

—
LOUNGE
—



MONTREUX JAZZ CAFÉ

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. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations. Merci de nous signaler toutes allergies lors de la prise de commande. Pays d'origine: France: caviar, foie gras, truite, canard, merlu; Suisse: saumon, boeuf, poulet, porc, perche, veau; Vietnam: crevettes; Canada: homard, crabe. Japon: thon. Italie: loup de mer.

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 about the products used. Please ask our service team for further information. Thank you to inform us about your allergy when we are taking your order. Countries of origin: France: caviar, foie gras, trout, duck, hake fish; Switzerland: salmon, beef, chicken, pork, perch, veal; Vietnam: shrimp; Canada: lobster, crab; Japan: tuna; Italy: seabass.

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

JAM SESSION BREAKFAST

Servi de 11h à 12h / Served from 11am to 12am

LES ŒUFS BROUILLÉS EN COCOTTE • 18

Accompagnés de toasts aux céréales
Scrambled eggs with whole wheat toasts

> Garniture aux choix / Choice of either

Senteur des sous-bois et truffe
Wild mushrooms and truffle shavings

Caviar et saumon fumé
Caviar and smoked salmon

Gruyère et granola de lard
Bacon granola and Gruyère cheese

SÉLECTION DE PAINS ET VIENNOISERIES • 12

Selection of freshly baked pastries and bread

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.

LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

VELOUTÉ FRAIS DE PETITS POIS • 29

Chair de crabe et noix de coco

Cold pea soup, crab meat and coconut

MONTREUX JAZZ CLUB • 39 (SG)

Poulet grillé, Gruyère, bacon, tomates, œuf, salade
et mayonnaise, accompagné de pommes frites

*Grilled chicken breast, Gruyère cheese, bacon, tomatoes
egg, lettuce and mayonnaise, served with French fries*

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ANETH • 39 (SG)

Collection de pommes

Balik Sjomga salmon with dill, apple variations

PLATEAU DE DÉLICES DE NOS CONTRÉES • 32

Assortiment de charcuteries et fromages de la région, accompagnés de chutney de poire aux pignons

Assorted cold cuts and cheese from our region served with pear and pine nut chutney

CAVIAR PRUNIER "OSCIÈTRE" • 85 *Boîte de 30 grs*

Blinis, crème aigre et sa garniture

Caviar Prunier "Ossetra" 30 gr portion served with blinis, sour cream and traditional accompaniments



“

Le 7 juillet 1980 Marvin Gaye se présentait face au public essentiellement jazz du Festival. Pour cette première participation, l'artiste phare de la Motown reçut un accueil exceptionnel.

EN TÊTE D’AFFICHE

MAIN ACT

SALADE CÉSAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 34

Caesar salad with choice of prawns or chicken

CORNETTES, JAMBON DU PAYS, TRUFFE D’ÉTÉ & GRUYÈRE AOP • 41

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

SUPER GREEN VEGAN BURGER 180 GRS • 39 (VG, GF, SG)

*Brioche sans gluten, steak de haricots rouges, guacamole,
laitue, tomates, oignons, frites de patate douce*

*Super Green Veggie Burger, 180 grs red bean patty, gluten
free bun, guacamole, lettuce, tomatoes, onions, sweet
potato fries*

BB BURGER 180 GR • 42

*Burger de bœuf, vieux cheddar,
sauce Montreux Jazz Café et pommes frites*

*BB Burger 180 gr, beef burger,
aged cheddar Montreux Jazz Café sauce and French 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.*

COQUELET MARINÉ

À LA QUINCY JONES • 46 (SG, GF)

Servi avec pommes gaufrettes

*Spring chicken marinated "façon Quincy Jones"
served with potato wafers*

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

Beurre moussoux, sauce tartare, pommes frites
et/ou salade verte

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

TARTARE DE BŒUF

FAIT À VOTRE CONVENANCE • 48 (SG)

Servi avec pommes frites et /ou salade verte

*Traditionnal beef tartar prepared at your convenience,
served with French fries and/or a green salad*

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.*

FIN DE CONCERT EN APOTHÉOSE AFTER THE CONCERT

ELLA'S CHEESECAKE • 17 (SG)

MERINGUE ET FRAISE • 17 (GF)

Crème double de la Gruyère

Meringue, double cream and strawberries

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 17

Glace chocolat Grand Cru, noix de pécan

Chocolate lava cake and Grand Cru

chocolate ice cream, pecan nuts

**SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES
& SORBETS • 6 (LA BOULE)**

Ice cream and sorbet selection (1 scoop)

