Montreux Jazz Festival Switzerland

30 JUNE - 15 JULY 2023

MENU

STANDS & RESTAURANTS

KEBAB LA TURQUOISE 1

Kebabs & mezzes turcs / *Turkish kebabs & mezzes*

KEBAB SANDWICH
PAIN, 3 VARIATIONS DE VIANDES, SALADE, TOMATES, OIGNONS ET SAUCES
3 VARIATIONS OF MEAT, SALAD, TOMATOES, ONIONS AND SAUCES

KEBAB ASSIETTE
VIANDE À CHOIX AVEC SALADE ET BOULGOUR OU FRITES
CHOICE OF MEAT WITH SALAD AND BOULGOUR OR FRIES

KEBAB DÜRUM
GALETTE, VIANDE À CHOIX AVEC SALADE ET SAUCES
WRAP WITH CHOICE OF MEAT WITH SALAD AND SAUCES

DÖNER BOX
VIANDE À CHOIX, SALADE ET FRITES
CHOICE OF MEAT, SALAD AND FRIES

PIDE
FEUILLETÉ ÉPINARD OU FROMAGE
SPINACH OR CHEESE PUFF PASTRY

LAHAMACUN
PIZZA TURQUE À LA VIANDE D'AGNEAU
TURKISH PIZZA WITH LAMB

FALAFEL ASSIETTE
BOULETTES DE POIX CHICHE AVEC SALADE ET FRITES
CHICKPEA DUMPLINGS WITH SALAD AND FRIES

FALAFEL BOX
BOULETTES DE POIX CHICHE AVEC SALADE ET FRITES
WRAP WITH CHICKPEA FALAFEL, SALAD AND SAUCES

FALAFEL DÜRUM
GALETTE AVEC BOULETTES DE POIX CHICHE, SALADE ET SAUCES
SANDWICH WITH CHICKPEA FALAFEL, SALAD AND SAUCES

FALAFEL SANDWICH
SANDWICH AVEC BOULETTES DE POIX CHICHE, SALADE ET SAUCES
SANDWICH WITH CHICKPEA FALAFEL, SALAD AND SAUCES

BUFFET DE SALADES / MEZZES (20 SORTES)
SALADS/MEZZES BUFFET (20 KINDS)

PORTION DE FRITES / *FRIES*

BAKLAVA
PATISSERIE ORIENTALE / *ORIENTAL PASTRY*

EMPANADAS TAYTA 2

Empanadas traditionnelles péruviennes / *Traditionals peruvian empanadas*

AJI DE GALLINA
POULET, SAUCE PIMENT DOUX / *CHICKEN, SWEET PEPPER SAUCE*

CRIOLLA
BOEUF HACHÉ, OEUF, OLIVE / *GROUND BEEF, EGG, OLIVE*

CABRITA
FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATE, BASILIC / *GOAT CHEESE, TOMATO, BASIL*

CLASICA
JAMBON FUMÉ, GRUYÈRE / *SMOKED HAM, GRUYÈRE*

BROCO PE'
BROCOLI, PESTO / *BROCOLI, PESTO*

RATATOUILLE
AUBERGINE, POIVRON, TOMATE / *EGGPLANT, BELL PEPPER, TOMATO*

NACHOS
CHIPS MAIS, SAUCE CHIMICHURRI, CREMA DE AJI, SAUCE TOMATE /
CORN CHIPS, CHIMICHURRI SAUCE, CREMA DE AJI, TOMATO SAUCE

CHILI NACHOS
CHILI CON CARNE, BOEUF HACHÉ, TOMATES, HARICOTS ROUGES, CHIPS MAÏS /
CHILI CON CARNE, GROUND BEEF, TOMATOES, RED BEANS, CHIPS BUT

ALFAJORES
PÂTE SABLÉE, DULCE DE LECHE / *SHORTCRUST PASTRY, DULCE DE LECHE*

FESTIVAL DE LA CRÊPERIE 3

Crêpes sucrées & salées / *Sweet and savoury crêpes*

SUCRÉES / *SWEET*

SUCRE, CANNELLE, CITRON, CHOCOLAT, MIEL, CONFITURE,
CHOCO-BANANE, CHOCO-COCO, BANANE FLAMBÉE, NUTELLA
SUGAR, CINNAMON, LEMON, CHOCOLATE, HONEY, JAM,
CHOCO-BANANA, CHOCO-COCO, FLAMBEE BANANA, NUTELLA

SALÉES / *SALTED*

JAMBON, FROMAGE, CHÈVRE, ŒUF, RATATOUILLE, ÉPINARDS, AUBERGINE,
COURGETTE, TOMATES SÉCHÉES, SAUMON, THON, CRÊPE DU JOUR
HAM, CHEESE, GOAT, EGG, SALMON, TUNA, GOAT CHEESE, RATATOUILLE,
SPINACH, EGGPLANT, ZUCCHINI, DRIED TOMATO, CREPE OF THE DAY

GARDEN GOURMET 4

Plats végétaliens & aliments à base de plantes
Vegan dishes and plant-based food

SENSATIONAL BURGER 100% VÉGÉTAL /
SENSATIONAL 100% VEGGIE BURGER
SUPPLÉMENT SALADE OU FRITES / *EXTRA SALAD OR FRIES*

NUGGETS 100% VÉGÉTAL / *NUGGETS 100% VEGGIE*
SUPPLÉMENT SALADE OU FRITES / *EXTRA SALAD OR FRIES*

HOT DOG DELUXE 100% VÉGÉTAL /
DELUXE HOT DOG 100% VEGGIE
SUPPLÉMENT SALADE OU FRITES / *EXTRA SALAD OR FRIES*

SCHNITZEL ASSIETTE 100% VÉGÉTAL /
SCHNITZEL PLATE 100% VEGGIE
SUPPLÉMENT SALADE OU FRITES / *EXTRA SALAD OR FRIES*

VUNA BAGEL 100% VÉGÉTAL /
VUNA BAGEL 100% VEGGIE
SUPPLÉMENT SALADE OU FRITES / *EXTRA SALAD OR FRIES*

POMMES FRITES RUSTIQUES / *RUSTIC FRIES*

CINQ SENS 5

Mets au foie gras, magret de canard & viandes / *Foie gras, duck breast and meat dishes*

ASSIETTE APÉRITIVE / *APPETIZER PLATE*

DIX TOASTS DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT
TEN TOASTS OF SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS

ASSIETTES FROIDES / *COLD PLATE*

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT,
SALADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
TERRINE OF SEMI-COOKED FOIE GRAS,
SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR

