



Créé en 1975 par le désir conjugué de l'hôtel Le Méridien étoile et de F.A Galepides, dit Moustache, célèbre acteur et batteur de jazz, le Jazz Club étoile est rapidement devenu l'un des épicentres de la musique afro-américaine sous toutes ses formes : jazz, soul, blues, funk, rhythm & blues... Depuis plus de quarante ans, les murs de ce club pas tout à fait comme les autres ont vu passer des artistes légendaires (Dizzy Gillespie, Count Basie, Cab Calloway, Lionel Hampton, BB King, Ike Turner...), des étoiles montantes (Dee Dee Bridgewater, Diana Krall...) et de jeunes talents faisant leurs premières armes. Le Jazz Club étoile établit la connexion entre tous styles de jazz, du blues le plus classique aux maîtres du be-bop, des chantres du funk et de la soul aux divas du jazz actuel. En formation intimiste ou en big band, les artistes qui se produisent au Jazz Club étoile partagent un moment unique avec leur public. Aujourd'hui entièrement rénové et tourné vers l'avenir, le Jazz Club étoile fait découvrir dans des conditions idéales artistes légendaires, stars d'aujourd'hui et talents de demain.

Created in 1975 through the combined desires of F.A Galepides, famous actor and drummer also called Moustache, and Le Méridien Étoile, the Jazz Club étoile has rapidly become an epicenter of African American music of all kinds : jazz, soul, blues, funk, rhythm & blues. For over forty years, the walls of this sanctuary of Parisian jazz that's not quite like the others have vibrated with legendary artists (Dizzy Gillespie, Count Basie, Cab Calloway, Lionel Hampton, BB King, Ike Turner...), rising stars (Dee Dee Bridgewater, Diana Krall...) and young talents.

The Jazz Club étoile establishes the connection among all jazz styles, from the most traditional blues to the masters of be-bop, from the bards of funk and soul to the divas of contemporary jazz. Through big bands or smaller combos, artists who swing by the Jazz Club étoile share a unique moment with their public.

In a recently renovated and forward-looking place, music lovers discover legendary artists stars of today and talents of tomorrow in ideal conditions.



## À PARTAGER

TO SHARE

- |   |     |
|---|-----|
| <b>Trilogie de mini-burgers de canard au foie gras</b><br>Three duck and foie gras mini-burgers   | 15€ |
| <b>Croquettes au choix</b><br>Croquettes<br>Épinards/chèvre; cabillaud; boudin noir/fromage;<br>saucisse piquante/camembert<br>Spinach/goat cheese; cod; blood sausage/cheese;<br>spicy sausage/camembert           | 12€ |
| <b>Planche de charcuterie</b><br>Charcuterie platter  | 14€ |
| <b>Planche de fromages affinés du mois</b><br>Platter of ripened cheeses of the month   | 14€ |
| <b>Crevettes croustillantes</b><br>Sauce aigre douce «piquante»<br>Crispy prawns with zesty sweet-and-sour sauce  | 12€ |
| <b>Gyoza de légumes snackés</b> 🌿<br>Sauce soja, gingembre<br>Pan-fried vegetable dumplings with soy sauce, ginger  | 10€ |
| <b>Panier de légumes sur le pouce</b> 🌿<br>Tomates, carotte, brocoli, chou-fleur, accompagnés de 3 sauces<br>Basket of vegetable bites<br>Tomatoes, carrot, broccoli and cauliflower – served with 3 dipping sauces | 10€ |
| <b>Nems de langoustine et basilic</b><br>Langoustine and basil spring rolls   | 14€ |

# PLATS

DISHES



## VIANDES

MEATS

- Paleron de bœuf bio cuit en cocotte, jeunes carottes et oignons nouveaux** 29€  
Steamed organic chuck steak, baby carrots and spring onions
- Tartare Charolais, sauce gourmande, accompagnement au choix\*** 20€  
Tartare of Charolais beef, gourmet sauce, choice of side\*
- Hamburger du mois, pain de Gontran Cherrier, accompagnement au choix\*** 21€  
Hamburger of the month, choice of side\*
- Volaille de la ferme de Marlat rôtie au jus, légumes de saison** 24€  
Roast chicken from the Marlat farm, with seasonal vegetables