SWING AFTERNOON TEA

Servi de 15h à 17h / Served from 3pm to 5pm

*Sélection large et variée de thés frais de qualité
Assortiment de mini sandwiches et pâtisseries maison • 39 p.p.
Large and diverse selection of teas
Selection of finger sandwiches and homemade pastries*

CAFÉS & THÉS COFFEES & TEAS

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné • 6
Espresso double, Ristretto double • 7.50
Café Latte Macchiato • 7
Cappuccino • 7
Chocolat chaud • 8
Lait chaud • 7
Thés et infusions, servis en théière • 9

EAUX 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.*

DAYTIME PASSION • 14

Sirop maison maracuja et Earl Grey - Soda
Homemade passionfruit and Earl Grey syrup - Soda water
> **Tanqueray Export Gin (option) • 20**

SORBET FRAISE MAISON, SODA • 14

Homemade strawberry sherbet, Soda water
> **Vodka Smirnoff red (option) • 20**



LABEL RAINFOREST ALLIANCE
RAINFOREST ALLIANCE LABEL



LABEL ETHICAL TEA PARTNERSHIP
ETHICAL TEA PARTNERSHIP LABEL

LE LINE-UP DU MIXOLOGISTE

OUR MIXOLOGIST LINE-UP

MONTREUX JAZZ BLOODY MARY • 20

Vodka Smirnoff red, Bloody Mary
mix embouteillé en studio

*Vodka Smirnoff red, House bottled
Bloody Mary mix*

CLAUDE'S COFFEE • 18

Pampero Especial Rhum infusé à la vanille
Crème d'Amaretto, Espresso

*Vanilla infused Pampero Especial Rum,
Amaretto cream, Espresso*

FUNKY CLAUDE • 22

Absinthe, Captain Morgan Rhum, Sirop de
maracuja, Jus d'ananas, Menthe fraîche

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

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.*

SPICED APPLE AND RASPBERRY • 20

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

*Apple juice, raspberry purée, cinnamon
syrup, Prosecco*

PEAR, HONEY & GINGER • 20

Williamine Morand, purée de poire,
Sirop gingembre, miel et Prosecco

*Morand Williamine Eau-de-vie, pear purée
honey and ginger syrup, Prosecco*

MADE IN SWIZZ BELLINI • 22

Abricotine Morand, confiture d'abricot du Valais, Prosecco

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

JAZZY RIVIERA • 18

Vin rosé, liqueur de pêche, limonade

Rosé Wine, white peach liqueur, lemonade

*Pour un plus grand choix de vin, veuillez demander notre grande carte.
Please ask your waiter for our master wine list.*

CRUS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE 1DL

Taittinger Brut • **21**

Taittinger Brut Rosé • **24**

Moët & Chandon Brut • **21**

Le Kir Royal • **+2**

(Champagne de votre choix accompagné
de liqueur Chambord)

VINS BLANCS WHITE WINES

SUISSE

Montreux Jazz Café, Chasselas Vaudois, Henri Badoux • **9.50**

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex • **12.50**
Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Chardonnay, Cave des Deux Crêtes, G. Clavien • **13.50**

Johannisberg du Mont d'Or, Domaine du Mont d'Or • **12**

ITALIE

San Giovanni della Sala, Orvieto Classico Superiore, • **12**

Castello della Sala, Umbria (Pinot blanc, Procanico,
Viognier, Grechetto)

NOUVELLE ZÉLANDE

Sauvignon Blanc, Domaine Cloudy Bay • **13.50**



LE VIN BLANC DU MOMENT • 11

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE

Château La Coste, Coteaux d'Aix-en-Provence • **12**

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE

Montreux Jazz Café, Garanoir, Henri Badoux • **9.50**

Yvorne Rouge de Rouges, Domaine de la Pierre Latine • **12.50**

Philippe Gex, Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Pinot Noir Tête de Cuvée, Cave de Deux Crêtes

