



JARDIN DE PENTHES
RESTAURANT EXTRAORDINAIRE

Cocktails

*Ce sont mes voyages, expériences et souvenirs
qui m'ont inspirés. Embarquez dans ce voyage
gustatif et créatif. Bon voyage*

Russell

Chef barman



BIG BEN

Une véritable horloge de saveurs où l'élégance rencontre la fraîcheur florale. Dans ce cocktail, le **gin** s'associe à la délicatesse de la **fleur de sureau**, tandis que le **sirop de lavande** ajoute une touche parfumée digne des jardins secrets de Londres. Chaque gorgée vous invite à un voyage sensoriel, où le temps semble s'arrêter.

18.-

SAKURA BLOSSOM



C'est en flânant dans les parcs pendant la floraison des cerisiers que j'ai créé ce cocktail. Composé de **Roku gin**, **mancino vermouth sakura**, **sirop de violette**, **citrus** et un **rim d'algue de wakame**, cette création est la représentation parfaite d'un printemps au Japon

20.-



TIME SQUARE

Un cocktail qui capture l'énergie effervescente de New York où le **whisky** et le **vermouth** rencontrent la fraîcheur du **jus d'orange** et de la **purée de rhubarbe**. Le **bitter orange** ajoute une touche d'amertume, tandis que l'**émulsion de camomille** apporte une douceur apaisante.

22.-



CHICHEN ITZA

Qui oserait partir visiter cette ruine de la civilisation Maya sans avoir bu ce mélange de **tequila infusée aux piments**, **liqueur Ancho Reyes** (liqueur de poivrons verts), **citron**, **sirop d'agave**, **gingembre**, **purée de figues de Barbarie** sans avoir peur d'avoir affaire au légendaire "sorcier de l'eau".

20.-



TOUR EIFFEL

Ce Cocktail aussi élégant que romantique vous fera danser au rythme de l'amour. Le **chambord**, la **purée de mirabelle**, la **liqueur de coquelicot** et le pétillant du **Champagne** vous transporteront en haut de la Tour Eiffel.

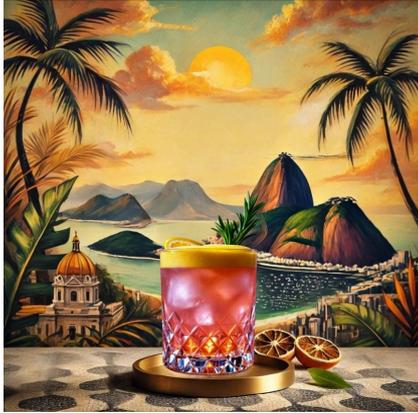
20.-



MACHU PICCHU

C'est en visitant cette ancienne cité des Incas que j'ai imaginé ce cocktail. Imaginez-vous en dégustant ce mélange de **Pisco**, **maïs**, **liqueur de cannelle**, **purée de corossol** et la **purée de coing**, vivre les aventures d'Indiana Jones.

20.-



PAIN DE SUCRE

Ce cocktail tropical où la **cachaça** danse la samba avec la **pastèque**, la **cerise** et la **mousse passion**. Un vrai voyage gustatif qui mêle fraîcheur, douceur et un zeste d'exotisme, à siroter comme un rayon de soleil brésilien.

20.-



WAT PHO

C'est en voyageant au coeur du pays du sourire que j'ai imaginé ce cocktail aussi doré que le célèbre **buddha couché**. Le **rhum épicé** accompagné de **liqueur de fleur de sureau**, de **confiture de pêche**, et le **jus de mangue** vous transporteront dans ce temple rempli d'histoires.

18.-



PYRAMIDES DE GIZEH

Cette potion magique faite à base de vodka, liqueur d'abricot, d'hibiscus, fruit de la passion, et de sirop de miel, vous fera pousser des ailes pour être aussi grandiose que les pyramides de Gizeh.

20.-



LA CREATION DU JARDIN

Ce cocktail est votre cocktail : un mélange de vos préférences, de vos voyages et de votre humeur du jour.

Je suis là pour vous faire voyager ;)

Ps: Pensez à me communiquer vos allergies!!

18.-

Mocktails



MURAILLE DE CHINE

Asseyez-vous et sirotez ce mocktail asiatique à base de thé earl grey, citrus, sirop de jasmin et purée de corossol, fermez les yeux et traversez cette emblématique Muraille de Chine.

14.-



BORACAY ISLAND

Ce mocktail tropical composé de purée de grenade, jus de pomme, sirop de patate douce violette et ginger ale vous plongera en totale immersion dans cette magnifique archipel.