SALADE GOURMANDE ET SA VINAIGRETTE
À L'HUILE DE NOIX, LÉGUMES GRILLÉS
GOURMET SALAD WITH WALNUT OIL VINAIGRETTE
AUBERGINE, COURGETTE, POIVRON, OIGNON, CHAMPIGNON,
LARDONS, OLIVE, NOIX, COPEAUX DE FROMAGE, CÂPRES, CROÛTONS
WALNUT OIL DRESSING, EGGPLANT, ZUCCHINI, PEPPER, ONION, MUSHROOM,
BACON, OLIVE, NUTS, CHEESE SHAVINGS, CAPERS, CROUTONS

SALADE SILHOUETTE / *SILHOUETTE SALAD*
QUINOA, AUBERGINE, COURGETTE, POIVRON, OIGNON, OLIVE, MOZZARELLA DI BUFALA
QUINOA, EGGPLANT, ZUCCHINI, PEPPER, ONION, OLIVE, MOZZARELLA DI BUFALA

ASSIETTES CHAUDES / *HOT PLATE*

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ
PAN FRIED DUCK FOIE GRAS
POMME DE TERRE À LA LANDAISE ET POMMES AU MIEL
POTATO LANDAISE STYLE WITH HONEYED APPLES

MAGRET DE CANARD ET SON CHUTNEY
DUCK BREAST WITH CHUTNEY

ASSIETTE « MOITIÉ – MOITIÉ » / *"HALF AND HALF" PLATE*
MAGRET ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ / *PAN-FRIED FOIE GRAS, DUCK BREAST*

FILET DE BŒUF ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS
BEEF FILET AND ITS FOIE GRAS
SAUCE PINOT NOIR, POMMES DE TERRE À LA LANDAISE ET SALADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
PINOT NOIR SAUCE, LANDAISE POTATOES AND SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR

FILET DE BŒUF ET SON BEURRE CINQ SENS
BEEF FILET AND ITS FIVE SENSES BUTTER
SAUCE PINOT NOIR, POMME DE TERRE À LA LANDAISE ET SALADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
PINOT NOIR SAUCE, LANDAISE POTATOES AND SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR

CAILLE DÉSOSSÉE ET SON ESCALOPE DE FOIS GRAS
BONELESS QUAIL WITH FOIE GRAS
SAUCE PINOT NOIR, POMMES DE TERRE À LA LANDAISE ET SALADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
PINOT NOIR SAUCE, LANDAISE POTATOES AND SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR

SUPRÊME DE POULET MARINÉ / *MARINATED CHICKEN SUPREME*
SAUCE PINOT NOIR, POMMES DE TERRE À LA LANDAISE ET SALADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
PINOT NOIR SAUCE, LANDAISE POTATOES AND SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE / *VEGETARIAN PLATE*
PAIN PITA, AUBERGINE, COURGETTE, POIVRON, OIGNON, MOZZARELLA
DE BUFFLONNE ET PESTO, SALADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
PITA BREAD, EGGPLANT, ZUCCHINI, PEPPER, ONION,
MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO WITH BALSAMIC VINEGAR

SANDWICHS CHAUDS / *HOT SANDWICHES*

SANDWICH MAGRET DE CANARD / *DUCK BREAST SANDWICH*

SANDWICH FOIE GRAS POÊLÉ / *PAN-FRIED FOIE GRAS SANDWICH*

SANDWICH ROAST-BEEF / *ROAST BEEF SANDWICH*

SANDWICH « MOITIÉ-MOITIÉ » / *"HALF AND HALF" SANDWICH*
PAN-FRIED FOIE GRAS, DUCK BREAST

SANDWICH LÉGUMES GRILLÉS ET PARMESAN
GRILLED VEGETABLES AND PARMESAN SANDWICH

SANDWICH POULET / *CHICKEN SANDWICH*

DESSERTS

TARTELETTE AU CITRON MAISON / *HOMEMADE LEMON TART*

SALADE DE FRUITS ET SON CRUMBLE
FRUIT SALAD WITH ITS CRUMBLE

PLAT ENFANT / *CHILDREN'S DISH*

SUPRÊME DE POULET MARINÉ
MARINATED CHICKEN SUPREME
POMMES DE TERRE À LA LANDAISE ET SALADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
LANDAISE POTATOES AND SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR

GAUFRES MANNECKE KRIS 6

Gaufres de tradition belge / *Traditional belgian waffles*

TRADITION
VANILLE, SUCRE PERLÉ / *VANILLA, PEARL SUGAR*

CANNELLE / *CINNAMON*
VANILLE, SUCRE PERLÉ, CANNELLE / *VANILLA, PEARL SUGAR, CINNAMON*

CHOCOLAT / *CHOCOLATE*
VANILLE, SUCRE PERLÉ, CHOCOLAT / *VANILLA, PEARL SUGAR, CHOCOLATE*

GRAND MARNIER
VANILLE, SUCRE PERLÉ, GRAND MARNIER / *VANILLA, PEARL SUGAR, GRAND MARNIER*

LA BONNE NOUVELLE / *THE GOOD NEWS*
VANILLE, SUCRE PERLÉ, NOISETTES CARAMELISÉES AU BEURRE SALÉ
VANILLA, PEARL SUGAR, CARAMELIZED HAZELNUTS WITH SALTED BUTTER

THAÏ 7

Curry thaï / *Thai currys*

POULET CURRY ROUGE / *RED CHICKEN CURRY*
POULET, LAIT DE COCO, PÂTE DE CURRY ROUGE, BAMBOU, BASILIC THAÏ, RIZ PARFUMÉ
CHICKEN, COCONUT MILK, RED CURRY PASTE, BAMBOO SHOOTS, THAI BASIL, FRAGRANT RICE

POULET CURRY VERT / *GREEN CHICKEN CURRY*
POULET, LAIT DE COCO, PÂTE DE CURRY VERT, BAMBOU, BASILIC THAÏ, RIZ PARFUMÉ
CHICKEN, COCONUT MILK, GREEN CURRY PASTE, BAMBOO SHOOTS, THAI BASIL, FRAGRANT RICE

POULET COCO-CITRONELLE
COCONUT AND LEMONGRASS CHICKEN
POULET, LAIT DE COCO, JUS DE CITRON, CITRONNELLE, GALANGA, ÉCHALOTTE, RIZ PARFUMÉ
CHICKEN, COCONUT MILK, LEMON JUICE, LEMONGRASS, GALANGA, SHALLOTS, FRAGRANT RICE

