

MONTREUX JAZZ CAFÉ

MENU DE 11H30 À 14H30 ET 18H30 À 22H30 / ENCAS JAZZY DE 14H30 À 18H30



LA PREMIÈRE PARTIE

OPENING ACT

VELOUTÉ DE COURGETTES ET GINGEMBRE • 14

QUENELLE DE MASCARPONE
Zucchini and ginger velouté, Mascarpone quenelle

CRÈME D'ASPERGES • 15

JAUNE D'ŒUF BASSE TEMPÉRATURE, HUILE DE TRUFFE
Asparagus cream soup, egg yolk slowly cooked, truffle oil

TERRINE DE FOIE GRAS AU NATUREL • 25

GELÉE DE KIWI, BRIOCHE TIÈDE
Foie gras terrine, kiwi jelly and warm brioche

SAUMON BALIK SJOMGA À L'ORANGE • 35

RÉMOULADE DE CÉLERI, VINAIGRETTE CITRONNELLE ET POMME, LÉGUMES ET POUSSÉS CROQUANTES
Orange Sjomga Balik salmon, celery root remoulade, lemongrass and apple vinaigrette, vegetables and crunchy sprouts

EN TÊTE D'AFFICHE

MAIN ACT

QUEUES DE GAMBAS SAUTÉES AU CURRY ROUGE • 41

RIZ BASMATI ET WOK DE LÉGUMES AU SÉSAME
Sautéed prawn tails with red curry, basmati rice and vegetable wok with sesame

TAJINE DE LÉGUMES AUX ÉPICES • 28 (V)

MIEL ET AMANDES
Vegetables tajine with spices, honey and almonds

HOMARD «MAC AND CHEESE» • 32

PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFE
Lobster «mac and cheese» scented with truffle oil

BB BURGER 180 GRs • 35

BURGER DE BŒUF, VIEUX CHEDDAR
SAUCE MONTREUX JAZZ CAFÉ ET POMMES FRITES
BB Burger 180 grs beef burger, aged cheddar Montreux Jazz Café sauce and French fries

LOUP DE MER GRILLÉ • 60.- P.P.

LÉGUMES DU MARCHÉ, PURÉE DE POMMES DE TERRE VIERGE D'AVOCAT ET BEURRE BLANC, POUR 2 PERSONNES
Grilled sea bass, seasonal vegetables, potato purée avocado-virgin olive oil and "beurre blanc", for 2 people

NAVARIN DE LOTTE AUX MORILLES EN COCOTTE • 46

LÉGUMES PRIMEURS
Navarin of monkfish with morels, seasonal vegetables

PIÈCE DE BŒUF CONFITE • 40

OIGNONS FRITS, LÉGUMES DE SAISON ET PURÉE DE DEUX COULEURS
Confit of beef, fried onions, seasonal vegetables, colored purée

COQUELET MARINÉ FAÇON QUINCY JONES • 41

SERVI AVEC POMMES GAUFRETTES
Spring chicken marinated "à la Quincy Jones" served with potato wafers

NOIX DE SAINT-JACQUES ET ASPERGES • 43

CROMESQUIS, CRÈME D'OURSIN
Scallops and asparagus, croustilles, sea urchin cream

CAVIAR «MALOSSOL», BOÎTE DE 10 GRs • 52

BLINIS, CRÈME AIGRE ET SA GARNITURE
Caviar "Malossol" 10gr portion served with blinis sour cream and traditional accompaniments

SALADE CAESAR AVEC CHOIX DE CREVETTES OU POULET • 26

Caesar Salad with choice of prawns or chicken

SALADE CAESAR VÉGÉTARIENNE • 22 (V)

AVEC TOFU MARINÉ
Vegetarian Caesar salad with marinated tofu

TARTARE DE BAR AU BASILIC THAÏ • 25

CONDIMENT AUX PARFUMS DE SIAM
Sea bass tartare with Thai basil, Siam scented condiment

TATAKI DE VEAU • 28

GOMASIO ET HERBES AROMATIQUES, ONIGIRI
Veal tataki, gomasio and aromatic herbs, onigiri

PAVÉ DE CABILLAUD • 40

CRÈME DE NOIX COCO, PURÉE DE CAROTTES ET LÉGUMES CROQUANTS
Cod fish, coconut cream, carrot purée and crunchy vegetables

FILET D'AGNEAU • 42

CONFITURE DE POIVRONS ROUGES, AUBERGINE EN DEUX FAÇONS: GRILLÉE ET EN MOUSSE
Lamb fillet, red pepper marmalade grilled eggplant and its mousse

FILETS DE PERCHE AU BEURRE

DE LA MONTAGNE DU LÖTSCHBERG • 45
SAUCE TARTARE, POMMES FRITES RUSTIQUES
Lötschberg perch fillets with tartare sauce, French fries and salad

FILET DE BŒUF RÔTI EN VIENNOISE DE GREMOLATA • 49

JUS RÉDUIT, GRATIN DE POMMES DE TERRE
Gremolata roasted beef fillet, reduced juice, potato gratin

MAGRET DE CANETTE LAQUÉ • 43

PAK CHOÏ RÔTI, PURÉE DE PATATE DOUCE
Peking duck breast fillet, roasted pak choi, sweet potato purée

TARTARE DE BŒUF FAIT À VOTRE TABLE • 42

SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE VERTE
Traditional beef tartar prepared at your table served with French fries and a green salad

CÔTE DE BŒUF DE GALICE RÔTIE • 62 P.P.

POMMES FRITES, SAUCE BÉARNAISE ET SALADE VERTE POUR 2 PERSONNES
Beef rib steak from the region of Galicia with French fries and béarnaise sauce, served with a small salad, for 2 people

(V) Plat végétarien

Pays d'origine de la viande: Bœuf: Suisse, USA, Espagne, Agneau: Australie, Nouvelle-Zélande, Veau: Suisse, Porc: Suisse, Volaille: Suisse, France, Canard: France.
Country of origin: Beef: Switzerland, USA, Spain, Lamb: Australia, New Zealand, Veal: Switzerland, Pork: Switzerland, Poultry: Switzerland, France, Duck: France.

FIN DE CONCERT EN APOTHÉOSE

AFTER THE CONCERT

ELLA'S CHEESECAKE • 15

Ella's Cheesecake

MERINGUES ET FRUITS ROUGES • 14

CRÈME DOUBLE
Meringue, red berries and double cream from Gruyère

ENTREMET FAÇON CLUB CAKE • 14

BISCUIT DACQUOISE À LA PISTACHE
GELÉE DE FRUITS EXOTIQUES ET NECTAR À LA NOIX DE COCO
Club cake, pistachio dacquoise biscuit exotic fruit jelly and coconut nectar

TARTE AU CHOCOLAT ET MOUSSE DE TOBLERONE • 14

NOUGATINE AU GRUÉ
Chocolate tart and Toblerone mousse Nougatine with cocoa nibs

OMELETTE NORVÉGIENNE • 14

À LA VANILLE ET MARA DES BOIS
Vanilla Baked Alaska with "Mara des bois" strawberries

SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES • 18

Selection of Swiss cheese