## POISSONS

FISHS

- Merlu du port de Keroman, snacké à la grenobloise, pomme écrasée au beurre cru** 27€  
Pan-fried hake fish from port Keroman with brown butter caper sauce, mashed potatoes
- Gravelax de cœur de saumon, radis à l'aigre doux, sauce à l'aneth** 20€  
Gravlax of salmon tenderloin, sweet and sour radishes, dill sauce



## SALADES

SALADS

- Salade Caesar** 19€  
Salade romaine croquante, fine volaille rôtie, croûtons, parmesan  
Crispy romaine lettuce, slices of roasted poultry, croutons and parmesan
- Salade de cœur de laitue, tofu, chips crues de légumes croquants** 15€  
Lettuce heart, tofu, raw vegetable crisps



## AUX LÉGUMES

VEGETARIAN

- Fettuccine, courgettes, champignons, aubergines, basilic, copeaux de parmesan** 18€  
Fettuccine, courgettes, mushrooms, aubergines, basil, parmesan
- Traditionnelle gratinée à l'oignon et Emmental** 12€  
Traditional French onion soup with Emmental cheese



## CLUB SANDWICHES

- Club Saumon** 22€  
Fromage de chèvre, roquette, saumon, avocat, ciboulette  
Salmon, goat cheese, rocket, avocado, chives
- Club Classique** 21€  
Tomate, œuf dur, poulet, bacon, salade iceberg, mayonnaise  
Tomato, hard-boiled egg, chicken, bacon, iceberg lettuce, mayonnaise

Accompagnement au choix / Choice of side \*



## BAGELS

- Bagel Pastrami** 19€  
Pain de Gontran Cherrier, pastrami poivré, crème à la cive, roquette  
Black pepper pastrami, spring onion spread, rocket
- Bagel Cheddar** 19€  
Pain de Gontran Cherrier, œuf, concombre, cheddar, pousses de luzerne  
Cheddar, egg, cucumber, alfalfa sprouts

Accompagnement au choix / Choice of side \*



## CROQUES-MONSIEUR

- Monsieur Louis** 17€  
Pain au levain, béchamel, jambon de Paris, Emmental  
Paris ham and Emmental cheese, on sourdough bread topped with creamy béchamel sauce
- Monsieur Duke** 18€  
Pain toast, béchamel, jambon truffé, mozzarella fumée  
Truffled ham and smoked mozzarella, on toasted bread topped with creamy béchamel sauce
- Monsieur Frank** 18€  
Pain toast, saumon fumé, fromage de chèvre frais, ciboulette  
Smoked salmon and fresh goat cheese sprinkled with chives, on toasted bread
- Monsieur Quincy**  17€  
Pain sans gluten, beurre, aubergines, oignons caramélisés, Comté  
Aubergine, caramelised onions and Comté cheese, on buttered gluten-free bread
- Madame Rhoda** 18€  
Œuf à cheval sur le Croque-Monsieur de votre choix  
Croque-Monsieur of your choice, topped with a fried egg

Accompagnement au choix / Choice of side \*

## DESSERTS

- L'Éclair** 7€  
A chaque saison sa découverte :  
dégustez notre éclair signature du moment  
Flavours rotate: try our seasonal éclair
- Le Rocher** 10€  
Coque de meringue enrobée de chocolat aux amandes,  
crèmeux praliné et passion  
Chocolate-coated meringue shell topped with almonds,  
praline and passion fruit cream sauce
- La Charlotte** 10€  
Gelée de framboise, crèmeux de framboise, biscuit de Reims  
Cake made with traditional biscuits from Reims,  
raspberry jam, raspberry sauce
- Le Baba** 12€  
Baba au Rhum, fruits exotiques, ganache vanille  
Rum baba cake with exotic fruit, vanilla ganache
- La Salade de fruits** 10€  
Fruits frais de saison accompagnés d'un sirop vanillé  
Fresh seasonal fruit in vanilla syrup

\* Accompagnement au choix : Salade de jeunes pousses ou Pommes frites et pickles de légumes

\* Choice of side: Mixed baby greens or French fries with pickled vegetables

 : Végétarien

Si vous souffrez d'allergies, prévenez notre Maître d'hôtel;  
il vous aidera à faire votre choix

Please let your server know if you have food allergies;  
we will be happy to guide your selection



