



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.



NOS OFFRES

OUR OFFERS

- Solo** 13 €
Petit Plates Solo + une bière 25 cl
ou un verre de vin 14 cl (hors vin du mois)
Solo Petit Plates + 25 cl beer or a glass of wine 14 cl
(excluding wine of the month)
- Duo** 29 €
Petit Plates Duo + deux bières 25 cl
ou deux verres de vin 14 cl (hors vin du mois)
Duo Petit Plates + two 25 cl beers or two glasses of wine 14 cl
(excluding wine of the month)
- Tea Time** 13 €
Tous les jours de 15h à 18h
Pâtisserie du jour + boisson chaude
Every day from 3pm until 6pm
Special of the day pastry + hot drink
- Snack & Jazz** 48 €
Entrée concert - plat - boisson
Disponible les soirs de concert (vendredi et samedi dès 21h30)
Boisson au choix : soft, bière, verre de vin ou cocktail (supplément 3 € pour le cocktail)
Plat au choix : Club sandwich, salade César, hamburger ou assiette de saumon fumé
Concert entry - dish - beverage
Available on concerts' nights (Friday and Saturday from 9:30pm)
Choice of beverage: soft, beer, glass of wine or cocktail (€ 3 cocktail extra charge)
Choice of dish: Club sandwich, Caesar salad, hamburger or smoked salmon plate

Merci de noter que nous acceptons
uniquement les paiements en espèces ou par carte bancaire.
Please note that only cash and credit card payments are accepted.

PETIT PLATES

SEUL OU À PARTAGER / ALONE OR TO SHARE

EN SOLO

- Anneaux d'encornets panés, sauce tartare** 6 € / 2 pour 10 €
Breaded squid rings with tartar sauce
- Croquettes de fromage au miel** 7 € / 2 pour 12 €
Honey and cheese croquettes
- Guacamole mexicain et tortillas chips**  7 € / 2 pour 12 €
Mexican guacamole and tortilla chips
- Gaufre de pomme de terre**  6 € / 2 pour 10 €
Potato waffle
- Radis-Beurre et crostini** 6 € / 2 pour 10 €
Radishes with butter and crostini

EN DUO

- Planche de charcuterie, pickles et pain toasté** 17 €
Cold cuts platter, pickles and toasts
- Planche de fromages affinés d'un Maître fromager et chèvre du Père Fabre** 17 €
Platter of ripened cheeses of the month
- Planche mixte** 17 €
Mixed platter of cold cuts and cheese
- Crevettes croustillantes, sauce aigre douce piquante** 15 €
Crispy shrimps, spicy sweet and sour sauce
- Tartine Caprese**  14 €
Caprese tartine

PLATS

DISHES

LES GRANDS CLASSIQUES PARISIENS

THE GREAT PARISIAN CLASSICS

- Hareng pomme à l'huile, garniture croquante** 10 €
Herring in oil and its crunchy garnish
- Terrine de poireaux et saumon fumé, vinaigrette à la moutarde de Meaux**  12 €
Leek and smoked salmon terrine, vinaigrette with Meaux mustard
- Croque-Monsieur au jambon « Prince de Paris » de la Maison Doumbéa** 18 €
Croque-Monsieur with "Prince de Paris" ham from Maison Doumbéa
- Traditionnelle gratinée à l'oignon et emmental** 12 €
Traditional "au gratin" with onion and Emmenthal
- Potage du jour**   11 €
Soup of the day

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS



SALADES SALADS

- Salade Caesar volaille** 19 €
Salade romaine, volaille grillée, crostini et parmesan
Romaine lettuce, grilled chicken, crostini and parmesan
- Salade Caesar saumon fumé** 21 €
Salade romaine, saumon fumé, crostini et parmesan
Romaine lettuce, smoked salmon, crostini and parmesan
- Cœur de sucrine et crevettes rôties, avocat, pomelos et vinaigrette agrumes** 21 €
Baby lettuce with roasted shrimps, avocado, pomelos and citrus vinaigrette
- Salade niçoise façon Le Méridien Étoile** 19 €
Niçoise salad Le Méridien Étoile-style



