

—
MENU
—



MONTREUX JAZZ CAFÉ

WWW.MONTREUXJAZZCAFE.COM

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



Chers clients, 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. Pays d'origine : France : Escargots, Caviar, Coquelet, Homard, Poulet, Canard, Lotte; Suisse : Truite, Escargots, Omble chevalier, Porc, Boeuf, Perche, Jambon, Oeuf, Volaille; Indonésie : crevettes; Ecosse : saumon. Atlantique : Thon. Hongrie : Foie Gras. Nouvelle-Zélande : Agneau.

Les prix sont en Francs Suisses. Services et TVA inclus.
Les prix en Euros seront calculés selon le taux du jour.

Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes with regards to the products used, allergens and nutritional values. Please ask our service team for further information. Countries of origin: France: Snails, Caviar, Cockerel, Lobster, Chicken, Duck, Monkfish; Switzerland: Trout, Snails, Arctic Char, Pork, Beef, Perch, Ham, Egg, Poultry; Indonesia: Shrimp; Scotland: Salmon. Atlantic: Tuna. Hungary: Foie Gras. New Zealand: Lamb.

Prices are in Swiss Francs.
Service and VAT included. Euro prices will be calculated on the daily exchange rate.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir informieren Sie gerne über alle Einzelheiten unserer Gerichte hinsichtlich der verwendeten Produkte, Allergene und Nährwerte. Bitte zögern Sie nicht unser Servicepersonal für weitere Informationen zu kontaktieren. Herkunftsländer: Frankreich: Schnecken, Kaviar, Herzmuschel, Hummer, Huhn, Ente, Seeteufel; Schweiz: Forelle, Schnecken, Saibling, Schwein, Rind, Barsch, Schinken, Ei, Geflügel; Indonesien: Garnelen; Schottland: Lachs. Atlantik: Thunfisch. Ungarn: Leberpastete. Neuseeland: Lamm.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben. Service und Mehrwertsteuer inbegriffen.
Die Preise in Euro werden nach dem Tageskurs berechnet.

“

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'instantanés 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 Cafés.

En voyage ou de passage, nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit.

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

TERRINE DE FOIE GRAS • 36

Insert de truite Gravelax et déclinaison de rhubarbe

Foie gras terrine with trout gravlax and declination of rhubarb

Foie Gras Terrine, Gravelax-Forellen-Insert und Rhabarber-Deklination

ASPERGES BLANCHES DU VALAIS • 25 (VG, GF)

Gel aux agrumes et sobacha, sorbet au basilic

White asparagus from Valais, citrus fruits and Sobacha gel, Basil sorbet

Weisse Spargeln aus dem Wallis, Zitrusfrüchte und Sobacha-Gel, Basilikum-Sorbet

TARTELETTE AU PARMESAN • 25 (V)

Caviar d'aubergines et courgettes fondantes

Parmesan tartlet, eggplant caviar and soft zucchini

Tartelette mit Parmesan, Auberginenkaviar und Zucchini

THON MI-CUIT • 29

Carpaccio d'avocat, leche de tigre et gel passion

Lightly-seared tuna, avocado carpaccio

Leche de tigre and passionfruit gel

Thunfisch-Tataki, Avocadocarpaccio

Tigerleche und Passionsfruchtgel

VELOUTÉ DE PETITS POIS

AMANDES ET VERVEINE • 21 (VG, GF)

Green pea cream soup, almonds and verbena

Erbsencremesuppe, Mandeln und Eisenkraut

ŒUF BIO PARFAIT • 25 (GF)

Artichaut au Barolo en carpaccio, poitrine de lard confite

Organic egg cooked at 64°, artichoke carpaccio with Barolo red wine

Candied pork belly

Bio-Ei bei 64° gekocht, Artischocken-Carpaccio mit Barolo-Rotwein

Kandierter Schweinebauch

ESCARGOTS DU MONT D'OR EN COQUILLE ET PERSILLADES • 29

6 pièces

Escargot from Mont d'Or in the shell, parsley dressing. 6 pieces

Escargot aus Mont d'Or in der Schale, Petersiliendressing. 6 Stück

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ANETH • 36 (SG, GF)

