

EHL

MONTREUXJAZZCAFE.COM

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

NOTRE SÉLECTION AU VERRE
OUR SELECTION BY THE GLASS

CHAMPAGNE	**1 DL**
Laurent-Perrier, La Cuvée France	11.20

BLANC WHITE

Chasselas Cuvée spécial EHL Dutruy, 2023 La Côte, Suisse	5.70
Petite Arvine, Thierry Constantin 2025, Valais, Suisse	8
Pays d'Oc IGP Viognier Delas Frères, 2021 Côtes du Rhône, France	7

ROUGE RED

Les Romaines, Assemblage Dutruy, 2023 La Côte, Suisse	8
Tre, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauv. Brancaia 2022, IGT Rosso Toscana, Italie	6
Merlot du Valais, Domaine Valentina Andrei, 2023 AOC Valais, Suisse	10

ROSÉ

Whispering Angel Côtes de Provence, France	7

BIÈRES
BEERS

PRESSION	**25 CL**	**50 CL**
Stella Artois, Belgique, 5% vol.	4	7.50
Bière de saison, La Mine, Suisse, 5,3% vol.	5.10	9.30
Hermine, Weissbier, La Mine Suisse, 5% vol.	5.10	9.30
La Minette, American Pale Ale, La Mine, Suisse, 5,7% vol.	4.50	8.30

BOUTEILLE	**33 CL**
Corona Extra, Mexique, 5% vol.	5.50
Bucket de 10 Corona	50
La Baramine, Imperial Stout, La Mine, Suisse, 8,8% vol.	7

NOS TAPAS À PARTAGER
OUR SHARING TAPAS

Guacamole, sauce yaourt et nachos *Guacamole, yogurt sauce and nachos*	8
Olives et feta *Olives and feta cheese*	6
Ricotta et tapenade rouge *Ricotta cheese and red tapenade*	6
Caviar d'aubergine et pita *Eggplant caviar and pita bread*	6
Houmous maison *Homemade hummus*	6
Sélection de charcuterie *Coldcuts platter*	12
Tomme de Rougemont et confiture d'oignons *Rougemont tomme and onion jam*	12
Tartare de bœuf à la moutarde *Mustard beef tartare*	9
Mini kebab d'agneau *Mini lamb kebab*	10
Poulet Satay *Chicken Satay*	8
Pain bagnat au thon *Tuna sandwich*	5
Saumon teriyaki *Teriyaki salmon*	8
Tielle de poulpe *Octopus empanada*	10
Gnocchi de saison *Seasonal gnocchi*	8
Pana Puri & Gobi Matar *Spicy cauliflower and green peas*	7
Tortilla maison *Homemade tortilla*	9

Demandez les suggestions du chef
Ask for chef's suggestions

DESSERTS
DESSERTS

Dessert du jour *Daily dessert*	6

VINS BLANCS
WHITE WINES

	75 CL
Chasselas Cuvée spécial EHL Dutruy, 2023 La Côte, Suisse	40
Petite Arvine, Thierry Constantin, 2022 Valais, Suisse	62
Pays d'Oc IGP Viognier, Delas Frères, 2021 Côtes du Rhône, France	48
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	54
Moscato d'Asti Saracco 2023 Castiglione Tinella, Italy	29

VINS ROUGES
RED WINES

	75 CL
Les Romaines, Assemblage Dutruy, 2022 La Côte, Suisse	54
Merlot du Valais, Domaine Valentina Andrei, 2023 AOC Valais, Suisse	68
Tre, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauv. Brancaia 2022, IGT Rosso Toscana, Italie	40
Connétable Talbot, St-Julien, 2022 Bordeaux, France	62
Domaine Mongeard-Mugneret, 2023 Pinot Noir, Bourgogne, France	56

VIN ROSÉ
ROSÉ WINE

	75 CL
Whispering Angel Côtes de Provence, France	55.40

MAGNUM

CHAMPAGNE	**150 CL**
Laurent Perrier La Cuvée	136
Dom Pérignon Luminous 2012	650

CHAMPAGNES

BRUT	**75 CL**
Laurent-Perrier, La Cuvée	68
Ruinart, Blanc de Blancs	148
Roederer, Cristal 2014	316
Dom Pérignon	330
ROSÉ	
Laurent-Perrier, Cuvée Rosé	120
Billecart-Salmon, Brut Rosé	122

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge, 15% vol., 6 cl	9.60
Ricard, 45% vol., 4 cl	11.20
Campari, 25% vol., 4 cl	9.60

SPIRITUEUX SPIRITS

WHISKY	**4 CL**
Johnnie Walker Black Label, 12 years Blended Scotch Whisky, 40% vol.	12.80
Macallan, 12 years Single Malt Scotch Whisky, 43% vol.	14.40
Nikka from the Barrel Blended Whisky, Japan, 51.4% vol.	12.80
Woodford Reserve Bourbon, USA, 43.2% vol.	12.80