VIANDES & POISSONS MEATS & FISHES

- Hamburger classique, accompagnement au choix *** 22 €
Classic hamburger, choice of side*
- Cheeseburger classique, accompagnement au choix *** 23 €
Classic cheeseburger, choice of side*
- Tartare de bœuf au couteau, accompagnement au choix *** 20 €
Knife-cut beef tartare, choice of side*
- Entrecôte grillée 350 gr, accompagnement au choix *** 32 €
Grilled 350 g entrecote, choice of side*
- Fish & Chips sauce tartare, accompagnement au choix *** 21 €
Fish & Chips with tartare sauce, choice of side*
- Assiette de saumon fumé et ses toasts** 21 €
Smoked salmon plate with toasts

* Accompagnement au choix :
Frites, légumes du moment, riz pilaf ou salade

* Choice of side:
French fries, seasonal vegetables, pilaf rice or salad

Accompagnement supplémentaire / Extra side: 4 €



SANDWICHES

- Club sandwich classique** 21 €
Tomate, œuf, poulet, bacon, laitue iceberg, mayonnaise
Traditional Club sandwich, tomato, egg, chicken, bacon, iceberg lettuce, mayonnaise
- Club sandwich saumon** 22 €
Tomate, œuf, saumon, laitue iceberg, mayonnaise
Salmon Club sandwich, tomato, egg, iceberg lettuce, mayonnaise
- Sandwich façon baguette au saumon fumé** 16 €
Saumon, crudités, avocat, raifort
Baguette style sandwich with smoked salmon, avocado, horseradish



PÂTES ET RISOTTO

PASTAS AND RISOTTO

- Spaghetti bolognaise et basilic frais** 18 €
Bolognese spaghetti with fresh basil
- Spaghetti sautés aux légumes**   16 €
Sautéed spaghetti with vegetables
- Risotto au gré des saisons et Grana Padano** 19 €
Seasonal risotto with Grana Padano



DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille** 10 €
Vanilla crème brûlée
- Salade de fruits du moment** 10 €
Seasonal fruit salad
- Notre fruit poché de saison** 11 €
Our seasonal poached fruit
- Mousse au chocolat BIO intense** 9 €
Intense organic chocolate mousse
- Éclair (chocolat, vanille, de saison)** 7 €
Éclair (chocolate, vanilla, season flavour)
- Sélection de pâtisseries du jour (la part)** 8 €
Dessert selection of the day (slice)



Végétarien / Vegetarian



Faible en calories / Low calorie

Si vous souffrez d'allergies, merci de prévenir 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.



VINS

	Verre 14 cl Glass 14 cl	Btle 75 cl Bottle 75 cl
VINS BLANCS		
WHITE WINES		
Uby Colombard Ugni Blanc N°3	9 €	33 €
Colombard / Ugni blanc		
Chablis J-M Brocard	9,5 €	40 €
Chardonnay		
Menetou-Salon	9,5 €	40 €
Domaine Leclerc, Sauvignon Blanc		
VINS ROUGES		
RED WINES		
« Le Canon du Maréchal » Bio	9 €	39 €
Domaine Cazes, Syrah / Merlot		
Château du Mayne	9 €	41 €
Merlot / Cabernet Sauvignon		
Côtes du Rhône « Esprit de Barville » Brotte	9 €	41 €
Grenache, Syrah		
Bourgogne Couvent des Jacobins	9,5 €	42 €
Pinot Noir		
VIN ROSÉ		
ROSÉ WINE		
Domaine OTT Bandol	9,5 €	49 €
Grenache / Cinsault / Syrah / Cabernet Sauvignon		

CHAMPAGNES

COUPES DE CHAMPAGNE / GLASSES – 12 cl	
Laurent-Perrier Brut	19 €
Laurent-Perrier Rosé	23 €
BOUTEILLES DE CHAMPAGNE / BOTTLES – 75 cl	
Laurent-Perrier Brut	139 €
Cuvée Rosé Laurent-Perrier	190 €
Magnum Laurent-Perrier – 1,5 l	280 €
Moët & Chandon Brut	149 €
Veuve Clicquot Brut	169 €
CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES – 75 cl	
Grand Siècle par Laurent-Perrier	230 €
Cristal Roederer	280 €
Dom Pérignon	285 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse endangers your health, drink responsibly.