Gérald Clavien • **14**

FRANCE

Saint-Joseph Le Grand Pompée, P. Jaboulet Aîné, • **16**

Vallée du Rhône

ITALIE

Il Bruciato, Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso, • **15**

Toscana

ARGENTINE

Malbec, Terrazas de los Andes, Mendoza • **10.50**



LE VIN ROUGE DU MOMENT • 11

SPIRITUEUX

SPIRITS

GIN

Tanqueray Export Strength (4 cl - vol. % 47.3) • **16**

Tanqueray No. TEN (4 cl - vol. % 47.3) • **19**

The Botanist (4 cl - vol. % 46) • **21**

Bombay Sapphire (4 cl - vol. % 40) • **16**

Hendrick's (4 cl - vol. % 41.4) • **19**

RHUM

Pampero Blanco (4 cl - vol. % 37.5) • **16**

Pampero Anejo Especial (4 cl - vol. % 40) • **16**

Captain Morgan Spiced gold (4 cl - vol. % 35) • **16**

Ron Zacapa 23 (4 cl - vol. % 40) • **22**

Pampero Anniversario (4 cl - vol. % 40) • **19**

Havana Club 7 (4 cl - vol. % 40) • **19**

VODKA

Smirnoff Red Label (4 cl - vol. % 37.5) • **16**

Ciroc (4 cl - vol. % 40) • **19**

Ketel One (4 cl vol.% 40) • **19**

Belvedere (4 cl - vol. % 40) • **22**

TEQUILA

- Volcan Blanco (4 cl - vol. % 40) • **17**
- Volcan Cristalino (4cl - vol. % 40) • **22**
- Casamigos Reposado (4 cl - vol. % 40) • **28**

WHISKY

- J&B (4 cl - vol. % 40) • **16**
- Johnnie Walker Red Label (4 cl - vol. % 40) • **16**
- Johnnie Walker Black Label (4 cl - vol. % 40) • **19**
- Johnnie Walker Gold Label (4 cl - vol. % 40) • **25**
- Johnnie Walker Blue Label (4 cl - vol. % 40) • **45**
- Chivas Regal 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **22**
- Funky Claude's (4 cl - vol. % 46) • **20**
- Glenfiddich 12 ans (4 cl - vol. % 40) • **21**
- Talisker 10 ans (4 cl vol. % 40) • **22**
- Glenmorangie 18 ans (4 cl - vol.% 43) • **28**
- Caol Ila 12 ans (4 cl vol. % 40) • **25**
- Jameson (4 cl - vol. % 40) • **19**
- Canadian Club (4 cl vol. % 40) • **16**
- Crown Royal (4 cl - vol. % 40) • **20**
- Jack Daniel's (4 cl vol. % 40) • **20**
- Gentleman Jack (4 cl - vol. % 40) • **22**
- Bulleit Bourbon (4 cl - vol. % 45) • **19**
- Woodford Reserve Bourbon (4 cl - vol. % 43,2) • **22**

SPIRITUEUX

SPIRITS

COGNAC & CALVADOS

- Hennessy XO (2 cl - vol. % 40) • **20**
- Hennessy Very Special (2 cl vol. % 40) • **11**
- Remy Martin XO (2 cl vol. % 40) • **32**
- Remy Martin VSOP (2 cl vol. % 40) • **14**
- Oxtard XO (2 cl - vol. % 40) • **19**
- Calvados Père Magloire VSOP (2 cl - vol. % 40) • **19**

LIQUEUR & EAU-DE-VIE

- Patron XO Café (4 cl - vol. % 40) • **16**
- Limoncello (4 cl - vol. % 30) • **16**
- Amaretto Disaronno (4 cl - vol. % 28) • **17**
- Baileys Original (4 cl - vol. % 18) • **17**
- Grand Marnier Cordon rouge (4 cl - vol. % 40) • **17**
- Cointreau (4 cl - vol. % 40) • **17**
- Williamine, Abricotine, Kirsch (2 cl - vol. % 43) • **11**
- Absinthe B3X, Distillerie Morand (2 cl - vol. % 50) • **11**
- Grappa Sassicaia (2 cl - vol. % 40) • **16**
- Grappa Nardini (2 cl - vol. % 50) • **12**
- Kalhua (4 cl vol. % 20) • **17**
- Manzanita (4 cl vol. % 18) • **17**
- Sambuca (4 cl vol. % 38) • **18**
- Fernet Branca (2 cl - vol. % 42) • **8**
- Jagermeister (4 cl - vol. % 35) • **9**

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**
- Double 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**

*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.*

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

San Pellegrino, Evian, Acqua Panna (50 cl) • **7**
Henniez légère ou naturelle (50 cl) • **7**
Henniez légère ou naturelle (75 cl) • **10**
Perrier (33 cl) • **7**

BOISSON 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 Bitter Lemon (20 cl) • **7**
Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water (20 cl) • **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 (25 cl) • **6**
Jus de cranberry (30 cl) • **6**
Jus de pomme Ramseier (33 cl) • **7**
Jus de fruits frais pressés (20 cl) • **8**