GIN	
Tanqueray London Dry Gin, UK, 40% vol.	11.20
Tanqueray Alcohol free, UK, 0% vol.	8.20
E15 EHL London Dry Gin, Suisse, 43% vol.	14.40
Gin Engine Pure Organic Gin, Italy, 42% vol.	15
Hendrick's Distilled Gin, Ecosse, 41.4% vol.	14.40

RHUM / RUM	
Bacardi Carta Blanca, Cuba, 40% vol.	11.20
Zacapa 23, Guatemala, 40% vol.	16
Captain Morgan, Alcohol free, 0% vol.	8.20

VODKA	
Smirnoff Red, Smirnoff, 37.5% vol.	11.20
Grey Goose, France, 40% vol.	14.40

TEQUILA	
Astral Blanco, Mexico, 40% vol.	11.20
Patron Silver, Mexico, 40% vol.	14.40
Don Julio 70, Mexico, 40% vol.	14.40
Don Julio 1942, Mexico, 40% vol.	19.40

DIGESTIFS AFTER-DINNER

EAUX-DE-VIE / BRANDIES	**4 CL**
Hennessy XO, Cognac, France, 40% vol.	28
Sarpa Di Poli, Grappa, Italie, 40% vol.	11.20
Williamine Morand, Eau-de-vie de poires Williams, Suisse, 43% vol.	11.20
Abricotine Morand Eau-de-vie d'abricots, Suisse, 43% vol.	11.20
Dow's, 10 years Tawny Port, Portugal, 20% vol.	11.20

LIQUEURS	
Shaker, Limoncello, Italie, 30% vol.	9.60
Bailey's Original Irish Cream Liqueur de whisky, Irlande, 17% vol.	9.60

COCKTAILS

SIGNATURE

Snake Eye **15**
Mezcal Casamigos, liqueur de banane,
jus de citron vert, eau de coco
Mezcal Casamigos, banana liqueur, lime juice, coconut water

Penicillin **15**
Whisky Johnny Walker Red Label, Talisker,
sirop de gingembre, jus de citron, sirop de miel
Johnny Walker Red Label whisky, Talisker, ginger syrup, honey syrup, lemon juice

Black Farm **15**
Vodka Smirnoff infusée cacao, tonic,
crème de cassis, sirop de coco, jus de citron
Cocoa infused Smirnoff vodka, tonic, blackcurrant cream, coco syrup, lemon juice

MOCKTAILS

I feel good **10**
Caramel et pomme, vinaigre de cidre Ginger Beer
Caramel and apple, cider vinegar and ginger beer

De mocktail à Cocktail pour 5.- de plus
avec le spiritueux de votre choix
From Mocktail to Cocktail for 5 extra francs with the spirit of your choice.

MINÉRALES & SOFTS
SOFT DRINKS & WATER

Valser plate, 50 cl *Still*	4
Valser pétillante, 50 cl *Sparkling*	4
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl	5.20
Fuse Tea Pêche-Hibiscus, 33 cl *Fuse Tea Peach-Hibiscus*	5.20
Fever Tree Ginger Beer, 20 cl	5.20
El Tony Mate	5
Jus d'orange, 30 cl *Orange juice*	4
Jus d'ananas, 30 cl *Pineapple juice*	4
Jus de tomate, 30 cl *Tomato juice*	4.80



Raye,
Montreux Jazz Festival, 2024

Créé en 1967 par Claude Nobs, le Montreux Jazz Festival est devenu l'un des évènements 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 souhaitons un agréable moment et un bon appétit!

Prix indiqués en CHF et TVA 8.1% comprise.
Prices in CHF and 8.1% VAT included.

Origines des viandes : charcuterie (Italie), bœuf (Suisse), agneau (Nouvelle-Zélande), poulet (Suisse/France)
Origines des poissons : saumon (Ecosse), poulpe (Espagne)
Origin of meats: coldcuts (Italy), beef (Switzerland), lamb (New-Zealand), chicken (Switzerland/France)
Origin of fish: salmon (Scotland), octopus (Spain)

La liste d'allergènes est disponible sur demande.
Allergen list available upon request.

À L'EHL tous nos pains sont fabriqués à partir de farines suisse soigneusement sélectionnées, ils sont pétris et cuits sur place dans notre fournil par nos boulangers et nos étudiants.
Our breads are crafted at EHL using carefully selected Swiss flours and baked on site by our bakers and students

Tous nos restaurants appliquent fièrement la Charte EHL F&B durable, gage de responsabilité et d'excellence.
All our restaurants proudly adhere to the EHL Sustainable F&B Charter, a guarantee of responsibility and excellence.