Prix nets. Taxes et service compris. / Net prices. Taxes and service included.

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

Cosmopolitan – 10 cl	18 €
Vodka, Triple Sec, jus de cranberry, jus de citron vert Vodka, Triple Sec, cranberry juice, lime juice	
Caïpirinha – 6 cl	18 €
Cachaça, citron vert, cassonade Cachaça, lime, brown sugar	
Daïquiri – 7 cl	18 €
Rhum, jus de citron, sirop de sucre de canne Rum, lemon juice, cane sugar syrup	
Fizz – 16 cl	18 €
Gin ou Vodka, jus de citron, sucre, soda Gin or Vodka, lemon juice, sugar, soda	
Piña Colada – 16 cl	18 €
Rhum, crème de coco, jus d’ananas Rum, coconut cream, pineapple juice	
Manhattan – 6 cl	18 €
Whisky canadien, Martini Rouge, Angostura Canadian whisky, Red Martini, Angostura	
Margarita – 10 cl	18 €
Tequila, Cointreau, jus de citron vert Tequila, Cointreau, lime juice	
Mojito « The Original » – 16 cl	18 €
Rhum, soda, menthe, citron vert, sucre Rum, soda, mint, lime, sugar	
Mojito Royal – 16 cl	19 €
Rhum, Champagne, menthe, citron vert, sucre Rum, Champagne, mint, lime, sugar	
Kir Royal – 16 cl	19 €
Liqueur de cassis, Champagne Blackcurrant liquor, Champagne	

SPARKLING COCKTAILS

Ruby Royal – 21 cl	18 €
Porto, Chambord, sirop de vanille, Champagne Porto wine, Chambord, vanilla syrup, Champagne	
Metropolitan – 23 cl	18 €
Gin, Saint Germain, jus de pamplemousse, soda, citron, sucre de canne Gin, Saint Germain, grapefruit juice, soda, lemon, cane sugar	
Bikini on the Beach – 25 cl	18 €
Tequila, jus de fruit de la passion, soda, sirop d’agave, jus de citron Tequila, passion fruit juice, soda, agave syrup, lemon juice	
Spicy Garden – 20 cl	18 €
Gin, sirop d’orgeat, concombre, Ginger Beer Gin, orgeat syrup, cucumber, Ginger Beer	
Frenchmen Street – 18 cl	18 €
Bourbon, Grand Marnier, Ginger Ale Bourbon, Grand Marnier, Ginger Ale	
Summer Escape – 18 cl	18 €
Cointreau, jus de fruit de la passion, jus de banane, sirop de fraise, Champagne Cointreau, passion fruit juice, banana juice, strawberry syrup, Champagne	

SPARKLING COCKTAILS SANS ALCOOL

NON-ALCOHOLIC SPARKLING COCKTAILS

Fresh Roots – 18 cl	16 €
Ginger Beer, sirop d’orgeat, concombre Ginger Beer, barley water, cucumber	
Sweet Detox – 20 cl	16 €
Jus d’orange, jus de pomme, limonade, miel, jus de citron vert Orange juice, apple juice, lemonade, honey, lime juice	

