
AFTERNOON MENU



MONTREUXJAZZCAFE.COM

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



Raye,
Montreux Jazz Festival, 2024

PASSION FOR FOOD & MUSIC

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.

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

TAPAS

Chips mexicaines et guacamole • 9

Mexican chips & guacamole

Nachos gratinés • 10

Nachos with melted cheddar cheese

Croquettes de Rösti au Gruyère ^(GF) • 11

Rösti croquettes with Gruyère

Chipirons Frits, Sauce Tartare • 14

Fried baby squid, tartar sauce

Planche de charcuterie et fromages • 26

Possibilité uniquement charcuterie ou fromage • 17

Charcuterie & cheese board

(Also available as cheese only or charcuterie only)

Flamm’s à la mortadelle et éclats de pistache • 26

Flamm’s with mortadella and roasted pistachio pieces

Flamm’s à la truffe ^(V) • 32

Truffle Flamm’s

SALAD BAR & STUFF

Salade mêlée ^(V) • 15

Tomates cerises, chou blanc, carotte râpée, concombre, cœur de sucrine & vinaigrette balsamique

Mixed salad cherry tomatoes, white cabbage, grated carrot, cucumber, baby gem lettuce & balsamic vinaigrette

Salade de sucres, paillard de volaille suisse • 28

Lard paysan, oeuf de caille & sauce césar

Baby gem salad with swiss chicken paillard, country bacon, quail egg & Caesar dressing

Velouté de potimarron aux ravioles frites

et miel de châtaignier ^(V) • 19

Graines de courge & huile de courge

Pumpkin soup with fried ravioli and chestnut honey, pumpkin seeds & pumpkin seed oil

CLAUDE’S KITCHEN

Tartare de bœuf aux graines de moutarde pickles • 29

Jaune d’oeuf, 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

(VG) Vegan / (V) Végétarien / (GF) Gluten Free

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

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

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

Macaroni gratinés au vacherin fribourgeois, jambon suisse & parfum de truffe

Macaroni gratin with vacherin fribourgeois, Swiss ham & truffle aroma

Fish & chips • 29

Sauce tartare & pommes frites

Tartar sauce & fries

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

Filet de bœuf suisse en pierrade ^(GF) 160 gr • 48 300gr • 82

Pommes de terre grenailles & trilogie de sauces

Swiss beef fillet stone-grilled, roasted baby potatoes & trio of sauces

FINAL JAM

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

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*

BOISSONS
DRINKS

MINÉRALES

Henniez naturelle / Henniez légère 50cl	5.50
Aqua Panna / San Pellegrino 50cl	5.50
Perrier 33cl	5.50
Coca Cola / Coca Cola zéro 33cl	5
Sprite 33cl	5
Fanta orange 33cl	5
Fusetea pêche / citron 33cl	5
Rivella rouge 33cl	5
Red Bull 25cl	5
Sanbitter 10cl	4.80
Threesent Tonic / Lemon tonic 20 cl	4.80
Ginger Ale / Ginger beer 20 cl	4.80

JUS DE FRUITS

Granini orange 20cl	5.20
Granini tomates 20cl	5.20
Jus de fruits frais 20cl	7

BIÈRES

PRESSION	0.3L	0.5L
Heineken	7	9
Erdinger	7.50	9.50
Bière de saison	7.50	9.50

BOUTEILLE

Erdinger sans alcool 33 cl	5.50
----------------------------	------

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Ristretto	4.60
Café / Espresso / Ristretto décaféiné	4.60
Café lungo	5.20
Double espresso	6.60
Flat white	6.90
Cappuccino	6
Renversé	6
Latte macchiatto	6
Café viennois	6
Chai latte	6.50
Matcha latte	6.50
Mocca	6
Moccaccino	6.50
Ice coffee	6
Ice latte	6.50
Chocolat chaud	5
Chocolat viennois	6
Verre de lait	2
Thé	4.50

Pour une sélection de nos thés, adressez vous aux membres de notre personnel

- > Extra Shot + 2
- > Supplément amande ou avoine + 0.50 CHF
- > Supplément sirop caramel ou vanille + 0.50 CHF



Asaf Avidan,
Montreux Jazz Festival, 2024

VINS
WINES

VINS BLANCS WHITE WINES

	VERRE 1DL	75CL
SUISSE		
Chardonnay Domaine des Balisiers (BIO) GE	9	59
Petite Arvine Trésors de Famille Maison Gilliard VS	11	75
Pinot Gris Domaine des Frères Dutruy VD		69
FRANCE		
Perle de Sauvignon IGP Pays d’Oc Gérard Bertrand	8	55
Sancerre Les Panseillots Domaine Guillerault-Fargette	10	69
Chardonnay Aigle Royal Gérard Bertrand	11	75
Clarendelle inspiré par Haut-Brion Bordeaux		59

VIN ROSÉ ROSÉ WINE

Côte des Roses Pays d'Oc Gérard Bertrand	8	55
---	---	----

VINS ROUGES RED WINES

SUISSE		
Pinot Noir Domaine des Balisiers (BIO) GE	9	59
Onyx Noir Cave Louis-Bernard Emery VS		65
Esprit de Genève Cave de Genève GE	10	69
FRANCE		
Château d’Aiguilhe Côtes de Castillon	9	59
Les Meysonniers Crozes-Hermitages (BIO) M. Chapoutier	10	69
Château l’Hospitalet La Clape (BIO) Gérard Bertrand	11	75

