitter, Floral

 **GREEN DAY** vol. 12% • 22 A | G
Vodka Belvedere, Pandan, Matcha, Vanille, Yuzu, Espuma de chocolat blanc
Vodka, Pandan, Matcha, Vanilla, Yuzu, White chocolate foam
Gourmand, Doux, Végétal / Velvety, Soft, Vegetal

 **TARO** vol. 14% • 22 F
Rhum Planteray Stiggin's, Banane du Brésil, Citron vert, Ube, Tonka, Açai, Citronnelle
Rum, Banana, Lime, Purple sweet potato, Tonka, Açai, Lemongrass
Exotique, Doux, Épicé / Exotic, Soft, Spicy

 **TROMBONE SHORTY** vol. 32% • 29 L
Whiskey Michter's Rye, Cognac Courvoisier VSOP, Antica Formula, D.O.M. Benedictine, Figue
Rye Whiskey, Cognac, Sweet Vermouth, D.O.M. Benedictine, Fig
Puissant, Barriqué / Powerful, Oaky

«Smoke On The Water»
Deep Purple



«21 Guns»
Green Day



«Taro»
Alt-J



«Vieux carré»
Trombone Shorty



Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten	F Soja / Soya	I Céléri / Celery
C Oeuf / Eggs	G Lait et lactose / Milk and lactose	L Sulfites / Sulfit
E Arachides / Peanuts	H Fruits à coque / Nuts	

PLAYLIST DES COCKTAILS

 **BLACK AND BLUE** vol. 13% • 25 ^H
Tequila Patron Reposado et Silver, Mezcal,
Cerise Noire de Bâle, Agrumes italiens,
Clarifié au lait de pistache
Tequila, Mezcal, Cherry, Citrus, Pistachio
Fumé, Fruité, Doux / *Smoked, Fruity, Soft*

 **BANDIERA ROSSA** vol. 26% • 19 ^G
Gin Citadelle, Campari, Rhum, Café,
Fatwashé au beurre noisette
Gin, Campari, Rum, Coffee, Fatwash
with brown butter
Amer, Puissant, Complexe / *Bitter, Strong, Complex*

 **ROXANNE** vol. 13% • 19 ^L
Citadelle Rouge, Pimm's, Hibiscus, Cynorhodon,
Shrub de fruits rouges, Espuma de Champagne rosé
Gin, Pimm's, Hibiscus, Rosehip,
Red berry shrub, Rosé Champagne foam
Fruité, Acidulé, Doux / *Fruity, Citrusy, Soft*

 **TYLA** vol. 10% • 22 ^{G|H}
Rhum Eminent et Bacardi, Amaretto
Adriatico Bianco, Citron vert, Mango lassi, Rooibos
Rum, Amaretto, Lime, Mango lassi, Rooibos
Exotique, Doux, Épicé / *Exotic, Soft, Spicy*

« Cherry Oh Baby »
The Rolling Stones



« Bella Ciao »
Bandiera Rossa



« Roxanne »
The Police



« She did it again »
Tyla Ft. Zara Larsson



Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten
C Oeuf / Eggs
E Arachides / Peanuts

F Soja / Soya
G Lait et lactose / Milk and lactose
H Fruits à coque / Nuts

I Céléri / Celery
L Sulfites / Sulfites

PLAYLIST DES COCKTAILS

KENDRICK LAMAR vol. 14% • 22 H | L

Bourbon Michter's, Poire, Noisette,
Tio Pepe, Noix de coco, Bulles
*Bourbon, Pear, Hazelnut, Tio Pepe,
Coconut, Bubbles*

Doux, Suave, Pétillant / *Soft, Smooth, Sparkling*

SANTANA vol. 18% • 25

Tequila Don Julio Reposado, Agrumes amers,
Ananas, Sauge, Batak, Bulles
*Tequila, Citrus, Pineapple, Sage,
Andaliman, Bubbles*

Amer, Fruité, Pétillant / *Bitter, Fruity, Sparkling*

QUEEN vol. 23% • 19

Whisky Glenmorangie 10 ans, Earl Grey, Erable,
Verjus, Fumé au bois de pommier
*Whisky, Earl Grey, Grapes, Smoked
with applewood*

Léger, Fumé, Pétillant / *Light, Smoked, Sparkling*

« All The Stars »
Kendrick Lamar Ft. Sza



« Oye Como Va »
Santana



« We Will Rock You »
Queen



Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten
C Oeuf / Eggs
E Arachides / Peanuts

F Soja / Soya
G Lait et lactose / Milk and lactose
H Fruits à coque / Nuts

I Céléri / Celery
L Sulfites / Sulfites

EXPERIMENTAL PAIRINGS

L'art d'associer un cocktail imaginé par notre équipe de Bartenders avec une création « bouchée » du Chef Valentino, une expérience Funky dans toute sa splendeur...