NOS CRÉATIONS

OUR CREATIONS

Cuban Reggae – 15 cl Rhum brun, Cognac, sirop d'orgeat, jus d'orange, Bitter Créole Dark rum, Cognac, barley water, orange juice, Creole Bitter	17 €
Stormy Skies – 11 cl Whisky, Cherry Peter Heering, jus de citron, sirop de cerise Whisky, Cherry Peter Heering, lemon juice, cherry syrup	17 €
Serenata Mexicana – 15 cl Tequila, Malibu, jus de fruit de la passion, sirop de fraise Tequila, Malibu, passion fruit juice, strawberry syrup	17 €
Kill me Softly – 7 cl Vodka infusée aux grains de café, caramel beurre salé Coffee bean infused vodka, salted butter caramel	17 €
Spiky Venitian – 20 cl Tequila, Aperol, sirop d'agave, jus de pamplemousse Tequila, Aperol, agave syrup, grapefruit juice	17 €
Ultra Violet – 7 cl Gin, crème de mûre, jus de citron Gin, blackberry cream, lemon juice	17 €

SANS ALCOOL / NON-ALCOHOLIC

Sunny Cruise – 14 cl Jus de banane, jus de passion, jus de citron, sirop de fraise Banana juice, passion fruit juice, lemon juice, strawberry syrup	16 €
(Ice) Tea Time – 16 cl Infusion verveine, sirop d'hibiscus, jus de cranberry, citron Verbena infusion, hibiscus syrup, cranberry juice, lemon	16 €

APÉRITIFS

Martini – 7 cl Rosso, Bianco	11 €
Riserva Speciale Ambrato, Riserva Speciale Rubino	12 €
Campari, Apérol – 7 cl	11 €
Pastis – 4 cl Pastis 51, Ricard	11 €
Pimm's, Suze, Ambassadeur, Noilly Prat – 7 cl	11 €
Lillet Blanc – 7 cl	11 €
PORTOS – 7 cl Porto Blanc	11 €
Porto Rouge	11 €
VODKAS – 4 cl Absolut, Stolichnaya, Wyborowa	16 €
Zubrowka	18 €
Grey Goose, Ketel One	19 €
TEQUILAS – 4 cl Olmeca Blanco	15 €
San Jose Cuervo Classico	16 €
Altos Blanco	19 €
Patron Silver	20 €

GINS – 4 cl	
Gordon's	15 €
Caractère classique, note dominante de genièvre. Classic gin character, juniper dominant taste.	
Beefeater	15 €
Frais avec une touche subtile de citron, équilibré par une note épicée de coriandre. Fresh, with a subtle touch of lemon, balanced by a spicy coriander note.	
Beefeater 24	16 €
Notes fraîches de citron, genièvre et thé vert qui offrent une saveur ronde et profonde. Fresh notes of lemon, juniper and green tea that create a deep and round flavor.	
Bombay Sapphire	19 €
Dix plantes précieuses distillées pour un goût unique, alléchant et complexe. Ten precious botanicals distilled for a unique, smooth and complex taste.	
Hendrick's	21 €
Un mélange de onze plantes médicinales qui offrent des arômes de rose, concombre et de genièvre. A blend of eleven botanicals that offers rose, cucumber and juniper flavors.	
Tanqueray	19 €
Gin sec et frais, caractérisé par des saveurs riches en genièvre. Dry and fresh gin, with a rich juniper flavor.	
RHUMS – 4 cl	
Rhum arrangé	25 €
Inspiré des voyages de nos barmen, ce rhum est caractérisé par des arômes de vanille et banane. Inspired by the travels of our bartenders, this rum is characterized by fine vanilla and banana flavors.	
Havana Club Anejo	15 €
5 ans de vieillissement, puis finition en fût de chêne jeune offrant un goût rond et boisé. 5 years of ageing, then finishing in young oak barrels, this rum has a round and woody taste.	
3 Rivières	15 €
Caractérisé par des parfums de sucre chaud, banane mûre et lait de coco. Characterized by scents of hot sugar, ripe banana and coconut milk.	
Saint James ambré	15 €
Rond et élégant avec des notes florales associées à des notes boisées et épicées. Well-rounded and elegant with floral notes combined with woody, spicy notes.	
Bacardi Superior	15 €
Rhum blanc aromatique aux saveurs d'amande et de vanille. Aromatic white rum, subtle and delicate flavors of almond and vanilla.	
Bacardi 8 ans	19 €
Notes subtiles d'épices, de noisettes toastées, d'abricot et de caramel. Subtle notes of spices, toasted hazelnuts, apricot and caramel.	
Havana Club 3 ans	17 €
Un des rares rhums blancs à vieillir 3 ans. Léger tout en étant assez relevé. One of the few white rums to age 3 years. Fresh, yet of character.	
Havana Club 7 ans	19 €
Rhum puissant, élaboré selon un processus de vieillissement continu. Developed using continuous aging process which gives it all its aromatic power.	
Don Papa 7 ans	17 €
Léger et fruité, ce rhum offre des arômes de vanille, de miel et de fruits confits. Light and fruity, Don Papa offers flavours of vanilla, honey and candied fruits.	
Diplomatico 12 ans	17 €
Rhum vénézuélien, à la saveur corsée, notes de miel et de fruits. Venezuelan rum, dark and full-bodied, with notes of honey and fruits.	
Captain Morgan Spiced	19 €
Ce rhum des Caraïbes doit son goût inimitable à un subtil mélange d'herbes et d'épices. This Caribbean rum owes its inimitable taste to a subtle herbs and spices blend.	