## APERITIFS

### APERITIFS

**Martini – 6cl** 11€  
Rosso, Bianco, Dry

**Campari, Apérol – 6cl** 11€

**Pastis – 4cl** 11€  
Pastis 51, Ricard, Pernod, Henri Bardouin

**Pimm's, Suze, Ambassadeur,  
Dubonnet, Noilly Prat Ambré – 6cl** 11€

**Pineau des Charentes,  
Lillet Rouge ou Blanc – 6cl** 11€

### PORTOS – 7cl

**Porto Rozes Tawny** 11€

**Porto Rozes White** 12€

### VODKAS – 4cl

**Absolut, Eristoff, Stolichnaya, 42 Below** 16€

**Zubrowka** 18€

**Grey Goose et sa gamme parfumée** 18€  
citron, orange, poire, cerise, melon  
Grey Goose and flavoured Grey Goose  
(lemon, orange, pear, cherry, melon)

**Belvédère, Ketel One** 20€

### GINs – 4cl

**Bombay Original, Gordon's, Beefeater** 16€

**Bombay Sapphire, Bombay Sapphire East,  
Tanqueray, Beefeater 24** 19€

**Hendrick's** 21€

## RHUMS – 4cl

Rhum arrangé "de Bruno" fait maison Homemade Rum	15€
Bacardi Superior, Havana Club Anejo	15€
Bacardi Reserva, Bacardi Gold	17€
Bacardi 8 ans	19€
Rhum 3 Rivières, Saint James ambré	15€
Havana Club 3 ans, Don Papa 7 ans	17€
Havana Club 7 ans, Appleton 8 ans	19€
Appleton Estate (White, Special), Rhum Diplomatico 12 ans	17€
Appleton Estate 21 ans, Rum Nation 21 ans	24€
Mont Gay extra Old, Captain Morgan Spiced	19€

## TEQUILAS – 4cl

Sauza Silver, San Jose Cuervo Classico	15€
Sauza Gold	16€
Sauza Hornitos Reposado, Patron Silver	19€
Sauza Anejo Hornitos	19€
Gran Patron Platinum	29€

## VINS

### VINS BLANCS

WHITE WINES

	Verre 14cl Glass	Btlle 75cl Bottle
Uby Colombard Ugni Blanc N°3 Colombard / Ugni blanc	9€	33€
Chablis J-M Brocard Chardonnay	9,5€	39€
Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé, Sauvignon Blanc	9€	39€
Sauvignon-Touraine « Mélodia » Couly-Dutheil, Sauvignon Blanc	9€	39€

### VINS ROUGES

RED WINES

	Verre 14cl Glass	Btlle 75cl Bottle
« Le Canon du Maréchal » Bio Domaine Cazes, Syrah / Merlot	9€	39€
Saint-Émilion Passeport Merlot / Cabernet Franc	9,5€	41€
Chinon « Les Gravières » Couly-Dutheil, Cabernet Franc	9€	41€
Chateau du Mayne Merlot / Cabernet Sauvignon	9€	41€
Bourgogne Couvent des Jacobins Pinot Noir	9,5€	41€
Côtes du Rhône « Esprit de Barville » Brotte Grenache, Syrah	9€	41€

### VIN ROSÉ

ROSÉ WINE

	Verre 14cl Glass	Btlle 75cl Bottle
Domaine OTT* Bandol Grenache / Cinsault / Syrah / Cabernet Sauvignon	9,5€	44€

## CHAMPAGNES

### COUPES DE CHAMPAGNE / GLASSES – 12cl

Laurent Perrier Brut	19€
Laurent Perrier Rosé	21€
Moët & Chandon Brut	20€
Moët & Chandon Rosé	22€

### BOUTEILLES DE CHAMPAGNE / BOTTLES – 75cl

Laurent Perrier Brut	129€
Cuvée Rosé Laurent Perrier	170€
Magnum Laurent Perrier	260€
Moët & Chandon Brut	149€
Moët & Chandon Rosé	170€
Moët & Chandon Grand Vintage Blanc	185€
Veuve Clicquot Brut	159€
Veuve Clicquot Vintage Rosé	185€

