

—
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 et les allergènes. N'hésitez pas à contacter notre personnel de service pour de plus amples informations.

Tous les prix sont en Franc Suisse. Service et TVA inclus. Les prix en Euro seront calculés selon le taux du jour.

Dear customer, we are happy to provide you with full details on our dishes about the product used and the allergens. Please ask our service team for further information.

Prices are in Swiss Franc. Service and VAT included. The prices in Euros will be calculated according to the exchange rate of the day.

*Foie gras : France | Saumon / Salmon : FAO 27 (Atlantique, nord-est) |
Caviar Prunier : France | Boeuf / Beef : Suisse / Switzerland | Anchois / Anchovies : FAO 27
(Atlantique, nord-est) | Crevettes / Prawns : Vietnam | Jambon / Ham : Suisse / Switzerland |
Perche / Perch : Suisse / Switzerland | Volaille, poulet, coquelet / Chicken : Suisse / Switzerland*

JAM SESSION BREAKFAST

Servi de 11h à 12h / Served from 11am until noon

LES ŒUFS BROUILLÉS • 18

Accompagnés de toasts aux céréales
Scrambled eggs with whole wheat toasts

> Garniture au choix / Choice of either

Champignons et truffe (V) A|C|G
Wild mushrooms and truffle shavings

Caviar et saumon fumé A|C|D|G
Caviar and smoked salmon

Gruyère et granola de lard A|C|G
Gruyère cheese and bacon granola

SÉLECTION DE PAINS ET VIENNOISERIES • 12 (V) A|C|G

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

MINISTRONE TRADITIONNEL • 24 (VG) A | I

Traditionnal minestrone

MONTREUX JAZZ CLUB • 39 (SG) A | C | E | G | H | J

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

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

SAUMON BALIK SJOMGA • 39 (SG) A | D | H

Collection de cerises

Balik Sjomga salmon, cherry variation

**PLATEAU DE DÉLICES
DE NOS CONTRÉES • 32** E I G I H I L

Assortiment de charcuteries et fromages de la région
Accompagné 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 (SG) A I C I D I G

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** (SG) A|B|C|G
Caesar salad with choice of prawns or chicken

CORNETTES • 42 (SG) A|G
Jambon du pays, truffe d’été & Gruyère AOP
*Swiss Elbow pasta with country ham, summer truffle
and AOP Gruyère cheese*

SUPER GREEN VEGAN BURGER 180 GRS • 39 (VG) E|J
Brioche sans gluten, steak de haricots rouges
et pois chiches
Gluten-free bun, kidney bean and chickpea patty

BB BURGER 180 GRS • 42 (SG) A|C|E|G|H|J|K
Steak de bœuf, vieux cheddar
Sauce Montreux Jazz Café et pommes frites
*Beef patty, 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) E|F|I|K|L

Servi avec pommes gaufrettes

Spring chicken marinated Quincy Jones' style

Served with potato wafers

FILETS DE PERCHES DE SUISSE • 52 (SG) A|C|D|E|G|J|L

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) A|C|E|J

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) A|C|F|G|H

FRAÎCHEUR CITRON VERT ET BASILIC • 17 (VG) H

Crème citron vert, gelée citron et basilic, biscuit amande

*Lime and basil tart, lime cream, basil-infused lime jelly,
almond biscuit*

MOELLEUX AU CHOCOLAT • 17 (SG) C|G|H

Sorbet au gruë de cacao, crème anglaise

Chocolate fondant, cocoa nib sorbet, vanilla cream

**SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES
& SORBETS • 6 (LA BOULE)** C|G|H

Ice cream and sorbet selection (1 scoop)

- A Gluten
- B Crustacées & mollusques / Crustaceans & molluscs
- C Oeuf / Egg
- D Poisson / Fish
- E Arachide / Peanut
- F Soja / Soya
- G Lactose
- H Fruits à coque / Nuts
- I Céleri / Celery
- J Moutarde / Mustard
- K Sésame
- L Sulfités

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

Chasselas, Château d'Hauteville • **9.50**

L'Yvorne, Domaine de la Pierre Latine, Philippe Gex • **12.50**

Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

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

FRANCE

Mâcon-Verzé, Domaine Thibert • **14.50**

Bourgogne (Chardonnay)

ITALIE

Leone, Tenuta Regaleali, Tasca d'Almerita, Sicile • **11**

(Cataratto, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc,
Gewürztraminer, Moscato)

NOUVELLE ZÉLANDE

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



LE VIN BLANC DU MOMENT • 11

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

FRANCE

Whispering Angel, Château d'Esclans • **12.50**
Côtes de Provence

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE

Garanoir, Château d'Hauteville • **9.50**

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

Philippe Gex, Réserve du Fairmont Le Montreux Palace

Syrah, Cave des Deux Crêtes, Gérald Clavien • **16**

FRANCE

Côte de Nuits Villages Vierville • **14**

Domaine du Clos des Poulettes

ITALIE

Trentangeli, Castel del Monte, Tenuta Bocca di Lupo • **12**

Pouilles BIO (Aglianico, Carbernet Sauvignon, Syrah)

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**
- Martell 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**