DIGESTIFS

COGNACS – 4 cl	
Martell V.S.O.P.	16 €
Rémy Martin V.S.O.P.	17 €
Martell X.O.	30 €
Rémy Martin X.O.	31 €
Rémy Martin Louis XIII	140 €
ARMAGNACS – 4 cl	
Château Lacquy V.S.O.P.	17 €
CALVADOS – 4 cl	
Calvados Lecompte 12 ans	25 €

DIGESTIFS

EAUX DE VIE – 4 cl

Cachaça, Kirsch, Sambuca, Grappa	16 €
Williamine Morand, Mirabelle, Framboise, Vieille Prune	17 €

LIQUEURS – 4 cl

Bailey's, Drambuie, Kalhua	16 €
Fernet Branca, Jägermeister	16 €
St-Germain, Galliano, Amaretto	16 €
Limoncello	16 €
Marie Brizard, Cherry Peter Heering, Malibu	16 €
Get 27, Get 31, Bénédictine, Chambord Royal	16 €
Chartreuse Verte	16 €
Cointreau, Grand Marnier, Southern Comfort	16 €

SCOTCH WHISKIES – 4 cl

Dewar's, Johnnie Walker Red	15 €
J&B, Ballantine's, Famous Grouse	15 €

BLENDED DE LUXE – 4 cl

Johnnie Walker Black Label, Chivas 12 ans	19 €
Johnnie Walker Blue Label	39 €

TENNESSEE WHISKIES – 4 cl

Jack Daniel's	19 €
Gentleman Jack	20 €

BOURBONS – 4 cl

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

CANADIAN WHISKIES – 4 cl

Canadian Club	19 €
Crown Royal	21 €

IRISH WHISKIES – 4 cl

Black Bush, Jameson, Tullamore Dew	19 €
------------------------------------	------

MALTS – 4 cl

The Glenmorangie 10 ans, The Talisker 10 ans	21 €
Aberlour 10 ans, Laphroaig 10 ans, Bowmore 12 ans	21 €
The Glenfiddich Reserve 12 ans	21 €
Oban, Macallan 12 ans, The Glenlivet 12 ans	21 €
The Balvenie Double Wood 12 ans, The Balvenie 14 ans	21 €
Cardhu 12 ans, Lagavulin 16 ans	26 €
The Glenfiddich Gran Reserva 21 ans	39 €

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

BARKEEP'S RECOMMENDATIONS

Peat Monster, le plus fumé des single malts	19 €
Monkey Shoulder	19 €
Isle of Jura 16 ans	21 €

BIÈRES

BEERS

Pression – 25 cl / 50 cl	8 € / 12 €
Draft	
1664, Carlsberg, bière du mois (beer of the month)	
Bouteilles – 33 cl	10 €
Bottles	
1664, 1664 Blanc, Heineken, La Parisienne Blonde, La Parisienne Rousse, Leffe Brune, Bud, Corona, Kronenbourg Pur Malt (sans alcool 25 cl / non-alcoholic beer 25 cl)	