### CHAMPAGNE GRANDES CUVEES – 75cl

Grand Siècle par Laurent Perrier	205€
Dom Pérignon	240€
Cristal Roederer	250€

## COCKTAILS

### SPARKLING COCKTAILS – 16cl

<b>Be-Bop</b>	19€
Get 31, Champagne, jus de fraise Get 31, Champagne, strawberry juice	
<b>Latin Jazz</b>	19€
Tequila Patron, tonic, jus de pomme frais, sirop de griotte Patron Tequila, tonic, fresh apple juice, Morello cherry syrup	
<b>Swing</b>	19€
Grey Goose poire, soda, chocolat, chantilly Grey Goose pear, soda, chocolate, whipped cream	
<b>New Orleans</b>	19€
Rhum Captain Morgan Spiced, Ginger Ale, citron vert, vanille Spiced rum Captain Morgan, Ginger Ale, lime juice, vanilla syrup	
<b>West Coast</b>	19€
Gin Bombay Sapphire, St-Germain, Ginger Ale, concombre frais Gin Bombay Sapphire, St-Germain, Ginger Ale, fresh cucumber	
<b>Soul Jazz</b>	19€
Vodka Grey Goose Cherry, tonic, jus de citron vert, sucre de canne Vodka Grey Goose Cherry, tonic, lime juice, sugar cane syrup	

### COCKTAILS SPRITZ – 16cl

<b>Spritz Martini</b>	19€
Martini Grand Luso, Prosecco, zeste orange Grand Luso Martini, Prosecco, orange zest	
<b>Spritz Mandarine</b>	19€
Mandarine Imperiale, Prosecco, zeste orange Mandarine Imperiale, Prosecco, orange zest	
<b>Spritz Chambord</b>	19€
Liqueur Royale Chambord, Prosecco, soda, griotte Chambord Royal liqueur, Prosecco, soda, morello cherry	
<b>Spritz St-Germain</b>	19€
Liqueur St-Germain, Prosecco, zeste orange St-Germain liqueur, Prosecco, orange zest	
<b>Spritz Edelweiss</b>	19€
Prosecco, soda, sirop d'Edelweiss, citron vert, menthe fraiche Prosecco, soda, Edelweiss syrup, lime, fresh mint	

## CLASSICS – 16cl

<b>Cosmopolitan by Grey Goose</b>	18€
<b>Blueberry Hill</b> Vodka, Curaçao bleu, jus d'ananas, citron Vodka, blue Curaçao, pineapple juice, lemon	18€
<b>Caïpirinha</b> Cachaça Leblond, citron vert, cassonade Leblond cachaça, lime, brown sugar	18€
<b>Bacardi Daïquiri</b> Rhum Bacardi Superior, jus de citron, sirop de canne Bacardi Superior Rum, lemon juice, cane sugar syrup	18€
<b>Fizz</b> Gin ou Vodka, jus de citron, sucre, soda Gin or Vodka, lemon juice, sugar, soda	18€
<b>Piña Colada</b> Rhum, crème de coco, jus d'ananas Rum, coconut cream, pineapple juice	18€
<b>Manhattan</b> Canadian whisky, Martini Rouge, Angostura Canadian whiskey, Martini Red, Angostura bitters	18€
<b>Martini Dry, Extra Dry</b>	18€
<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, jus de citron vert Tequila, Cointreau, lime juice	18€
<b>Mojito Bacardi "The Original"</b> Rhum Bacardi, soda, menthe, citron vert, sucre Bacardi Rum, soda, fresh mint leaves, lime, sugar	18€
<b>Bacardi Mojito Royal</b> Rhum Bacardi, Champagne, menthe, citron vert, sucre Bacardi Rum, Champagne, fresh mint leaves, lime, sugar	19€
<b>Kir Royal</b> Liqueur (cassis, pêche, cerise, fraise, pomme ou pamplemousse), Champagne Liqueur (blackcurrant or peach, cherry, strawberry, apple, grapefruit), Champagne	19€

## COCKTAILS AFTER DINNER

<b>After 8 – 8cl</b> Get 31, Bailey's, Kalhua, crème liquide Get 31, Bailey's, Kalhua, cream	18€
<b>Alexander – 12cl</b> Brandy ou Gin, crème de cacao, crème liquide Brandy or Gin, cocoa cream, cream	18€
<b>Golden Dream – 8cl</b> Galliano, Cointreau, jus d'orange, crème liquide Galliano, Cointreau, orange juice, cream	18€

## COCKTAILS SANS ALCOOL – 16CL

### NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Cool Jazz</b> Finley, citron vert, gingembre frais, sirop d'orgeat Finley, lime, fresh ginger, orgeat syrup	17€
<b>Dixieland</b> Crème de coco, jus d'ananas Coconut cream, pineapple juice	17€
<b>Delta Blues</b> Jus de mangue, goyave, fruit de la passion Mango juice, guava juice, passion fruit juice	17€
<b>Bossa Nova</b> Jus de mangue, jus de pomme, soda, jus de citron vert, sirop d'hibiscus Mango juice, apple juice, soda, lime juice, hibiscus syrup	17€