CURRY ROUGE DE LEGUMES / *RED VEGETABLES CURRY*
LÉGUMES, LAIT DE COCO, PÂTE DE CURRY ROUGE, RIZ PARFUMÉ
VEGETABLES, COCONUT MILK, RED CURRY PASTE, FRAGRANT RICE

ASIA KITCHEN 8

Sushis, poke bowls et mets asiatiques / *Sushis, poke bowls & asian kitchen*

SUSHIS

TUNA POKE
THON CRU MARINÉ A LA SAUCE YAMAKAKE,
AVOCAT, MANGUE, RADIS MARINÉ, RIZ JAPONAIS
RAW TUNA MARINATED IN YAMAKAKE SAUCE, AVOCADO,
MANGO, PICKLED RADISH, JAPANESE RICE

SALMON POKE
SAUMON CRU MARINÉ A LA SAUCE SCHICHIMI,
CONCOMBRE, MANGUE, EDAMAME, RIZ JAPONAIS
RAW SALMON MARINATED IN SCHICHIMI SAUCE,
CUCUMBER, MANGO, EDAMAME, JAPANESE RICE

SHRIMP POKE
CREVETTES CUITES MARINÉES À LA SAUCE
COCKTAIL, AVOCAT, TOMATE, RIZ JAPONAIS
COOKED SHRIMPS MARINATED IN COCKTAIL
SAUCE, AVOCADO, TOMATO, JAPANESE RICE

PLANT BASED SHREEDED BBQ POKE
PLANT BASED SHREDDED MARINÉ A LA SAUCE BARBECUE,
CONCOMBRE, RADIS, COTTAGE, RIZ JAPONAIS
PLANT BASED SHREDDED MARINATED IN BARBECUE
SAUCE, CUCUMBER, RADISH, COTTAGE, JAPANESE RICE

BEEF POKE BOWL
BOEUF EFFILOCHÉ, CONCOMBRE, RADIS, CAROTTE, RIZ JAPONAIS
SHREDDED BEEF, CUCUMBER, RADISH, CARROT, JAPANESE RICE

NOODLES SINGAPORE STYLE
NOUILLES DE BLÉ SAUTÉES AU POULET, LÉGUMES, CHIPS
FRIED WHEAT NOODLES WITH CHICKEN, VEGETABLE, CHIPS

PAD THAI NOODLE
NOUILLES DE RIZ, CREVETTES, LÉGUMES, CHIPS
RICE NOODLES, SHRIMPS, VEGETABLES, CHIPS

NOODLES KOREAN STYLE
NOUILLES DE BLÉ SAUTÉES AU POULET PLANT BASED, LÉGUMES, CHIPS
FRIED WHEAT NOODLES WITH PLANT BASED CHICKEN, VEGETABLES, CHIPS

CREVETTES TEMPURA / *TEMPURA SHRIMPS*
CREVETTES, RIZ, SALADE, CHIPS, SAUCE
SHRIMPS, RICE, SALAD, CHIPS, SAUCE

CALAMARS FRITS
CALAMARS FRITS, SALADE, CHIPS, SAUCE
FRIED CALAMARIS, SALAD, CHIPS SAUCE

WONTONS AUX CREVETTES / *SHRIMP WONTONS*
RAVIOLIS DE CREVETTES FRITS, SALADE, SAUCE
FRIED SHRIMPS RAVIOLIS, SALAD, SAUCE

KOREAN FRIED CHICKEN HONEY
POULET FRIT, RIZ, CHIPS, SALADE, SAUCE SOJA & MIEL
FRIED CHICKEN, RICE, CHIPS, SALAD, SOY & HONEY SAUCE

KOREAN FRIED CHICKEN SPICY
POULET FRIT, RIZ, CHIPS, SALADE, SAUCE SWEET & SPICY
FRIED CHICKEN, RICE, CHIPS, SALAD, SWEET & SPICY SAUCE

INDIEN 9

Cuisine indienne traditionnelle / *Traditional Indian food*

POULET TANDOORI
TANDOORI CHICKEN
POULET DÉSOSSÉ MARINÉ DANS UNE SAUCE AVEC SES 5 ÉPICES, RIZ BASMATI, DAAL (LENTILLES), CHAPATI, SALADE, SAUCES PIQUANTE ET RAITA
BONELESS CHICKEN MARINATED IN A 5-SPICES SAUCE, BASMATI RICE, DAAL (LENTILS), CHAPATI, SALAD, HOT AND RAITA SAUCES

CREVETTES SAUCE CURRY COCO
SHRIMPS IN COCONUT CURRY SAUCE
CREVETTES DÉCORTIQUÉES À LA SAUCE COCO, CORIANDRE, RIZ BASMATI, SAUCES PIQUANTE ET RAITA
PEELED SHRIMPS IN COCONUT SAUCE, FLAVOURED WITH CORIANDER, BASMATI RICE, HOT AND RAITA SAUCES

CURRY DE POULET
CHICKEN CURRY
EMINCÉ DE POULET CURRY À L'INDIENNE, RIZ BASMATI, SAUCES RAITA ET PIQUANTE
CHICKEN CURRY INDIAN-STYLE, BASMATI RICE, RAITA AND HOT SAUCES

CURRY DE LÉGUMES
VEGETABLES CURRY
LÉGUMES DE SAISON À L'INDIENNE, RIZ BASMATI, SALADE, SAUCES RAITA ET PIQUANTE
INDIAN STYLE SEASONAL VEGETABLES, BASMATI RICE, SALAD, RAITA AND HOT SAUCES

DALL DE LENTILLES JAUNES
YELLOW LENTILS DALL
LENTILLES JAUNES, RIZ BASMATI, SALADE, SAUCES RAITA ET PIQUANTE
YELLOW LENTILS, BASMATI RICE, SALAD, RAITA AND HOT SAUCES

MENU DÉGUSTATION
TASTING MENU
UNE ASSIETTE GARNIE DES PLATS PROPOSÉS CI-DESSUS
A PLATE OF THE ABOVE DISHES

PAKORAS
PAKORAS SERVIS AVEC DE LA SALADE ET SES SAUCES RAITA ET PIQUANTE
PAKORAS SERVED WITH SALAD, RAITA AND HOT SAUCES

SAMOSAS AUX LÉGUMES
VEGETABLES SAMOSAS
SAMOSAS VÉGÉTARIENS SERVIS AVEC DE LA SALADE ET SES SAUCES RAITA ET PIQUANTE
VEGETARIANS SAMOSAS SERVED WITH SALAD, RAITA AND HOT SAUCES.