The art of combining a Cocktail imagined by our team of Bartenders with a "bite" creation by Chef Valentino, a Funky experience in all its splendor...



UNDER PRESSURE vol. 11% • 24 G | H

Cognac Hennessy VSOP, Williamine, Crème de marron, Thé Oolong au lait, Citron, Bulles
Hennessy VSOP Cognac, Williams Pear, Chestnut Cream, Milky Oolong, Lemon, Bubbles

Suave, Fruité, Pétillant / Smooth, Fruity, Sparkling

« Underpressure »
Queen, David Bowie



Pairing Food • 5 A | C | G | H

Crème de marron au poivre Timut,
Compotée de poire et cassis
*Chestnut cream with Timut pepper,
Pear and blackcurrant compote*

Cocktail + Pairing food • 27



MARIA MARIA vol. 14% • 19 G | L

Vodka Ketel One, Dry Vermouth, Feta,
Shrub herbacé à la pastèque, tomate cerise
*Vodka, Dry Vermouth, Feta, Balsamic,
Watermelon, Tomato, Herbs*

Frais, Umami, Complexe / Fresh, Umami, Complex

« Maria Maria »
Santana



Pairing Food • 6 G | H | I | L

Poitrine de porc confite 48h,
figue, sauge
*Confit pork belly cooked 48h,
fig, sage*

Cocktail + Pairing food • 23



STRAVINSKY vol. 11% • 22 G

Whisky Rye Vulson DHG, Sureau, Carvi,
Betterave, Carotte, Livèche, Laurier, Lait de chèvre
*Rye Whisky, Elderflower, Carrot, Cumin,
Beetroot, Bay and Lovage Leaf, Goat Milk*

Terreux, Épicé, Complexe / Earthy, Spicy, Complex

« Fever »
Dua Lipa Ft. Angele



Pairing Food • 5 C | G | H | I

Macaron à la betterave
et nougat de chèvre
*Beetroot macaron
and goat nougat*

Cocktail + Pairing food • 25

Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten
C Oeuf / Eggs
E Arachides / Peanuts

F Soja / Soya
G Lait et lactose / Milk and lactose
H Fruits à coque / Nuts

I Céléri / Celery
L Sulfites / Sulfites



Roger Glover (Deep Purple), Montreux Jazz Festival, 2018 © FFJM Anoush Abrar

LOW NOTES

 **ELLA ELLE L'A** vol. 6% • 22 ^H
Vodka Grey Goose, St Germain,
Basilic, Fraise, Verjus, Vanille, Amande
*Grey Goose Vodka, St Germain, Basil,
Strawberry, Verjuice, Vanilla, Almond*
Léger, Floral, Fruité / *Light, Floral, Fruity*

 **TOFFEE** vol. <1% • 17
Café, Kahlua, Pandan, Noix de coco,
Erable, Tonka
*Coffee, Kahlua, Pandan, Coconut,
Maple, Tonka*
Léger, Exotique, Toasté / *Light, Exotic, Toasty*

 **YOUSUKE YUKIMATSU** vol. <1% • 17
Saké, Shiso, Yuzu, Kombucha
au fruit de la passion
Sake, Shiso, Yuzu, Passion fruit kombucha
Léger, Acidulé, Pétillant / *Light, Tangy, Sparkling*

« Ella Ell'a »
France Gall



« Toffee »
Vasco Rossi



« You've Got the Love »
Jamie XX Rework



Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten
C Oeuf / Eggs
E Arachides / Peanuts

F Soja / Soya
G Lait et lactose / Milk and lactose
H Fruits à coque / Nuts

I Célééri / Celery
L Sulfites / Sulfit

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

MATSURI • 16 ^G

Lyre's Dark Cane, Poire, Yuzu, Hojicha,
Espuma de chocolat blanc
*Rum 0%, Pear, Yuzu, Hojicha, White chocolate
foam*

Acidulé, Herbacé, Gourmand / Citrusy, Herbs, Velvety

CALM DOWN • 16 ^L

Tanqueray 0.0%, Hibiscus, Rose,
Thé blanc au fruit de la passion, Réglisse,
Citron vert, Espuma de Rimuss Rosato
*Gin 0%, Hibiscus, Rose, Passion fruit white tea,
Licorice, Lime, Rimuss Rosato foam*

Floral, Exotique, Gourmand / Floral, Exotic, Velvety

QUINCY JONES • 16 ^{A | G}

Lyre's Amaretti, Ananas, Cordial Combava,
Citronnelle, Gingembre, Yuzu
*Amaretto 0%, Pineapple, Kaffir lime, Lemongrass,
Ginger, Yuzu*

