



PETITES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES SMALL COLD & HOT STARTERS

Petite salade mêlée • 5 ✓
Small Mixed Salad

Terrine de cerf aux abricots • 9
Venison Terrine With Apricots

Salade automnale
Petite Small • 8 Grande Large • 19 ✓
Quinoa, butternut rôti, grenade, noisettes & chou-fleur
Autumn Salad, quinoa, roasted butternut squash, pomegranate, hazelnuts and cauliflower.

Œuf parfait, sauce meurette • 7
Perfect Egg with red wine sauce

Velouté du moment • 5 ✓
Soup of the day

GRANDES ENTRÉES BIG STARTERS

Omelette au fromage • 18 ✓
Pommes allumettes et salade
Cheese Omelette, French Fries & Salad

Omelette aux champignons & lardons • 21
Pommes allumettes et salade
Mushroom & Bacon Omelette, French Fries & Salad

Salade César • 25
Aiguillette de poulet panée panco, iceberg, tomate, croutons et œufs durs
Caesar Salad, panco breaded Chicken strips, iceberg, tomato & hard-boiled egg

Tomme de Genève rôtie • 26
Pommes de terre vapeur, charcuterie et salade
Roasted Tomme de Genève Cheese, served with steamed potatoes, cured meats & salad

Ceviche de dorade à la péruvienne • 27
Patate douce, chips de banane plantain
Peruvian-Seam Ceviche, sweet potatoes & Plantain dishes

PLATS CHAUDS HOT SIDE

Dahl de lentilles, riz basmati • 23 ✓
Lentil Dhal with Basmati rice

Filets de perche sauce beurre citronnée • 29
Pommes allumettes et salade
Perch Fillets with Lemon Butter Sauce, French Fries & Salad

Entrecôte grillée, 220g • 37
Beurre Café de Paris, pommes allumettes et salade
Grilled Ribeye Steak (220 g), Café de Paris Butter, French Fries & Salad

Curry vert de poulet, riz basmati • 26
Green Chicken Curry with Basmati Rice

Raye, Montreux Jazz Festival, 2024
© FFJM Luana Schoch



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.



BURGERS BURGERS

BB Burger sans fromage • 25

Steak haché 180gr, bun's maïs, tomate, oignons, sauce Americaine et ketchup, pommes allumettes et salade mēlée

BB Burger without cheese, ground beef 180 gr, tomato, onions, American sauce and ketchup, fries and mixed salad

Extras: fromage *cheese* +1

BB Burger bacon and cheese • 27

Steak haché 180gr, bun's maïs, bacon, cheddar, tomate, oignons, sauce Americaine et ketchup, pommes allumettes et salade mēlée

BB Burger bacon and cheese, ground beef 180gr, cheddar, tomato, onions, American sauce and ketchup, fries & mixed salad

BB Burger raclette • 29

Steak de bœuf 180gr, bun's maïs, fromage à raclette, confit d'oignons au Porto, sauce blanche à la moutarde à l'ancienne, pommes allumettes et salade mēlée

Raclette Burger, ground beef 180gr, patty in a corn bun, raclette cheese, porto wine onion confit, wholegrain mustard sauce, fries & mixed salad

LES TARTARES TARTARES

Tartare de bœuf

épice traditionnel du pays (180gr) • 26

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

Tartare de boeuf

du pays à l'Italienne (180gr) • 28

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

DESSERTS

Tarte aux fruits • 4.50

Fresh Fruit Tart

Mousse au chocolat • 6 ✓

Chocolate Mousse

Crème brûlée à la vanille • 5 ✓

Vanilla Crème Brûlée

Café gourmand • 12

Gourmet Coffee.

Panna cotta • 7 ✓

Lait d'amande, confiture de mûres & figues

Almond Milk Panna Cotta, Blackberry & Fig Jam

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