CHAPATI
PAIN INDIEN / *INDIAN BREAD*

PAPADUM
GALETTE DE RIZ FINE / *THIN RICE CAKE*

LASSI MANGUE / *MANGO LASSI*
BASE DE LAIT ET YOGHURT / *MILK AND YOGHURT BASE*

BARRIO FINO 10

Cuisine péruvienne / *Peruvian cuisine*

CEVICHE
PERCHE, LECHE DE TIGRE, OIGNON, MAÏS, PATATE DOUCE, SALADE
PERCH FISH, LECHE DE TIGRE, ONION, CORN, SWEET POTATO, SALAD

LOMO SALTADO
BŒUF SAUTÉ AU WOK, SAUCE SOJA, FRITES, RIZ NATURE
WOK-FRIED BEEF, SOY SAUCE, FRIES, PLAIN RICE

POLLO A LA BRASA
POULET BRAISÉ, FRITES, SALADE
BRAISED CHICKEN, FRIES, SALAD

SALCHIPAPAS
FRITES, HOTDOG / *FRIES, HOTDOG*

EMPANADAS
BŒUF HACHÉ, POULET, TOFU / *BEEF, CHICKEN, TOFU*

ALFAJOR
BISCUIT SABLÉ, CRÈME DULCE DE LECHE
DULCE DE LECHE PASTRY

YOMI 11

Salades et sandwichs végétariens / *Salads & vegetarian sandwiches*

SALADES / *SALADS*

- CONCOMBRE, POIS CHICHES, PÊCHES
  CUCUMBER, CHICKPEAS, PEACHES
- COURGETTE, ROQUETTE, PESTO, PIGNONS, BURRATA, PERSIL, BASILIC
  ZUCCHINI, ARUGULA, PESTO, PINE NUTS, BURRATA, PARSLEY, BASIL
- PASTÈQUE, FETA, OLIVES, OIGNON, AMANDES, MENTHE, QUINOA
  WATERMELON, FETA CHEESE, OLIVES, ONION, ALMONDS, MINT, QUINOA
- BROCOLI, EDAMAME, GRENADE, GRAINES DE LIN, GRAINES DE COURGE, PERSIL
  BROCOLI, EDAMAME, POMEGRANATE, FLAX SEEDS, SQUASH SEEDS, PARSLEY

SAUCES

- AVOCAT, PERSIL, BASILIC, CITRON, SIROP D'ÉRABLE, GINGEMBRE
  AVOCADO, PARSLEY, BASIL, LEMON, MAPLE SYRUP, GINGER
- PÊCHE, NOIX DE CAJOU, TAHINI, YAOURT COCO, MENTHE
  PEACH, CASHEW NUTS, TAHINI, COCONUT YOGURT, MINT

SANDWICH
PAIN, CRÈME DE POIVRONS, AUBERGINE, BURRATA, ROQUETTE, VINAIGRE BALSAMIQUE
BREAD, BELL PEPPER CREAM, AUBERGINE, BURRATA, ARUGULA, BALSAMIC VINEGAR

SUPPLÉMENTS

- POULET / *CHICKEN*
- TOFU

TAQUERIA DON VERGAS 12

Tacos mexicains / *Mexican tacos*

TACOS BARBACOA
BOEUF, PIMENTS, BIÈRE, PIGNONS, AIL, PERSIL, PURÉE HARICOTS NOIR, CORIANDRE, TORTILLA
BEEF, PEPPERS, BEER, PINE NUTS, GARLIC, PARSLEY, BLACK BEAN PURÉE, CORIANDER, TORTILLA

TACOS COCHINITA
PORC, ACHIOTE, JUS D'ORANGE, PERSIL, OIGNONS, CORIANDRE, PURÉE HARICOTS NOIRS, TORTILLA
PORK, ACHIOTE, ORANGE JUICE, PARSLEY, ONIONS, CORIANDER, BLACK BEAN PURÉE, TORTILLA

TACOS VÉGÉTARIEN
PURÉE HARICOTS NOIR, TOMATE, HUILE D'OLIVE, FETA, PERSIL, CORIANDRE, TORTILLA
BLACK BEAN PURÉE, TOMATO, OLIVE OIL, FETA, PARSLEY, CORIANDER, TORTILLA

QUESADILLA
TORTILLA, FROMAGE, OIGNON, PERSIL, CORIANDRE
TORTILLA, CHEESE, ONION, PARSLEY, CORIANDER

NACHOS COCHINITA
PORC, ACHIOTE, JUS D'ORANGE, PERSIL, OIGNONS, CORIANDRE, PURÉE HARICOTS NOIR, TORTILLA
PORK, ACHIOTE, ORANGE JUICE, PARSLEY, ONIONS, CORIANDER, BLACK BEAN PURÉE, TORTILLA

NACHOS VÉGÉTARIEN
PURÉE HARICOTS NOIR, TOMATE, FETA, PERSIL, CORIANDRE, TORTILLA
BLACK BEAN PURÉE, TOMATO, FETA CHEESE, PARSLEY, CORIANDER, TORTILLA

CHURROS 13

Churros artisanaux / *Homemade churros*

CHURROS
PETITE / MOYENNE / GRANDE PORTION
SMALL / MEDIUM / LARGE PORTION

SAUCES
CHOCOLAT, CARAMEL, CONFITURE
CHOCOLATE, CARAMEL, MARMELADE

THE HAMBURGER FOUNDATION 14

Burgers fait Maison / *Homemade burgers*

PETIT MENU HAMBURGER
LITTLE MENU HAMBURGER
1 VIANDE, PAIN, TOMATE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE
1 MEAT, BREAD, TOMATO, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SAUCE

PETIT MENU CHEESEBURGER
LITTLE MENU CHEESEBURGER
1 VIANDE, FROMAGE, PAIN, TOMATE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE
1 MEAT, CHEESE, BREAD, TOMATO, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SAUCE

PETIT MENU BACON CHEESEBURGER
LITTLE MENU BACON CHEESEBURGER
1 VIANDE, BACON, FROMAGE, PAIN, TOMATE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE
1 MEAT, BACON, CHEESE, BREAD, TOMATO, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SAUCE

STANDARD MENU HAMBURGER
STANDARD MENU HAMBURGER
2 VIANDES, PAIN, TOMATE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE
2 MEATS, BREAD, TOMATO, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SAUCE

STANDARD MENU CHEESEBURGER
STANDARD MENU CHEESEBURGER
2 VIANDES, PAIN, TOMATE, FROMAGE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE
2 MEATS, BREAD, TOMATO, CHEESE, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SAUCE