Herbacé, Floral, Exotique / Herbacé, Floral, Exotique

« Matsuri »
Fujii Kaze



« Calm Down »
Rema

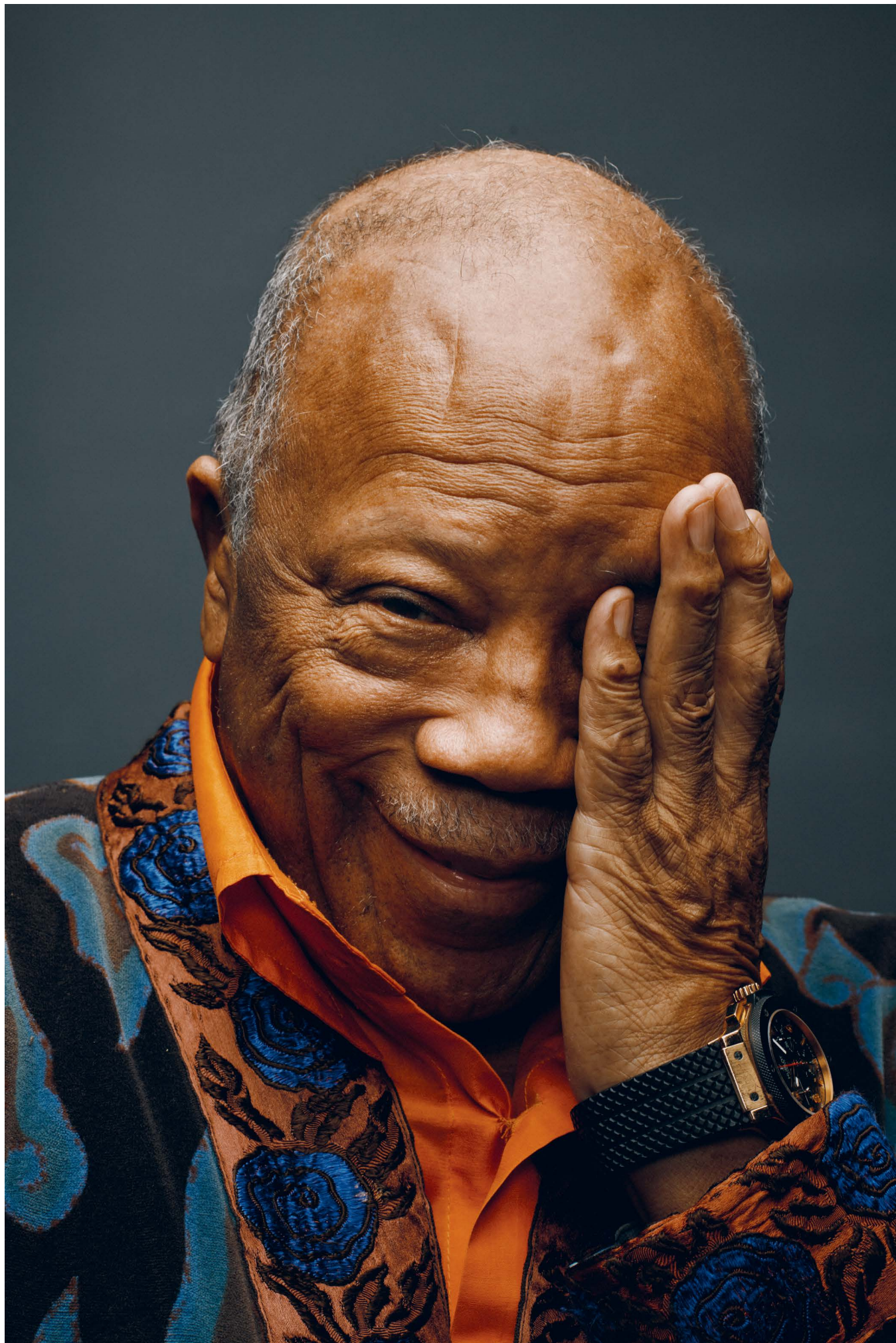


« We Are The World »
U.S.A. For Africa



Allergènes cocktail / Cocktail allergens

A Gluten	F Soja / Soya	I Céléri / Celery
C Oeuf / Eggs	G Lait et lactose / Milk and lactose	L Sulfites / Sulfites
E Arachides / Peanuts	H Fruits à coque / Nuts	



Quincy Jones, 2018 © FFJM Anoush Abrar

FUNKY CLAUDE'S PREMIUM SELECTION

	2 CL	4 CL	70 CL	175 CL
VODKA				
Belvedere 10, Pologne, 40% vol.		30	380	
Beluga Gold Line, Monténégro, 40% vol.		45	610	
Grey Goose Altius, France, 40% vol.		45	610	
RHUM				
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		
TEQUILA				
Don Julio 1942, Mexique, 38% vol.		40	520	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	
GIN				
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	
WHISKY				
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	
COGNAC				
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
GIN		
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, Victorian lemonade, Ginger Ale, Ginger Beer