Vinaigre aux agrumes et fruit de la passion

Balik Sjomga salmon with dill, citrus and passion fruit vinegar

Balik Sjomga-Lachs mit Dill, Zitrus-/Passionsfrucht-Essig

CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE" • 81 Boîte de 30 grs

Blinis, crème aigre et sa garniture

Caviar "Prunier" 30 gr portion served with

blinis, sour cream and traditional accompaniments

Klassischer Prunier Osietra Kaviar, 30 g-Dose,

Blinis, Sauerrahm und Garnitur

ENTRACTE / INTERLUDE

SALADE BIEN-ÊTRE • 31 (VG, GF, SG)

Jeunes pousses d'épinards, quinoa, poires, avocats,
pignons de pin, baies de Goji et pépins de grenades

Spinach, quinoa, pears, avocado, pine nuts,

Goji berries and pomegranate seeds

Wellness-Salat mit Baby-Spinatsprossen, Quinoa, Birnen,

Avocado, Pinienkerne, Goji-Beeren und Granatapfelkerne

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE • 27 (V, SG)

Aux légumes croquants

Vegetarian Caesar salad with crunchy vegetables

Vegetarischer Cesar Salat mit knackigem Gemüse

SALADE CÉSAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 31

Caesar salad with choice of prawns or chicken

Cesar Salat mit Krevetten oder Poulet nach Wahl

EN TÊTE D’AFFICHE MAIN ACT

CORNETTES, JAMBON DU PAYS, TRUFFE D’ÉTÉ ET GRUYÈRE AOP • 39

Swiss Elbow pasta with country ham, summer truffle and AOP Gruyère cheese

Hörnchen, Landschinken, Sommertrüffel und Gruyère AOP

LINGUINES AU HOMARD JUSTE ÉPICÉES • 51

Sauce Américaine et huile d'estragon

Lobster linguine, American sauce and tarragon oil

Dezent gewürzte Hummer-Linguine mit amerikanischer Sauce. Estragon-Öl

AUBERGINE LACQUÉE AU MISO CAMEL • 32 (VG, GF)

Farcie à l'épeautre, pesto de basilic et curry de doucette

Eggplant with caramelized mizo glaze, stuffed with spelt

Basilic pesto and lamb's lettuce curry

Aubergine mit karamellisierter Miso-Glasur mit Dinkel gefüllt Basilikumpesto und Feldsalat-curry

SUPER GREEN VEGGIE BURGER 180 GRS • 38 (V, SG)

Steak de haricots rouges, guacamole, laitue, tomates, oignons, sauce Montreux Jazz Café, pain brioché à l'encre de seiche et frites de patates douces

Super Green Veggie Burger, 180 grs red bean patty, guacamole, lettuce, tomatoes, onions, Montreux Jazz Café sauce, squid ink brioché bread and sweet potato fries

Supergrüner Gemüseburger 180 g, Steak aus roten Bohnen, Guacamole, Kopfsalat, Tomaten, Zwiebeln, Montreux Jazz Café-Sauce, Brioche-Brot mit Tintenfischtinte und Süsskartoffelpommes

BB BURGER 180 GRS • 41 (SG)

Burger de bœuf, vieux cheddar

sauce Montreux Jazz Café et pommes frites

BB Burger 180 grs beef burger, aged cheddar Montreux Jazz Café sauce and French fries

Beef-Burger 180 g, gereifter Cheddar-Käse, Montreux Jazz Café-Sauce und Pommes Frites

LOTTE RÔTIE AU GARAM MASSALA • 46 (GF)

Moules en persillades, pommes fondantes

Condiment à l'ail noir, beurre blanc au Calamansi

Roasted monkfish with Garam Masala spices, mussels with parsley Soft potatoes, black garlic condiment and butter sauce with Calamansi