SOFT DRINKS

SODAS

Pepsi, Pepsi Max – 33 cl	8 €
Red Bull, Limonade – 25 cl	8 €
Orangina – 25 cl	8 €
Seven Up – 33 cl	8 €
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer – 20 cl	8 €
Schweppes Premium Mixer – 20 cl	8 €
Tonic, Pink Pepper, Hibiscus, Tonic Matcha – 20 cl	

EAUX MINÉRALES

MINERAL WATERS

Badoit Rouge – 33 cl	8 €
Vichy St-Yorre – 33 cl	8 €
Evian, Badoit – 50 cl	8 €

JUS DE FRUITS

FRUIT JUICES

Alain Milliat – 20 cl	9 €
Ananas, abricot, tomate, pêche blanche, mangue Pineapple, apricot, tomato, white peach, mango	
Jus de fruits frais – 20 cl	9 €
Fresh fruit juices	
Orange, pamplemousse, citron Orange, grapefruit, lemon	
Jus de fruits – 20 cl	8,5 €
Fruit juices	
Pomme, cranberry, pêche Apple, cranberry, peach	

BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Illy Café / Espresso	5,5 €
Double Espresso	10 €
Crème, Cappuccino, Latte Macchiato	7,5 €
Latte, Cappuccino, Latte Macchiato	
Thés & Infusions Dammann Frères	8,5 €
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 berries, vanilla Rooibos, lemon verbena, chamomile, linden, mint	
Chocolat chaud	8 €
Hot chocolate	
Café / Chocolat Viennois	9 €

PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST

Disponible tous les jours jusqu'à midi.

Available every day until noon.

Viennoiserie (pièce / piece)	2,5 €
Jazz Breakfast	6 €
(2 petits pains, beurre et confiture / 2 rolls, butter and jam)	

**PROGRAMME
AVRIL - MAI - JUIN 2018**

APRIL - MAY - JUNE 2018

Vendredi 6 avril / Friday 6th April

Miss Nickki & The Memphis Soul Connection

Samedi 7 avril / Saturday 7th April

Robeurt Féneck & le "Mad in Swing" Band

Vendredi 13 avril / Friday 13th April

Aubrey Logan

Samedi 14 avril / Saturday 14th April

Hommage à Eddie Cochran et Gene Vincent

Vendredi 20 avril / Friday 20th April

Nico Duportal & his Rhythm Dudes

Samedi 21 avril / Saturday 21st April

Galaaz Moutoz Swing Orchestra

Vendredi 27 et samedi 28 avril

Friday 27th and Saturday 28th April

Soul Power

Vendredi 4 et samedi 5 mai

Friday 4th and Saturday 5th May

Let's Groove

Vendredi 11 mai / Friday 11th May

Ben Toury

Samedi 12 mai / Saturday 12th May

5 O'Clock Jazz Group

Vendredi 18 et samedi 19 mai

Friday 18th and Saturday 19th May

Donald Ray Johnson & Gas Blues Band

Vendredi 25 mai / Friday 25th May

Selwyn Birchwood

Samedi 26 mai / Saturday 26th May

**Hommage à Bobbie Clarke
et Vince Taylor & The Play Boys**

Vendredi 1^{er} et samedi 2 juin

Friday 1st and Saturday 2nd June

Vigon & The Dominos

Vendredi 8 et samedi 9 juin

Friday 8th and Saturday 9th June

Neal Black & The Healers

Vendredi 15 juin / Friday 15th June

Respect SIXters Tribute to Aretha Franklin

Samedi 16 juin / Saturday 16th June

Louis Prima Forever

Vendredi 22 juin / Friday 22nd June

The James Brown Tribute Show by Allan Adoté

Samedi 23 juin / Saturday 23rd June

Les Rapetous

Vendredi 29 juin / Friday 29th June

Marquise Knox

Samedi 30 juin / Saturday 30th June

JJ Thames