SPIRITUEUX

SPIRITS

	2 CL	4 CL	70 CL
VODKA			
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
RHUM			
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	175 CL
TEQUILA & MEZCAL				
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 Anejo, Mexique, 40% vol.		24	280	
Patrón Reposado, Mexique, 40% vol.		28	350	
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	
WHISKY / WHISKY BLENDED				
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	
SINGLE MALT - SPEYSIDE				
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	

SPIRITUEUX

SPIRITS

Michel Couvreur 12 ans, 43% vol.	25	290
----------------------------------	----	-----

4 CL	70 CL
------	-------

SKYE

Talisker 10 ans, 45.8% vol.	22	260
-----------------------------	----	-----

HIGHLANDS

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
-------------------------	----	-----

LOWLANDS

Glenkinchie Limited Edition, 58.7% vol.	35	440
---	----	-----

BLENDED MALT

Monkey Shoulder, 40% vol.	22	260
---------------------------	----	-----

ISLAY

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
-------------------------	----	-----

ISLE OF JURA

Isle of Jura 10 ans, 40% vol.	21	240
-------------------------------	----	-----

WHISKEY IRLANDAIS

Jameson, 40% vol.	19	200
-------------------	----	-----

Bushmills 10 ans, 40% vol.	20	220
----------------------------	----	-----

SPIRITUEUX

SPIRITS

	4 CL	70 CL
WHISKY FRANÇAIS		
Domaine des Hautes Glaces Vulson Rye, France, 43% vol.	17	180
WHISKY CANADIEN		
Canadian Club Blended, 40% vol.	16	165
WHISKEY AMÉRICAIN		
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
WHISKY JAPONAIS		
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	
APÉRITIFS		
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
EAUX DE VIE			
Williamine Morand, 43% vol.		16	
Abricotine Morand, 43% vol.		16	
Framboise Morand, 43% vol.		16	
Kirsch Morand, 43% vol.		16	
LIQUEURS			
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	
BRANDY, ARMAGNAC & CALVADOS			
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	
COGNAC			
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	



Chaka Khan, Montreux Jazz Festival, 2025 © FFJM Anoush Abrar

CHAMPAGNE

	1 DL	37.5 CL	75 CL	150 CL
CHAMPAGNE BRUT				
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		160	250	460
CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ				
Moët & Chandon Millésimé 2016			195	
Veuve Clicquot Brut Millésimé 2004/2008			220	
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2013			420	950
Veuve Clicquot La Grande Dame 2012/2015			450	
Dom Pérignon Millésimé 2015/2017			490	
Dom Perignon Millésimé 2013				1500
Cristal de Louis Roederer Millésimé 2012				1600
Cristal de Louis Roederer Millésimé 2015			590	
CHAMPAGNE ROSÉ				
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	
CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIMÉ				
Dom Pérignon Rosé Millésimé 2009			820	
Cristal de Louis Roederer Rosé 2014			1300	



Jon Batiste, Montreux Jazz Festival, 2019 © FFJM Anoush Abrar

VIN AU VERRE

WINE BY THE GLASS

VIN BLANC

1 DL 75 CL

Vin du Moment

10

65

SUISSE

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

12.50

84

FRANCE

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

12

82

ITALIE

Langhe Arneis,
Prunotto, Piémont

11

75

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay

13.50

92

VIN ROUGE

1 DL 75 CL

Vin du Moment

10

65

SUISSE

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

12.50

84

FRANCE

Tempo d'Angelus,
Bordeaux AOC

15

105

ITALIE

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

11

75

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes
Mendoza County

10.50

67

VIN ROSÉ

FRANCE

Whispering Angel,
Château d'Esclans,
Côtes de Provence

12.50

84

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
Viognier, Prestige, H. Badoux

45

84

155

(70CL) 92

La Côte

Dézaley, Domaine Bovy
Chasselas Les Châbles, Grand Cru Montreux, M. Neyroud

(70CL) 95

(70CL) 65

Valais

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

45

98

72

82

FRANCE

Vallée de la Loire

Sancerre La Poussie

108

Bourgogne

Chablis 1^{er} Cru, L. Latour

75

125

Vallée du Rhône

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

145

82

ITALIE

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

67

67

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 d'Yvorne, Prestige, H. Badoux		(70CL) 107

La Côte

Merlot/Cabernet Franc, Les Frères Dutruy		105
--	--	-----

Valais

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

FRANCE

Bourgogne

Hautes-Côtes de Nuit, Domaine Hoffmann-Jayer		120
Mercurey 1er Cru "Les Puilleys", Château Philippe Le Hardy		99

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 ^e vin de Château Lagrange, Saint-Julien		130
Saint-Emilion de Quintvs		105
Tempo d'Angelus, Bordeaux AOC		105

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, 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