Toutes les créations sont disponibles au bar  
All beverages are available at the bar



## DIGESTIFS

### COGNACS – 4cl

Rémy Martin V.S.O.P	17€
Rémy Martin X.O	29€
Rémy Martin Extra	39€
Rémy Martin Louis XIII	99€
Cognac Camus VS Elegance	17€
Cognac Camus VSOP Borderies	25€
Cognac Camus X.O. Borderies	35€
Cognac Camus Ile de Ré Double Matured	32€

### ARMAGNACS – 4cl

Château Lacquy V.S.O.P	17€
Château Lacquy Vieille Réserve	23€

### CALVADOS – 4cl

Calvados Lecompte 12 ans	25€
Calvados Lecompte 1988	65€

### EAUX DE VIE – 4cl

Akuavit, Cachaça Leblond, Kirsh, Sambuca, Grappa	16€
Williamine Morand, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune	17€
Marc de Bourgogne	17€

### LIQUEURS – 4cl

Baileys, Drambuie, Kalhua, ILLYquore	16€
Fernet Branca, Jägermeister, Mangalore, Frangelico	16€
St-Germain, Galliano, Amaretto	16€
Marasquin, Limoncello, Puckers Apple liqueur	16€
Marie Brizard, Midori, Cherry Peter Heering, Malibu, Passoa	16€
Mandarine Impériale, Get 27, Get 31, Bénédictine, Chambord Royal	16€
Chartreuse Jaune ou Verte	16€
Cointreau, Grand Marnier, Southern Comfort	16€

### SCOTCH WHISKIES – 4cl

Dewar's, Johnny Walker Red, William Lawson	15€
J & B, Ballantines, Famous Grouse	15€

### BLENDED DE LUXE – 4cl

Dewar's 12 ans, Johnny Walker Black Label	19€
Chivas 12 ans	19€
Chivas Royal Salute 21 ans, Johnny Walker Blue Label	39€

## TENNESSEE WHISKIES – 4cl

Jack Daniel's	19€
Gentleman Jack	20€
Jack Daniel's Honey's	20€
Jack Daniel's Silver	21€

## BOURBONS – 4cl

Maker's Mark, Jim Beam, Wild Turkey, Four Roses	19€
--	-----

## CANADIAN WHISKIES – 4cl

Canadian Club	19€
Crown Royal	21€

## IRISH WHISKIES – 4cl

Black Bush, Paddy, Jameson, Tullamore Dew, BushMill Original	19€
Redbreast 12 ans, BushMill Malt 10 ans	21€

## MALTS – 4cl

The Glenmorangie 10 ans, The Talisker 10 ans	21€
Aberlour 10 ans, Laphroaig 10 ans, Bowmore 12 ans	21€
Craigellachie 13 ans	21€
The Glenfiddich Reserve 12 ans, Oban, Macallan 12 ans	21€
Knockando 12 ans, The Glenlivet 12 ans	21€
The Balvenie Double Wood 12 ans, Highland Park 12 ans	21€
The Glenfiddich Solera 15 ans	21€
The Balvenie 14 ans	21€
Cardhu 12 ans, The Glenfiddich Caoran Reserve 12ans	26€
Lagavulin 16 ans, Craigellachie 17 ans	26€
The Glenfiddich Ancient Reserve 18 ans	39€
The Glenfiddich Gran Reserve a 21 ans	39€
The Balvenie Port Wood 21 ans	39€

## L'ÉQUIPE DU BAR VOUS RECOMMANDE... – 4cl

### BARKEEP RECOMMENDATIONS

Peat Monster, le plus fumé des single malts	19€
Monkey Shoulder	19€
Isle of Jura 16 ans	21€
The Glenfiddich Reserve 30 ans	49€
The Glenfiddich 40 ans	119€

## BIÈRES

BEERS

<b>Pression – 25cl/50cl</b>	<b>8€/12€</b>
Draft 1664, Carlsberg, Bière du mois	
<b>Bouteilles – 33cl</b>	<b>10€</b>
Bottles 1664, 1664 Blanc, Carlsberg, Grimbergen Blonde, Bud, Corona, Kirin, Wilfort, Kronenbourg Pur Malt (sans alcool 25 cl) (non-alcoholic beer 25 cl)	