STANDARD MENU BACON CHEESEBURGER
STANDARD MENU BACON CHEESEBURGER
2 VIANDES, PAIN, TOMATE, FROMAGE, BACON, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE
2 MEATS, BREAD, TOMATO, CHEESE, BACON, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SAUCE

MENU VEGAN BURGER
BEYOND MEAT, PAIN, TOMATE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES, SALADE, SAUCE
BEYOND MEAT, BREAD, TOMATO, PICKLES, RED ONIONS, SALAD, SAUCE

MENU VÉGÉTARIEN BURGER
CHAMPIGNON, CORNICHONS, OIGNON, TOMATE, SALADE
MUSHROOM, PICKLES, ONION, TOMATO, SALAD

ACCOMPAGNEMENTS / *SIDE DISHES*

FRITES / *FRIES*

COLESLAW

SALADE VERTE / *GREEN SALAD*

EXTRAS
ŒUF, OIGNONS CARAMELISÉS, BACON, FROMAGE, CHAMPIGNONS
EGG, CARAMELIZED ONIONS, BACON, CHEESE, MUSHROOMS

KONOBA 15

Grill des Balkans / *Balkan grill*

CEVAPCICI BURGER
PAIN LEPINJA, BOEUF, AJVAR, KAJMA, CONCOMBRE, TOMATE, OIGNON, CHOUX
LEPINJA BREAD, BEEF, AJVAR, KAJMA, CUCUMBER, TOMATO, ONION, CABBAGE

ASSIETTE CEVAPCICI ET LÉGUMES GRILLÉS
CEVAPCICI ET GRILLED VEGETABLES PLATE
PAIN LEPINJA, BŒUF, AJVAR, KAJMAK, CONCOMBRE,
TOMATE, OIGNON, CHOUX, POIVRON, COURGETTE
LEPINJA BREAD, BEEF, AJVAR, KAJMAK, CUCUMBER,
TOMATO, ONION, CABBAGE, BELL PEPPER, ZUCCHINI

CALAMARS FRITS
FRIED CALAMARIS
CALAMARS, SAUCE CITRON, SAUCE TARTARE
CALAMARIS, LEMON SAUCE, TARTARE SAUCE

BROCHETTE CREVETTES GRILLÉES
GRILLED SHRIMPS BROCHETTE

SALADE CHOPSKA
CHOPSKA SALAD
FROMAGE, CHOUX, OIGNON, TOMATE, CONCOMBRE, POIVRON, PAIN LEPINJA
CHEESE, CABBAGE, ONION, TOMATO, CUCUMBER, BELL PEPPER, LEPINJA BREAD

ASSIETTE KONOBA
KONOBA PLATE
PAINS LEPINJA, BŒUF, AJVAR, KAJMAK, CONCOMBRE, TOMATE, OIGNON,
CHOUX, POIVRON, COURGETTE, CREVETTES GRILLÉES, CALAMARS, SAUCES
LEPINJA BREADS, BEEF, AJVAR, KAJMAK, CUCUMBER, TOMATO, ONION,
CABBAGE, BELL PEPPER, ZUCCHINI, GRILLED SHRIMPS, CALAMARIS, SAUCES

FRITES
FRIES

SUPPLÉMENT BURGER
BURGER EXTRAS
TZATZIKI, FETA, LARD, MERGUEZ, LÉGUMES GRILLÉS
TZATZIKI, FETA, BACON, MERGUEZ, GRILLED VEGETABLES

PIZZA

Pizzas cuites au feu de bois / *Wood-fired pizza* 16

MARGUERITA
TOMATES, MOZZARELLA / *TOMATOES, MOZZARELLA*

BUFALINA
TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

ROMANA
TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS
TOMATOES, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS

DIAVOLA
TOMATES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PIQUANT
TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHORIZO

ORTOLANA
TOMATES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COURGETTES,
AUBERGINES, POIVRONS, CHAMPIGNONS
TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINIS,
EGGPLANTS, PEPPERS, MUSHROOMS

CREMA TARTUFO
TOMATES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRÈME TRUFFE BLANCHE, JAMBON CUIT
TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA TARTUFO, HAM

MIA
TOMATES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINES, SALAMI, JAMBON
TOMATOES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, EGGPLANTS, SALAMI, HAM

AUTRES

ARANCINO
BOEUF, TOMATES, PARMESAN, PAIN
BEEF, TOMATOES, PARMESAN, BREAD

POLPETTE DELLA NONNA

TIRAMISU

SCAZZUOPOLI NUTELLA

BELGA

Friterie belge / *Belgian chip-shop* 17

MITRAILLETTE
PAIN, VIANDE, FRITES BELGES, SAUCE À CHOIX
BREAD, MEAT, BELGIAN FRIES, SAUCE OF YOUR CHOICE

FRITES / *BELGIAN FRIES*
POMMES DE TERRE CUITES DANS LA GRAISSE DE BŒUF & SAUCE À CHOIX
POTATOES COOKED IN BEEF FAT & SAUCE OF YOUR CHOICE

SNACK DE VOLAILLE, BŒUF PORC
SNACK OF POULTRY, BEEF, PORK

CROQUETTES FROMAGE / *CHEESE CROQUETTES*
GRUYÈRE, EMMENTAL

ORIENTAL 18

Tajines et cuisine du Levant / *Tajines and Levantine cuisine*

TAJINE D'AGNEAU / *LAMB TAJINE*
VIANDE D'AGNEAU, ABRICOTS, AMANDES, COMPOTE DE MIEL, SERVI AVEC DU COUSCOUS
LAMB, APRICOTS, ALMONDS, HONEY COMPOTE SERVED WITH COUSCOUS

TAJINE DE POULET AUX CITRON ET OLIVES
CHICKEN TAJINE WITH LEMON AND OLIVES
POULET BRAISÉ AU CITRON, ÉPICES MAROCAINES, OLIVES VERTES, SERVI AVEC DU COUSCOUS
BRAISED CHICKEN IN LEMON, MOROCCAN SPICES, GREEN OLIVES SERVED WITH COUSCOUS

TAJINE DE LÉGUMES AU CHARBON DE BOIS
VEGETABLES TAJINE OVER CHARCOAL
UN ASSORTIMENT DE LÉGUMES DE SAISON, ÉPICES MAROCAINES, SERVI AVEC DU COUSCOUS
AN ASSORTMENT OF SEASONAL VEGETABLES, MOROCCAN SPICES SERVED WITH COUSCOUS

