



**MONTREUX
JAZZ CAFÉ**



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 2022, Valais, Suisse	8
Pays d'Oc IGP Viognier Delas Frères, 2021 Côtes du Rhône, France	7
ROUGE RED	
Les Romaines, Dutruy, 2022 La Côte, Suisse	8
Tre, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauv. Brancaia 2022, IGT Rosso Toscana, Italie	6
ROSÉ	
Minuty Rosé Côtes de Provence, France	6.40

BIÈRES BEERS

PRESSION	25 CL	50 CL
Stella Artois, Belgique, 5% vol.	4	7.50
Bière de saison, La Mine, Suisse, 5,3% vol.	4.90	9
Hermine, Weissbier, La Mine Suisse, 5% vol.	4.90	9
La Minette, American Pale Ale, La Mine, Suisse, 5,7% vol.	4.20	8
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

Olives et mini poivrons farcis au fromage <i>Olives and cheese stuffed peppers</i>	6
Ricotta & tapenade d'olives noires <i>Ricotta & black olives tapenade</i>	6
Hummous au citron <i>Lemon hummus</i>	6
Mini burger de saumon <i>Salmon mini burger</i>	4
Caviar d'aubergine et pain pita <i>Eggplant caviar and pita bread</i>	8
Guacamole, sauce yaourt et nachos <i>Guacamole, yogurt sauce and nachos</i>	8
Sélection de charcuterie, pane carasau <i>Cold cuts platter, pane carasau</i>	10
Sélection de fromages <i>Cheese selection</i>	10
Tartare de bœuf méditerranéen <i>Mediterranean beef tartare</i>	8
Crevettes marinées <i>Marinated shrimps</i>	10
Tortilla aux petits pois <i>Green peas tortilla</i>	9
Gnocchi de saison <i>Seasonal gnocchi</i>	8
Wrap au poulet César <i>Chicken Caesar wrap</i>	8
Tacos EHL, par pièce <i>EHL tacos, per piece</i>	4

Demandez les suggestions du chef
Ask for chef's suggestions

DESSERTS

DESSERTS

Dessert du jour <i>Daily dessert</i>	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
Petit Chablis « pas si petit », 2022 AOC Petit Chablis, France	62
Torre Rosazza Pinot Grigio, 2021 Friuli Colli Orientali DOC, Italie	38
Habla de Ti, Bodegas Habla, 2023 IGP Extramadura, Espagne	54
Moscato d'Asti Saracco 2023 Castiglione Tinella, Italy	29

VINS ROUGES

RED WINES

	75 CL
Les Romaines, 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
N° 2, Cabernet Sauvignon, Brancaia 2021 DOC Maremma Toscana, Italie	66
Rully Chaponnière, Domaine Ninot, 2022 Pinot Noir, Bourgogne, France	56
Tempo d'Angélu, Château Angélu, 2023 Bordeaux, France	62
Terrazas de los Andes Reserva, 2021 Malbec, Mendoza, Argentina	46

VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

	75 CL
Minuty Rosé Côtes de Provence, France	45
Whispering Angel Côtes de Provence, France	55.40

MAGNUM

VINS & CHAMPAGNE

150 CL

Minuty Prestige Côtes de Provence, France	108
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
Taittinger Brut, 2015	145

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, Japon, 51.4% vol.	12.80
Woodford Reserve Bourbon, USA, 43.2% vol.	12.80

GIN

Beefeater London Dry Gin, Royaume-Uni, 40% vol.	11.20
Gin Mare Espagne, 42.7% vol.	15
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

Havana Club Añejo 3 Años, Cuba, 40% vol.	11.20
Zacapa 23, Guatemala, 40% vol.	16

VODKA

Eristoff, Georgia, 37.5% vol.	11.20
Grey Goose, France, 40% vol.	14.40

TEQUILA

Patron Silver, Mexique, 40% vol.	14.40
Cazadores, Mexico, 40% vol.	11.20

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

Petit Câlin 15

Vodka, liqueur de sureau, liqueur de cassis,
jus de citron, agave, eau gazeuse

*Vodka, elderflower liqueur, blackcurrant
liqueur, lemon juice, agave, soda water*

Good Talk 15

Banana chip Bourbon, sirop de passion,
Apérol cannelle-ananas, citron

*Banana chip bourbon/passion fruit syrup/
cinnamon-pineapple aperol/lemon*

Charro Reyes 15

Tequila, Mezcal, Ancho Reyes,
liqueur de yuzu, jus de citron vert

*Tequila, Mezcal, Ancho Reyes, yuzu liqueur,
lime juice*

MOCKTAILS

Popeyes 10

Eau de coco, basilic, cordial gingembre
et ananas, jus de citron et eau gazeuse

*Coconut water, basil, pineapple & ginger
cordial, lemon juice, soda water*

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 4

Still

Valser pétillante, 50 cl 4

Sparkling

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl 5.20

Fuse Tea Pêche-Hibiscus, 33 cl 5.20

Fuse Tea Peach-Hibiscus

Fever Tree Ginger Beer, 20 cl 5.20

El Tony Mate 5

Jus d'orange, 30 cl 4

Orange juice

Jus d'ananas, 30 cl 4

Pineapple juice

Jus de tomate, 30 cl 4.80

Tomato juice



“

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 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.

Viande d'origine Suisse et France. Poisson d'origine Grèce et Atlantique Nord
Meat of Swiss and France origin. Fish of Greece and Atlantic North origin

La liste d'allergènes est disponible sur demande.

Allergen list available upon request.