## SOFT DRINKS

### SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero – 33cl</b>	<b>8,5€</b>
<b>Red Bull, Limonade – 25cl</b>	<b>8,5€</b>
<b>Orangina, Gini, Schweppes Tonic – 25cl</b>	<b>8,5€</b>
<b>Sprite – 33cl</b>	<b>8,5€</b>

### EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

<b>Evian, Badoit, Perrier – 33cl</b>	<b>8,5€</b>
<b>Vichy St-Yorre – 25cl</b>	<b>8,5€</b>
<b>Evian, Badoit, San Pellegrino – 50cl</b>	<b>10€</b>
<b>Voss gazeuse ou plate – 80cl</b>	<b>12€</b>

### JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

<b>Alain Milliat – 33cl</b>	<b>9,5€</b>
Ananas, mangue, banane, grenade, raisin rosé cabernet, fruit de la passion, abricot, fraise, tomate Pineapple, mango, banana, granada, cabernet rosé grape, passion fruit, apricot, strawberry, tomato	
<b>Jus de fruits frais – 20cl</b>	<b>9,5€</b>
Fresh fruits juices Orange, pamplemousse, citron Orange, grapefruit, lemon	

### BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

<b>Illy Café / Espresso</b>	<b>5,5€</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>10€</b>
<b>Crème, Cappuccino, Latte Macchiato</b>	<b>7,5€</b>
Latte, Cappuccino, Latte Macchiato	
<b>Thés &amp; Infusions Dammann Frères</b>	<b>8,5€</b>
Dammann Frères Teas Earl Grey, Darjeeling, jasmin, thé vert Gunpowder, Ceylan, Lapsang Souchong, 4 fruits rouges, rooibos vanille, verveine, camomille, tilleul, menthe Earl Grey, Darjeeling, jasmine, Gunpowder green tea, Ceylon, Lapsang Souchong, four berry, vanilla rooibos, lemon verbena, chamomile, linden, mint	
<b>Thé à la menthe maison</b>	<b>8,5€</b>
Housemade Mint Tea	
<b>Chocolat chaud</b>	<b>8,5€</b>
Hot Chocolate	
<b>Café / Chocolat Viennois</b>	<b>9,1€</b>
Coffee or Hot Chocolate with whipped cream	

**PROGRAMME**  
**PRINTEMPS-ÉTÉ 2016**  
SPRING-SUMMER 2016

**Jeudi 28 et samedi 30 avril**  
Thursday 28 and Saturday 30 April  
**Boney Fields & The Bones Project**

**Vendredi 29 avril**  
Friday 29 April  
**Foksafunk plays Blood, Sweat & Tears,  
Average White Band and more**

**Jeudi 5 mai**  
Thursday 5 May  
**Blending Jazz Quintet**

**Vendredi 6 et samedi 7 mai**  
Friday 6 and Saturday 7 May  
**Vigon & The Rolling Dominos**

**Jeudi 12 mai**  
Thursday 12 May  
**Guy Bonne Quintet  
plays Benny Goodman**

**Vendredi 13 et samedi 14 mai**  
Friday 13 and Saturday 14 May  
**The James Brown Tribute Show**

**Jeudi 19 mai**  
Thursday 19 May  
**California Rolls Group  
plays The Jazz Crusaders**

**Vendredi 20 et samedi 21 mai**  
Friday 20 and Saturday 21 May  
**Tony Chasseur & Mizikopéyi Big Band**

**Vendredi 27 mai**  
Friday 27 May  
**Soul Power plays Aretha Franklin,  
Stevie Wonder and more**

**Samedi 28 mai**  
Saturday 28 May  
**Blues de Paris  
& Special Guest Mr Bo Weavil**

**Jeudi 2 juin**  
Thursday 2 June  
**Ian Shaw**

**Vendredi 3 et samedi 4 juin**  
Friday 3 and Saturday 4 June  
**Opé Smith**

**Jeudi 9 juin**  
Thursday 9 June  
**Rachelle Plas**

**Jeudi 16 juin**  
Thursday 16 June  
**The Primatics plays Louis Prima**

**Vendredi 17 et samedi 18 juin**  
Friday 17 and Saturday 18 June  
**Let's Groove**

**Jeudi 23 et vendredi 24 juin**  
Thursday 23 and Friday 24 June  
**Rhoda Scott & Friends**

**Vendredi 8 et samedi 9 juillet**  
Friday 8 and Saturday 9 July  
**Selwyn Birchwood Band**