PLAT HUMMUS / *HUMMUS DISH*
HUMMUS AVEC ÉPICE ZUMAC ET PAIN PLAT
HUMMUS WITH ZUMAC SPICE AND FLAT BREAD

MEZZE
ASSORTIMENT AVEC CIGAR (PATE YUFKA, FROMAGE BÖREK) SALADE DE CAROTTE, HUILE D'ARGAN, DOLMADES (FEUILLES DES VIGNES FARCIES), FALAFEL, YAOURT DE MENTHE ET HUMMUS
ASSORTMENT WITH CIGAR (YUFKA PASTE, BÖREK CHEESE) CARROT SALAD WITH ARGAN OIL, DOLMADES (STUFFED VINE LEAVES), FALAFEL, MINT YOGHURT AND HUMMUS

PITA NOMADE
AGNEAU, FATOUSCH (SALADE ORIENTALE), TOMATE, CONCOMBRE, YAOURT À LA MENTHE
LAMB, FATOUSCH (ORIENTAL SALAD), TOMATO, CUCUMBER, MINT YOGHURT

PITA NOMADE VÉGÉTARIENNE / *VEGETARIAN PITA NOMAD*
AUBERGINE, FATOUSCH (SALADE ORIENTALE), TOMATE, CONCOMBRE, YAOURT À LA MENTHE
EGGPLANT, FATOUSCH (ORIENTAL SALAD), TOMATO, CUCUMBER,, MINT YOGURT

SUISSE 19

Cuisine du chalet et du Léman / *Cuisine from the chalet and the region*

PÂTES DU CHALET / *"CHALET" PASTA*
MACARONI, SAUCE À LA CRÈME, LARDONS ET FROMAGE
MACARONI, CREAM SAUCE, BACON, CHEESE

SANDWICH CHAUD / *HOT SANDWICH*
PAIN TESSINOIS, VIANDE DE BOEUF OU AGNEAU OU POULET, SALADE, TOMATE, OIGNON ET SAUCE
TICINO BREAD, BEEF OR LAMB OR CHICKEN, SALAD, TOMATO, ONION AND SAUCE

PANINI CAMPAGNARD / *COUNTRY PANINI*
PAIN, JAMBON CAMPAGNARD, FROMAGE
BREAD, COUNTRY HAM, CHEESE

HOT DOG
PAIN, SAUCISSE DE VIENNE, SAUCE ET OIGNON
BREAD, VIENNA SAUSAGE, SAUCE AND ONION

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ / *CHEESE FONDUE "HALF & HALF"*
FROMAGE GRUYÈRE ET VACHERIN / *GRUYÈRE AND VACHERIN CHEESE*

RACLETTE VALAISANNE
FROMAGE À RACLETTE, POMMES DE TERRE, OIGNONS, CORNICHONS
RACLETTE CHEESE, POTATOES, ONIONS, PICKLES

HOT FONDUE
PAIN BAGUETTE ET FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ
BAGUETTE BREAD AND "HALF AND HALF" CHEESE FONDUE

FILET DE PERCHE / *PERCH FILET*
FILET DE PERCHE, FRITES, SAUCE TARTARE
PERCH FILET, FRENCH FRIES, TARTAR SAUCE

POMME DE TERRE COUNTRY / *COUNTRY POTATOES*
POMMES DE TERRE ÉPICÉES / *SPICY POTATOES WEDGES*

TIBET 20

Momos tibétains / *Tibetan momos*

MOMO BOEUF
BEEF MOMO
VIANDE DE BOEUF SUISSE, OIGNON VERT, CÉLERIS
SWISS BEEF, GREEN ONION, CELERY

MOMO ÉPINARD FROMAGE
SPINACH & CHEESE MOMO
ÉPINARD, GRUYÈRE / *SPINACH, GRUYÈRE CHEESE*

MOMO POMME DE TERRE
POTATO MOMO
POMME DE TERRE, OIGNON VERT, HUILE DE SÉSAME
POTATO, GREEN ONION, SESAME OIL

MOMO ÉPINARD TOFU
SPINACH & TOFU MOMO
ÉPINARD, TOFU BIO / *SPINACH, TOFU*

SHABALEK
VIANDE DE BOEUF SUISSE, OIGNON VERT / *SWISS BEEF, GREEN ONION*

NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES
FRIED NOODLES WITH VEGETABLES
NOUILLES, POIVRONS, OIGNONS, HARICOTS VERT, CHOUX BLANC
NOODLES, PEPPERS, ONIONS, GREEN BEANS, WHITE CABBAGE