Gebatener Seeteufel mit Garam Masala-Gewürzen Muscheln mit Petersilie, weichen Kartoffeln, schwarzem Knoblauch und Buttersauce mit Calamansi

OMBLE CHEVALIER • 52 (GF)

Asperges vertes, sauce aux morilles

Arctic char, green asparagus and morel sauce

Seesaibling, grüner Spargel und Morchelsauce

FILETS DE PERCHE DE SUISSE • 52 (SG, GF)

Beurre moussieux, sauce tartare,

pommes frites rustiques et salade verte

Swiss perch fillets with foamy butter, tartare sauce, French fries and green salad

Schweizer Egliflets mit Schaumbutter, Tartarsauce, Pommes Frites und grüner Salat

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES • 48

Légumes de saison mijotés, semoule aux mendiants

Slow cooked lamb shank with spices

Stewed seasonal vegetables and semolina with dried fruits

Mit Gewürzen konfierte Lammshank

Geschmortes Gemüse der Saison, Grieß mit Trockenfrüchten

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 46 (SG, GF)

Servi avec pommes gaufrettes

Spring chicken marinated "à la Quincy Jones"

served with potato wafers

"Quincy Jones" Hähnchen mit Waffel-Kartoffeln serviert

FILET DE CANETTE RÔTI AU SAKURA • 48 (GF)

Navet glacé et cerises, jus à la cerise

Duck filet roasted with Sakura

Glazed turnip and cherries, cherry reduction

Gebratenes Entenfilet mit Sakura, rübe, Kirsche. Kirschsauc

FILET DE BŒUF • 52

Févettes, chanterelles et tomates rôties, pomme purée truffée

Beef fillet, fava beans, chanterelles mushrooms and roasted tomatoes

Mashed potatoes with truffle

Rinderfilet Rossini, Favabohnen, Pfifferlinge und geröstete Tomaten Kartoffelpüree mit Trüffel

Supplément Façon Rossini • +15 avec foie gras, with foie gras, mit Foie gras

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48 (SG)

Servi avec pommes frites et salade verte

Traditional beef tartar prepared at your convenience,

served with French fries and a green salad

Rindstartar nach Ihrem Geschmack,

Mit Pommes Frites und grünem Salat serviert

EAU DE JOIE GIGGLE WATERS

Mot de passe international pour désigner toute boisson alcoolisée dans les jazz bars durant la Prohibition, proposée ici avec des sirops maison et soda, disponible avec ou sans alcool.

A slang word used for drinks in jazz bars during Prohibition, these refreshing drink suggestions are made using homemade syrups and lengthened with soda water, available both hard and soft.

Internationales Passwort für alle alkoholischen Getränke in Jazzbars während der Prohibition, die hier mit hausgemachten Sirupen und Soda angeboten werden und mit oder ohne Alkohol erhältlich sind.

DAYTIME PASSION • 12

Sirup maison maracuja et Earl Grey – Soda

Homemade passionfruit and Earl Grey syrup – Soda water

Hausgemachter Passionsfrucht und Earl Grey Sirup – Soda

> Tanqueray Export Gin (option) • 18

SORBET FRAISE MAISON - SODA • 12

Homemade strawberry sherbet – Soda water

Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet, Soda

> Vodka Smirnoff red (option) • 18

LE LINE-UP DU MIXOLOGISTE OUR MIXOLOGIST LINE-UP

MONTREUX JAZZ BLOODY MARY • 18

Vodka Smirnoff red, Bloody Mary mix embouteillé en studio

Vodka Smirnoff red, House bottled Bloody Mary mix

Wodka Smirnoff rot, selbstgemachter Bloody-Mary-Mix

CLAUDE'S COFFEE • 16

Pampero Especial Rhum infusé à la vanille

Crème d'Amaretto, espresso

Vanilla infused Pampero Especial Rum,

Amaretto cream, espresso

Mit Vanille aufgelegener Pampero Especial

Rum, Amaretto-Creme, Espresso

FUNKY CLAUDE • 20

Absinthe, Captain Morgan Rhum, sirop de maracuja, jus d'ananas, menthe fraîche

Absinthe, Captain Morgan Spiced Rum, passionfruit syrup, pineapple juice, fresh mint leaves

Absinth, Captain Morgan Rum, Maracujasirup

Ananassaft, frische Minze

BULLES & FRUITS DE SAISON SEASONAL FRUITS & BUBBLES

Le Bellini décliné suivant les saisons avec purée de fruits frais et toujours allongé de Prosecco.

