



BOBBY RUSH
MONTREUX JAZZ FESTIVAL 2025
© FFJM ANGUSH ABRAR

PASSION FOR FOOD & MUSIC

MONTREUXJAZZCAFE.COM GENEVA AIRPORT - GENEVA PONT-ROUGE - LAUSANNE EHL - LAUSANNE EPFL - MONTREUX

(VG) Vegan / (V) Végétarien / (SG) Signature Dish / (GF) Gluten Free

SALAD BAR & STUFF

Salade Mêlée (VG) • 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 Caprese (VG) Entrée • 16.- Plat • 28.-
Mozzarella & tomates de saison et perles balsamique, copeaux de poutargue, roquette, tomates anciennes, perles de balsamique, billes de boconccini, poutargue de mullet, huile de basilic
Seasonal tomatoes, mozzarella, balsamic pearls, bottarga shavings, arugula, heirloom tomatoes, bocconcini pearls with basil oil.

Salade grecque • 28.-
Salade iceberg, Olive, feta, melon, concombre, tomates cerises, sauce tatziki, bresaola de thon & toast de focaccia
Iceberg lettuce, olives, feta, melon, cucumber, cherry tomatoes, tzatziki sauce, tuna bresaola & focaccia toast

Salade César au poulet mariné Entrée • 18.- Plat • 28.-
Salade iceberg, trévisse, jeunes pousses, lard, tomates anciennes, filet de poulet mariné thym et citron, cœur de sucrine, copeaux de parmesan, toast de focaccia & sauce Caesar
Thyme and lemon marinated chicken fillet, bacon, iceberg lettuce, radicchio, baby greens, heirloom tomatoes, baby gem heart, parmesan shavings, focaccia toast & dressing

La salade impériale • 32.-
Mi-cuit de foie gras, écrevisses en Saumur, haricots verts, cœur de sucrine, beurre de homard, vinaigrette à la framboise, tomates cerises & toast de focaccia
Seared foie gras, crayfish in brine, green beans, baby gem lettuce, lobster butter, raspberry vinaigrette, cherry tomatoes & focaccia toast

BURGERS IMPROVISATION

BB Cheeseburger • 29.-
Bun brioche, bœuf, gruyère, tomates, oignons, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Brioche bun, beef, Gruyère cheese, tomatoes, onions, Montreux Jazz Café sauce & French fries

Smash burger • 29.-
Bun brioche, double steak 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 burrata (VG) • 27.-
Bun, roquette, courgettes, aubergines, tomates grillés, basilic et mayonnaise balsamique, burratina crèmeuse, 50 gr & pommes frites
Bun, arugula, grilled zucchini, eggplant, tomatoes, basil, balsamic mayonnaise, creamy burratina (50g) & fries

Chicken burger • 29.-
Bun, filet de poulet mariné au thym et citron, iceberg, tomate, oignon rouge, Gruyère, sauce Montreux Jazz Café & pommes frites
Bun, thyme & lemon marinated chicken fillet, iceberg lettuce, tomato, red onion, Gruyère, Montreux Jazz Café sauce & fries

O-Balik • 30.-
Bun brioche, steak de tartare de saumon Balik en chapelure pamko, iceberg, tomate, oignon rouge, sauce tartare, cheddar & pommes frites
Brioche bun, panko-crusted Balik salmon tartare steak, iceberg lettuce, tomato, red onion, tartar sauce, cheddar & French fries

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

CLAUDE'S KITCHEN

Tartare de bœuf « Yukhoe » (GF) • 30.-
Tartare de bœuf, jaune d'œuf, sésame et pickles de daikon, mesclun et pommes frites
Beef tartare, egg yolk, sesame and pickled daikon, mesclun salad and French fries

Tartare de saumon Balik (GF) • 29.-
Tartare de saumon Balik, asperges vertes, tomates, ciboulette et crème de curcuma, tartare d'algues & échalotes
Balik salmon tartare, green asparagus, tomatoes, chives and turmeric cream, seaweed tartare & shallots

Salade d'avocat et crevettes roses
Œuf mimosa aux perles Balik (GF) • 26.-
Crevettes roses sauce cocktail, œuf mimosa, perles de saumon Balik, avocat & guacamole
Prawns with cocktail sauce, mimosa egg, Balik salmon pearls, avocado & guacamole

Menu Enfant • 17.-
(- 12 ans)
Steak haché **ou** aiguillette de poulet **ou** fish & chips servi avec frites ou légumes
1 boule de glace
Sirop à l'eau
—
Minced steak **or** chicken breast **or** fish & chips served with chips **or** vegetables
A scoop of ice cream
Water syrup

JAM SESSION

Risotto aux morilles et foie gras • 32.-
Risotto, mascarpone lié au foie gras, morilles, parmesan, vin blanc, jus de veau et cerfeuil
Risotto with foie gras-infused mascarpone, morels, parmesan, white wine, veal jus & chervil

Parmigiana d'aubergine (GF) • 32.-
Aubergine, tomates cerises, Grana padano, basilic, mozzarella et jambon cuttello
Eggplant, cherry tomatoes, Grana Padano, basil, mozzarella and Culatello ham

Joues de porc ibérique grillées (GF) • 40.-
Joue de porc ibérique, pommes de terre grenailles, piperade sauce chimichurri, tomates cerises, thym, romarin
Grilled Iberian Pork Cheeks, baby potatoes, piperade, chimichurri sauce, cherry tomatoes, thyme, rosemary

Filets de perches panées • 28.-
Beignet de perche en pâte à bière, sauce tartare tomatée & pommes frites
Beer-battered perch fritters, tomato-based tartar sauce and French fries

Pasta Calamarata aux tentacules de calamars • 31.-
Olives Kalamata, bisque de homard, pates Calamarata, tentacules de calamars, tomates cerises, beurre de homard et persillade
Kalamata olives, lobster bisque, Calamarata pasta, squid tentacles, cherry tomatoes, lobster butter and persillade

Filets de rougets • 36.-
Filets de rougets, riz Vénééré, sauce au Chasselas safranée
Mullet fillets, venere black rice, saffron Chasselas sauce

FILET DE BŒUF SUISSE EN PIERRADE (GF) 160 gr • 48.-
Pommes de terre grenailles & trilogie de sauce
Swiss beef fillet stone-grilled, roasted baby potatoes & trio of sauces

THE ENCORE

Tiramisu à la fraise et éclats de pistache • 12.-
Strawberry tiramisu and pistachio crumbles

Crème brûlée à la fève de tonka (GF) • 12.-
Tonka bean crème brûlée

Salade de fruits de saison et coulis fruits rouges (VG) • 12.-
Seasonal fruit salad and red berry coulis

Moelleux au chocolat glace stracciatella (GF) • 12.-
Chocolate lava cake and stracciatella 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