ARGENTIN 21

Asado argentin / *Argentinian Asado*

SANDWICHES

SAUCISSE ARGENTINE / *ARGENTINE SAUSAGE*
SAUCISSE, PAIN, SAUCE CHIMICHURRI
SAUSAGE, BREAD, CHIMICHURRI SAUCE

POITRINE DE PORC / *PORK BELLY*
POITRINE DE PORC, PAIN, SAUCE CHIMICHURRI / *PORK BELLY, BREAD, CHIMICHURRI SAUCE*

BOEUF / *BEEF*
BOEUF, PAIN, SAUCE CHIMICHURRI / *BEEF, BREAD, CHIMICHURRI SAUCE*

ASSIETTES / *PLATES*

SAUCISSE ARGENTINE / *ARGENTINE SAUSAGE*
SAUCISSE, SALADE, WEDGES, SAUCE, PAIN
SAUSAGE, SALAD, WEDGES, SAUCE, BREAD

POITRINE DE PORC / *PORK BELLY*
POITRINE, SALADE, WEDGES, SAUCE, PAIN
PORK BELLY, SALAD, WEDGES, SAUCE, BREAD

BAVETTE
BAVETTE DE BOEUF, SALADE, WEDGES, SAUCE, PAIN
BEEF BAVETTE, SALAD, WEDGES, SAUCE, BREAD

AIGUILLETTE
PICAÑA, SALADE, WEDGES, SAUCE, PAIN
PICAÑA, SALAD, WEDGES, SAUCE, BREAD

TRAVERS DE PORC / *RIBS*
TRAVERS, SALADE, WEDGES, SAUCE, PAIN
TRAVERS, SALAD, WEDGES, SAUCE, BREAD

DÉGUSTATION / *TASTING*
MIX DE VIANDES, SALADE, WEDGES, SAUCE, PAIN
MIXED MEAT, SALAD, WEDGES, SAUCE, BREAD

ENTRECÔTE ARGENTINE
ARGENTINE AN ENTRECOTE
ENTRECÔTE, SALADE, WEDGES, SAUCE, PAIN
ENTRECOTE, SALAD, WEDGES, SAUCE, BREAD

WEDGES
WEDGES, SAUCE BBQ

TERRASSE SWISS 22

SWISS Saveurs Café

MJF X SWISS APPETIZER

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
COLD CUTS PLATE

POITRINE DE POULET ROULEAU DE MAÏS
CHICKEN BREAST CORN ROLL

FOCACCIA DE JAMBON
HAM FOCACCIA

BRIOCHE SAUMON BALIK
BALIK SALMON BRIOCHE

SALADE DE BOULGOUR VEGAN
VEGAN BULGUR SALAD

BROWNIE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE BROWNIE

SEAFOOD BAR LOUNGE A
BY CAVIAR HOUSE & PRUNIER

LES ARDOISES

À PARTIR DE 2 PERSONNES / MINIMUM 2 PEOPLE

L'ARDOISE « POP » / *THE ARDOISE "POP"*
CROUSTILLANT DE FROMAGE FRAIS, SAMOUSSAS DE LÉGUMES,
NEMS AUX CREVETTES ET BROCHETTES DE POULET YAKITORI
FRESH CHEESE PASTRY, VEGETABLE SAMOSAS,
SHRIMP NEMS AND YAKITORI CHICKEN BROCHETTES

L'ARDOISE « VEGGY » / *THE ARDOISE "VEGGY"*
MINI MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES CERISES, GUACAMOLE, RÖSTIS
AUX FROMAGES, FRITES DE PATATES DOUCES ET SAMOUSSAS DE LÉGUMES
MINI MOZZARELLA DI BUFALA, CHERRY TOMATOES, GUACAMOLE,
CHEESE RÖSTI, SWEET POTATO FRIES AND VEGETABLE SAMOUSSAS

L'ARDOISE « ROCK » / *THE ARDOISE "ROCK"*
JAMBON CRU DU VALAIS IGP, VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS,
GRESSIN, VIEUX GRUYÈRE, SALCHICHON ET CHORIZO IBÉRIQUE
VALAIS CURED HAM IGP, DRIED MEAT FROM THE GRISONS,
GRUYÈRE CHEESE, SALCHICHON AND IBERIAN CHORIZO

L'ARDOISE « SUSHI » / *THE ARDOISE "SUSHI"*
ASSORTIMENT DE SUSHIS BALIK, SALADE DE WAKAMÉ ET CONDIMENTS
ASSORTMENT OF BALIK SUSHI, WAKAME SALAD AND CONDIMENTS

L'ARDOISE « BEST OF » / *THE ARDOISE "BEST OF"*
15G DE CAVOAR PUNIER, ASSORTIMENT DE SAUMONS BALIK,
JAMBON CRU DU VALAIS IGP, VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS,
GRESSIN, VIEUX GRUYÈRE, SUSHIS BALIK ET RÖSTIS AUX FROMAGES
15G OF CAVOAR PUNIER, ASSORTMENT OF BALIK SALMON,
VALAIS CURED HAM IGP, DRIED MEAT FROM THE GRISONS,
GRUYÈRE CHEESE, BALIK SUSHI AND CHEESE RÖSTI

LE PLATEAU « FUNKY CLAUDE » / *THE "FUNKY CLAUDE" PLATTER*
ASSORTIMENT DE SAUMONS BALIK ET 62.50G DE CAVIAR FRANÇAIS PAR PRUNIER
ASSORTMENT OF BALIK SALMON AND 62.50G OF FRENCH CAVIAR PRUNIER

LES CLASSIQUES SEAFOOD BAR

BURRATINA & CAVIAR PRUNIER
BURATTINA SERVIE AVEC DU CAVIAR PRUNIER
BURATTINA SERVED WITH PRUNIER CAVIAR

PISSALADIÈRE
PISSALADIÈRE DE FOCCACIA AUX ANCHOIS CANTABRIQUE, CONFIT
D'OIGNONS AUX OLIVES TAGGIASCA SERVI AVEC UNE SALADE ET UNE BURRATINA
FOCCACIA PISSALADIÈRE WITH CANTABRIAN ANCHOVIES, ONION CONFIT
WITH TAGGIASCA OLIVES SERVED WITH SALAD AND BURRATINA

BALIK TARTARE
TARTARE DE SAUMON BALIK SERVI AVEC UNE SALADE
BALIK SALMON TARTAR SERVED WITH SALAD

POKE BOWL GAMBAS & AVOCAT
GAMBAS, AVOCAT, WAKAMÉ, MANGUE, SUCRINE, CONCOMBRE ET GRAINES DE SÉSAMES
PRAWNS, AVOCADO, WAKAME, MANGO, SUCRINE LETTUCE, CUCUMBER AND SESAME SEEDS

SASHIMI BALIK
FILET DE SAUMON BALIK CRU, LÉGÈREMENT SALÉ, COUPÉ FACON
SASHIMI, SERVI AVEC DU WAKAMÉ, SAUCE SOJA ET GRAINES DE SÉSAMES
RAW BALIK SALMON FILLET, LIGHTLY SALTED, CUT LIKE SASHIMI,
SERVED WITH WAKAME, SOY SAUCE AND SESAME SEEDS

TSARINA
BLINIS NAPPÉ DE CRÈME SMETANA SERVI AVEC
DU SAUMON FUMÉ BALIK ET 10G DE CAVIAR PRUNIER
BLINIS TOPPED WITH SMETANA CREAM SERVED WITH
SMOKED BALIK SALMON AND 10G OF CAVIAR PRUNIER

ASSIETTE DE LA MER / *SEA PLATTER*
SAUMONS FUMÉS BALIK CLASSIC ET GRAVLAX, CREVETTES,
GAMBAS, TARTARE DE SAUMON BALIK ET ANCHOIS CANTABRIQUE
BALIK CLASSIC SMOKED SALMON AND GRAVLAX, SHRIMPS,
PRAWNS, BALIK SALMON TARTAR AND CANTABRIAN ANCHOVIES

BURGER DU JOUR / *BURGER OF THE DAY*

LE COIN DES FOODIES

FILETS DE PERCHE
PERCH FILLETS
SERVI AVEC SAUCE TARTARE, POMMES FRITES ET SALADE
SERVED WITH TARTAR SAUCE, CHIPS AND SALAD

TARTARE DE BŒUF & CAVIAR PRUNIER
BEEF TARTAR & CAVIAR PRUNIER
SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE
SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD

TAGLIOLINI AUX GAMBAS & CAVIAR PRUNIER
TAGLIOLINI WITH GAMBAS & CAVIAR PRUNIER

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU CAVIAR PRUNIER
SUPREME OF FARM POULTRY WITH CAVIAR PRUNIER

CAVIAR FRANÇAIS

PRUNIER « SAINT-JAMES »
PRUNIER « MALOSSOL »
PRUNIER « PARIS »