Signature seasonal Bellinis made with homemade purées lengthened with Prosecco.

Bellinis, die aus hausgemachten, mit Prosecco verlängerten saisonalen Früchte-Pürees zubereitet werden.

SPICED APPLE AND RASPBERRY • 18

Jus de pomme, purée de framboise, Sirop de cannelle, Prosecco

Apple juice, raspberry purée, cinnamon syrup, Prosecco

Apfelsaft, Himbeerpüree, Zimtsirup, Prosecco

PEAR, HONEY & GINGER • 18

Williamine Morand, purée de poire,

Sirop gingembre et miel, Prosecco

Morand Williamine Eau-de-vie, pear purée,

honey and ginger syrup, Prosecco

Morand Williamine, Birnenpüree Ingwersirup,

Honig und Prosecco

MADE IN SWIZZ BELLINI • 18

Abricotine Morand, confiture d'abricot du Valais, Prosecco

Morand Apricot Eau-de-vie, apricot marmalade from the Valais, Prosecco

Morand Abrikotine, Walliser Aprikosenkonfitüre, Prosecco

JAZZY RIVIERA

Vin rosé, liqueur de pêche, limonade

Rosé Wine, white peach liqueur, lemonade

Roséwein, weisser Pfirsichlikör, Limonade

16

APÉRITIFS APERITIVES

Pastis (2 cl - vol. 40-45%) • 7

Campari (4 cl - vol. 23%) • 8

Martini Rosso & Bianco (4 cl - vol. 16%) • 8

Suze (4 cl - vol. 20%) • 8

Porto blanc ou rouge (4 cl - vol. 15%) • 11

Sherry Tio Pepe (4 cl - vol. 15%) • 11

BIÈRES BEERS

Heineken Extra Cold (33 cl - vol. 5%) • **9**
Heineken Extra Cold (50 cl - vol. 5%) • **13**
Vox American Pale Ale, Brasserie de
l'Abbaye de St-Maurice (33 cl - vol.6%) • **11**
Febris Ambrée, Brasserie
de l'Abbaye de St-Maurice (33 cl - vol. 6%) • **11**
Dr Gab's Tempête (33 cl - vol. 8%) • **10**
Boxer Gourmande (33 cl - vol. 5.2%) • **8**
Erdinger Weissbier (33 cl - vol. 5.3%) • **9**
Sol & lime (33 cl - vol. 4.5%) • **9**
Heineken 0.0 (33 cl - vol 0.0 %) • **7**

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Evian, San Pellegrino, Aqua Panna (50 cl) • **6.50**
Henniez naturelle (50 cl) • **6.50**
Henniez légère ou naturelle (75 cl) • **9.50**
Perrier (33 cl) • **6.50**

BOISSONS SANS ALCOOL SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl) • **5.50**
Sprite, Fanta (33 cl) • **5.50**
Rivella rouge ou bleu (33 cl) • **5.50**
Nestea citron ou pêche (33 cl) • **5.50**
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water (20 cl) • **6.50**
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon • **6.50**
Swiss Mountain Spring Ginger Beer (20 cl) • **6.50**
Swiss Mountain Spring Ginger Ale (20 cl) • **6.50**
Jus de raisin Michel (20 cl) • **5.50**
Sanbitter, San Pellegrino (10 cl) • **5.50**
Red Bull (25 cl) • **8**
Jus de fruits Granini au choix (20 cl) • **6**
Jus de cranberry (30 cl) • **5.50**
Jus de pomme (30 cl) • **5.50**
Jus de pomme Ramseier (33 cl) • **5.50**
Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**