CHAMPAGNES
& CRÉMANT

	COUPE	75CL
Lombard Brut Référence	15	95
Lombard Rosé Référence		120
Louis Røederer Rosé		210
Code rouge Blanc de Blancs Crémant de Limoux Gérard Bertrand	9	65



Lenny Kravitz,
Montreux Jazz Festival, 2024

COCKTAILS

CRÉATIONS • 19

Kiss

Rim de Tajin Cajun, Tequila José Cuervo,
Three Cents pink grapefruit soda

Human Nature

Mikks Basil & Lime, Gin Gordon's,
Three Cents mandarin & bergamot soda

Around The World

Choya, Absolut Vodka, sirop citronnelle,
jus de citron vert, Three Cents Ginger beer

So What

Porto Blanc, Three Cents mandarin & bergamot

Ain't No Sunshine

Rhum Havana, sirop d'orgeat, jus de citron vert,
Cointreau, Three Cents pineapple

Smoke On The Water

Charbon actif, Campari, Martini rouge, mezcal

Purple Rain

Gin Gordon's infusé aux blue peas flowers,
Mikks Yuzu Elder, Three Cents Aegean tonic

CLASSIQUES • 17

Mojito

Rhum Havana, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse

Margarita

Tequila José Cuervo, Cointreau, jus de citron vert

Caipirinha

Cachaça, citron vert

Long Island Ice Tea

Gin, Vodka, Tequila José Cuervo, rhum blanc, Cointreau,
jus citron vert, Coca-Cola

Piña Colada

Rhum blanc, Malibu coco, crème de coco, jus d'ananas

Moscow mule

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

Hugo

Liqueur de fleurs de sureau, menthe, citron vert,
eau gazeuse, prosecco

Espresso martini

Vodka, Baileys, shot espresso

Negroni

Gin, Campari, Martini rouge

LES SPRITZ • 14

Limoncello Spritz

Limoncello, eau gazeuse, vin pétillant

Aperol Spritz

Aperol, eau gazeuse, vin pétillant

Coco Spritz

Liqueur de coco, eau gazeuse, vin pétillant

Aperol Spritz Royal + 4

Aperol, eaux gazeuse, champagne

MOCKTAILS CRÉATIONS • 13

Ain't Nobody

Jsotta Senza Aperitivo,
Three Cents pink grapefruit soda

Imagine

Captain Morgan 0.0%, sirop spicy mango,
jus de citron vert, Three Cents ginger Beer

Feeling Good

Gin 0.0%, sirop melon, jus de citron vert,
Three Cents Aegean tonic,

MOCKTAILS CLASSIQUES • 12

Exotique

Jus ananas, jus orange, jus citron vert,
sirop grenadine

Coco Fizz

Crème de coco, jus ananas, eau gazeuse



APÉRITIFS

Martini Blanc 4cl - 15% vol. alc	8
Martini Rouge 4cl - 15% vol. alc	8
Campari 4cl - 23% vol. alc	8
Ricard 4cl - 45% vol. alc	8

WHISKY

LES WHISKY 4CL - 40% À 43% VOL. ALC	
> Single & pure malt scotch, Blended scotch	
Glenfiddich 12 ans	16
J&B Rare	13
Oban 15 ans	18
Chivas Regal	15
Lagavulin 16 ans	20
> Irish whisky	
Jameson	13
> American whisky	
Jack Daniel's	14

SPIRITUEUX

GIN 4CL	
Gordon's 37.5% vol. alc	14
Hendricks 41.4% vol. alc	17
VODKA 4CL - 40% VOL. ALC	
Vodka Absolut	14
Vodka Qajvar N°1	17
Vodka Qajvar N°2	17
Vodka Qajvar N°3	17
RHUM 4CL - 40% VOL. ALC	
Cachaça Pitú	12
Havana Añejo blanco	12
Havana Club 7 ans	14
Diplomatico Reserva Exclusiva	17
TEQUILA 4CL - 40% VOL. ALC	
Tequila José Cuervo	13
GRAPPA ET EAU DE VIE - 37.5% À 43% VOL. ALC	
Grappa Sibona 4cl	12
Williamine Morand 4cl	10
ARMAGNAC 4CL - 40% VOL. ALC	
Marquisa	12
PORTO 4CL - 19% & 20% VOL. ALC	
Graham's Six Grapes	8
Graham's Fine White	8
COGNAC 4CL - 40% VOL. ALC	
Rémy Martin VSOP	13
Hennessy XO	25
CALVADOS 4CL - 40% VOL. ALC	
Morin Père & Fils	12
LIQUEUR 4CL	
Cointreau 40% vol. alc	10
Amaretto 28% vol. alc	10
Malibu 21% vol. alc	10
Baileys 17% vol. alc	10
Limoncello 32% vol. alc	10
Get 27 21% vol. alc	10



*Thibault Cauvin & -M-,
Montreux Jazz Festival, 2024*