FINEST CAVIAR

SÉLECTION CAVIAR HOUSE « OSCIÈTRE »
SÉLECTION CAVIAR HOUSE « IMPÉRIAL »
SÉLECTION CAVIAR HOUSE « BELUGA »

LES DESSERTS

CRÈME GLACÉE A LA VANILLE ÉCLATS DE MERINGUES ET COULIS DE FRUITS ROUGES
VANILLA ICE CREAM WITH MERINGUE
AND RED FRUIT COULIS

CAFÉ GOURMAND
ESPRESSO OU CAFÉ AU CHOIX, CANNELÉ, MACARON, PANNA COTTA
À LA VANILLE DE MADAGASCAR ET COULIS DE FRUITS ROUGES
CHOICE OF ESPRESSO OR COFFEE, CANNELÉ, MACARON,
MADAGASCAR VANILLA PANNA COTTA AND RED FRUIT COULIS

CRÉMEUX AU CITRON JAUNE, MERINGUE ET FRAISES
LEMON CREAM, MERINGUE AND STRAWBERRIES

ICE MALOSSOL
VODKA SERVIE AVEC SORBET CITRON ET CAVIAR PRUNIER
VODKA SERVED WITH LEMON SORBET AND PLUM CAVIAR

EXTÉRIEUR / OUTDOOR

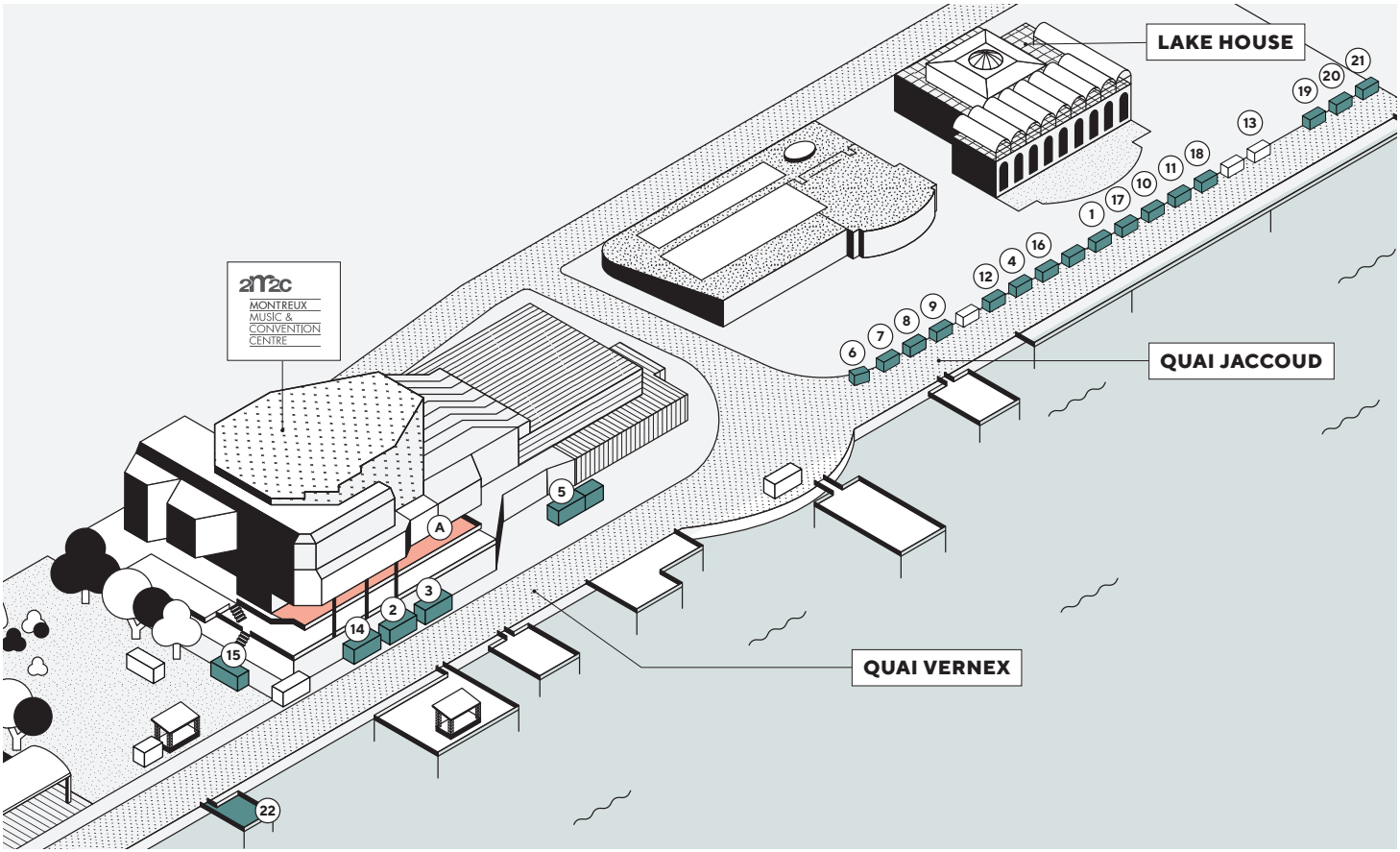
1. KEBAB LA TURQUOISE
2. EMPANADAS TAYTA
3. FESTIVAL DE LA CRÊPERIE
4. GARDEN GOURMET
5. CINQ SENS
6. GAUFRES MANNECKE KRIS
7. THAÏ
8. ASIA KITCHEN
9. INDIAN
10. BARRIO FINO
11. YOMI
12. TAQUERIA DON VERGAS
13. CHURROS
14. THE HAMBURGER FOUNDATION
15. KONOBA
16. PIZZA
17. BELGA
18. ORIENTAL
19. SUISSE
20. TIBET
21. ARGENTIN
22. TERRASSE SWISS

INTÉRIEUR / INDOOR

A. SEAFOOD BAR LOUNGE BY CAVIAR HOUSE & PRUNIER

HORAIRES D'OUVERTURE
OPENING HOURS

QUAIS & STANDS DE NOURRITURE LAKEFRONT & STANDS	**DÈS 12H** FROM NOON
LA TERRASSE DU PETIT PALAIS	**DÈS 11H30**
SEAFOOD BAR BY CAVIAR HOUSE & PRUNIER	**DÈS 17H**



Montreux
Jazz Festival
Switzerland
MONTREUXJAZZFESTIVAL.COM