



## FIRST PART

### Salade de crudités • 13 ✓ 🌿

Légumes croquants, assaisonnement vif & léger  
*Salad with raw vegetables, crunchy vegetables, bright & light seasoning*

### Velouté de courge d'automne • 14 ✓

Huile de graines de courge torréfiées, texture veloutée  
*Autumn squash cream, oil of roasted pumpkin seeds, velvety texture.*

### César au poulet • 26.5

Suprême de volaille, Grana Padano, lard paysan & vinaigrette maison  
*Chicken Caesar Salad, chicken supreme, Grana Padano, country bacon & homemade dressing*



## JAM SESSION

Autour du saumon Balik / *Around the salmon Balik*

Rehaussez votre plat avec une touche d'exception de 10g de caviar Oscietre / *Spoil your dish with an exceptional touch of 10g of Oscietre caviar • 15 🍷*

### Pancake avocat & Tartare de Saumon Balik • 20

*Avocado Pancake & Balik Salmon Tartare*

### Le Tartare Balik • 26

Servi avec crème acidulée, pommes de terre rôties ou salade mêlée & pain toasté  
*Served with sour cream, roasted potatoes or mixed salad & toasted bread*

### Saumon Balik Gravlax • 34.50

Servi avec burrata crémeuse & pain de campagne  
*Balik Salmon Gravlax, served with creamy burrata & country bread*

### Saumon Balik et Caviar • 49

Saumon Balik Danica & Herbes et 10g de Caviar Oscietre. Servi avec blinis et crème acidulée  
*Balik Salmon Danica & Herbs and 10g of Caviar Oscietra. Served with blinis and sour cream*

## APPETIZERS

### Chips mexicaines • 12 ✓

Guacamole et chunky salsa  
*Mexican crisps, chunky sauce & guacamole*

### Ardoise de fromages affinés • 16

Sélection suisse, pain artisanal & fruits secs  
*Ardoise of ripened Swiss cheeses, artisan bread & dried fruits*

### Ardoise de charcuteries artisanales • 16

Produits artisanaux, pain artisanal & pickles  
*Ardoise of artisanal charcuterie, artisan bread & pickles*

### Le « Mini Caviar » • 24 🍷

Navette beurrée, 10 g de caviar & zeste citronné  
*The mini caviar, the mini baguette, 10g caviar & lemon zest*

Extras: 10g caviar +15

## FOODIES

### Trio de sandwichs • 23

Saumon Balik, Gruyère affiné & viande séchée  
*Trio of sandwiches, Balik salmon, cured Gruyère & dried meat*

### Panini Gourmets

*Gourmet Panini*

### Jambon fondant & Cheddar affiné • 17.50

*Fondant ham & refined cheddar*

### Rösti de carottes, brie & miel • 17 ✓

*Carrots rösti, brie & honey*

### Quiches artisanales

*Artisanal quiches*

### Épinards Spinach • 16 ✓

*Lorraine Lorraine • 16*

### Fromages fondants Melting cheeses • 16 ✓

Accompagnés de salade mêlée  
*With mixed salad*

## CLASSICAL LOUNGE

### Penne al ragù • 19

Sauce maison & Grana Padano affiné  
*Penne al ragù, homemade sauce & refined Grana Padano*

### Sauté de bœuf au paprika fumé • 29

Cuisson lente, légumes racines & grenailles fondantes  
*Sauté of beef with smoked paprika, slow cooking, root vegetables & tender grenailles*

### Tartare de bœuf • 26 🍷

Pommes de terre rôties ou salade mêlée  
*Beef tartare, roasted potatoes or mixed salad*

Extras: 10g caviar +15

### Filet de bar rôti • 30 🍷 🌿

Légumes de saison, pommes de terre rôties & condiment à la betterave rouge  
*Roasted sea bass fillet, seasonal vegetables, roasted potatoes & beetroot condiment*

Extras: 10g caviar +15

### Tomme Vaudoise rôtie • 27 ✓

Tomme suisse au vin blanc, ail rôti, pommes de terre rôties & pickles  
*Swiss tomme with white wine, roasted garlic, roasted potatoes & pickles*

## THE ENCORE

### Crème brûlée au marron • 10

Parfum subtil & fine croûte caramélisée  
*burnt cream with chesnut, subtle fragrance & fine caramelized crust*

### Salade de fruits frais • 12

*Fresh fruit salad*

### Café gourmand • 12

*Gourmet coffee*

### Fondant au chocolat noir • 13

Cœur chaud, glace à la vanille  
*Dark chocolate fondant, warm heart, vanilla ice cream*

## WINES & BUBBLES

### Vins blancs

<b>SUISSE</b>	<b>IDL</b>	<b>BTE</b>
Chardonnay	10	69
Domaine des balisiers BIO, GE		

Pinot gris	11	75
Domaine des frères Dutruy, VD		

### ITALIE

72 Filara Lucido, Cantine Paolini	8	59
-----------------------------------	---	----

### FRANCE

Clarendelle Haut Brion, Bordeaux		59
Chablis vieilles vignes, Pascal Bouchard	11	75

### Vins rouges

<b>SUISSE</b>	<b>IDL</b>	<b>BTE</b>
Pinot Noir	9	65
Domaine des Balisiers (Bio) GE		

Syrah, Domaine du Clos des Pins Marc Ramu, GE	11	75
---	----	----

### FRANCE

Crozes Hermitage « Les Meysonniers » M. Chapoutier (Bio)	11	75
--	----	----

Château l'Hospitalet la Clape Gérard Bertrand (Bio)		75
---	--	----

### Vin rosé

<b>FRANCE</b>	<b>IDL</b>	<b>BTE</b>
Côte des roses, Languedoc AOP Gérard Bertrand	10	69

### Champagnes & Crémant

	<b>coupe</b>	<b>BTE</b>
Lombard "Référence" Brut	16	95
Lombard "Référence" Rosé		120
Code rouge Blanc de blancs Crémant de Limoux, G.Bertrand	10	69

Apérol Spritz Maison 15CL • 16

Bloody Mary 25CL • 17

Apérol Spritz Maison Royal 15CL • 20

# LET'S HAVE A DRINK AND DISCOVER OUR SPOTIFY PLAYLISTS!



USE YOUR **SPOTIFY APP** TO SCAN THIS CODE AND DOWNLOAD ALL THE PLAYLISTS OF THE MONTREUX JAZZ FESTIVAL

