

SALAD BAR & STUFF

Salade Mêlée (VG) • 15

Tomates cerises, chou blanc, carotte râpée, concombre, coeur de sucrine & vinaigrette balsamique  
Mixed salad cherry tomatoes, white cabbage, grated carrot, cucumber, baby gem lettuce & balsamic vinaigrette

Salade de légumes d’hiver rôtis (VG) • 22

Houmous à la betterave & crudités  
Roasted winter vegetable salad beetroot hummus & crudités

Salade de sucres, paillard de volaille suisse • 28

Lard paysan, œuf de caille & sauce césar  
Baby gem salad with swiss chicken paillard, country bacon, quail egg & caesar dressing

Harmonie de Burrata (V) • 25

Burrata, éclats de pistaches, orange grillée, mesclun & huile de pistache  
Burrata, pistachios shards, grilled orange, mixed greens & pistachio oil

Velouté de potimarron aux ravioles frites et miel de châtaignier (VG) • 19

Graines de courge & huile de courge  
Pumpkin soup with fried ravioli and chestnut honey, pumpkin seeds & pumpkin seed oil

BURGERS IMPROVISATION



Burger de saumon Balik • 29

Bun "charbon", saumon frais, saumon Balik fumé, échalotes, moutarde à l’aneth & pommes frites  
“Charcoal” bun, fresh salmon, smoked Balik salmon, shallots, dill mustard & fries

Chicken Burger • 29

Bun, paillard de volaille suisse, Gruyère, tomates, oignons, sauce relish & pommes frites  
Bun, swiss chicken paillard, Gruyère, tomatoes, onions, relish sauce & fries

BB Cheeseburger • 29

Bun brioche, bœuf, gruyère, tomates, oignons, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites  
Brioche bun, beef, Gruyère, tomatoes, onions, Montreux Jazz Café sauce & fries

Smash burger • 29

Bun brioche, double steack de 70 gr, double cheddar, tomates, oignons, sauce relish & pommes frites  
Brioche bun, double 70g beef patties, double cheddar, tomatoes, onions, relish sauce & fries

Burger de légumes panés • 25 (V)

Bun brioche, mélange de légumes panés, oignon rouge, tomate, avocat, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites  
Brioche bun, mixed breaded vegetables, red onions, tomatoes, avocado, Montreux Jazz Café sauce & fries

Extras: Salade 5 | Fromage-Cheese 2 | Bacon 3 | Foie gras poêlé-Pan-fried foie gras 8

CLAUDE’S KITCHEN

Tartare de bœuf aux graines de moutarde pickles • 29

Jaune d’œuf , mesclun & pommes frites  
Beef tartare with pickled mustard seeds, egg yolk, mixed greens & fries



Tartare de saumon Balik • 29

Avocat, gelée de mangue, mesclun & pommes frites  
Balik salmon tartare, avocado, mango jelly, mixed greens & fries

Crudo de daurade latino (GF) • 34

Daurade marinée, huile de marjolaine, zestes de bergamote, mesclun & pommes frites  
Latin-style sea bream crudo, marinated sea bream, marjoram oil, bergamot zest, mixed greens & fries

JAM SESSION

Cannelloni à la courge gratinés (V) • 28

Crèmeux d’épinard, poêlée de champignons  
Gratinated pumpkin cannelloni, spinach cream, sautéed mushrooms

Truffle Mac & Cheese • 28

Macaronis gratinés au vacherin fribourgeois, jambon suisse & parfum de truffe  
Macaroni gratin with vacherin fribourgeois, swiss ham & truffle aroma

Ravioles de chevreuil au parmesan • 33

Mousseline de céleri, chou rouge, sauce civet  
Venison ravioli with parmesan celery mousseline, red cabbage, game sauce

Tagliatelles aux gambas à l’Américaine • 31

Gambas, zestes d’orange, encre de seiche & sauce américaine  
Tagliatelle with prawns, orange zest, squid ink & american sauce

Fish & chips • 29

Sauce tartare & pommes frites  
Tartar sauce & fries

L’Aubergine farcie (GF) • 29

Boeuf, noix, yaourt acidulé, épices orientales & salade d’herbes  
Stuffed eggplant, beef, walnuts, tangy yogurt, oriental spices & herb salad

FILET DE BŒUF SUISSE EN PIERRADE (GF)

160 gr • 48 300gr • 82

Pommes de terre grenailles & trilogie de sauce  
Swiss beef fillet stone-grilled, roasted baby potatoes & trio of sauces

THE ENCORE

Crème brûlée à la bergamote (GF) • 12

Bergamot crème brûlée

Nougat glacé aux noix de macadamia • 12

Frozen nougat with macadamia nuts

Salade de fruits frais et menthe poivrée (VG) • 12

Fresh fruit salad with Peppermint

Mœlleux au chocolat au caramel laitier (GF) • 12

Glace caramel laitier  
Moist chocolate cake, dairy caramel ice cream

CAFÉ GOURMAND • 12

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel. Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse.  
In case of allergy, do not hesitate to consult our staff. All our prices are in Swiss francs - VAT included