15.-



STATUE DE LA LIBERTÉ

Se rendre à New York sans visiter la statue de la liberté serait aussi dommage que venir au Jardin de Penthes sans goûter notre mocktail “ Statue de la liberté”. Avec cette composition sans alcool de **martini vibrante**, **passion**, **vanille** et **ananas** servi avec un shot de **ginger beer** la fête est plus folle.

15.-



TEMPE DU CIEL

Le Temple du Ciel est une fusion divine de saveurs fruitées et épicées. Ce cocktail envoûtant mêle le croquant de la **pomme** et la douceur de la **poire**, avec un soupçon de **sirop de roses** pour une touche florale exquise, le tout couronné d'une pincée de **cannelle râpée**. Un voyage gustatif céleste à chaque gorgée

14.-

Nos vins au verre

VIN BLANC

10cl

GENÈVE - CHASSELAS "Les Danaïdes" - Domaine du centaure 2023	9.-
PAYS D'OC IGP - VIOGNIER "Gayda-sphère" - Domaine Gayda 2022	13.-
BOURGOGNE- CHARDONNAY " les Boutillets " - Domaine Cheveau 2023	13.-

VIN ROUGE

GENÈVE - PINOT NOIR "Centaure" - Domaine du centaure 2021	13.-
PAYS D'OC IGP - SYRAH "Gayda-sphère"- Domaine Gayda 2023	11.-
BORDEAUX - Goulée by Cos d'Estournel - Château Cos d'Estournel 2017	15.-

VIN ROSÉ

PROVENCE "La rose des vents"- Domaine La rose des vents 2023	9.-
--	-----

CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE	19.-
-------------------------------	------

EAUX 75cl

Eau plate, eau gazeuse filtrée 5.-

SOFTS 33cl

Coca cola, coca Zero, sprite, ice tea, perrier 6.-

Tonic, ginger beer, ginger ale 6.-

San bitter (25cl) 6.-

Red bull 6.-

JUS DE FRUITS 25cl

Orange, mangue, ananas, maracuja , pomme, tomate 5.-

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, espresso, café 4.-

Thé, infusion NEWBY TEA 5.-

Cappuccino, renversé 4.5.-

Caffé frappé 6.5.-

Spiritueux

VODKA	4cl	TEQUILA	4cl
<i>Absolut</i>	16.-	<i>Altos plata silver</i>	16.-
<i>Absolut vanille</i>	16.-	<i>Patron silver</i>	18.-
<i>Grey goose</i>	18.-	<i>Patron reposado</i>	24.-
<i>Belvedere</i>	20.-	<i>Patron XO café</i>	22.-
<i>Beluga</i>	22.-	<i>Clase azul Gold</i>	75.-
		<i>Clase azul reposado</i>	55.-
GIN	4cl	WHISKY	4cl
<i>Bombay</i>	16.-	<i>Jameson</i>	14.-
<i>Malfy</i>	16.-	<i>Jack Daniels</i>	16.-
<i>Malfy rose</i>	16.-	<i>Bulleit bourbon</i>	18.-
<i>Plymouth</i>	18.-	<i>Chivas 12 ans</i>	18.-
<i>Roku</i>	18.-	<i>Chivas 15 ans</i>	24.-
<i>Monkey 47</i>	18.-	<i>Chivas 18 ans</i>	32.-
<i>Hendricks</i>	18.-	<i>Glenfiddich 12 ans</i>	28.-
<i>Hendricks Orbium</i>	20.-	<i>Glenlivet 12 ans</i>	22.-
<i>Ki no bi</i>	32.-	<i>Glenlivet 18 ans</i>	42.-

**Supplément sodas + 2.50.-*

RHUM	4cl	DIGESTIFS	4cl
<i>Pampero especial</i>	14.-	<i>Baileys</i>	12.-
<i>Havana 3 ans</i>	16.-	<i>Limoncello</i>	12.-
<i>Havana especial añejo</i>	18.-	<i>Get 27</i>	12.-
<i>Havana 7 ans</i>	22.-	<i>Grand Marnier</i>	14.-
<i>Diplomatico</i>	20.-	<i>Amaretto</i>	14.-
<i>Plantation XO</i>	26.-	<i>Williamine</i>	16.-
<i>Zacapa 23 ans</i>	32.-	<i>Abricotine</i>	16.-
COGNAC		<i>Moitié-Moitié</i>	16.-
<i>Martell cordon bleu</i>	48.-	<i>Chartreuse verte</i>	18.-
<i>Hennessy VS</i>	22.-	BIÈRES	
<i>Hennessy XO</i>	55.-	<i>Embuscade IPA</i>	10.-
ARMAGNAC		<i>Zepp blonde lager</i>	10.-
<i>JeanLuc Lapeyre VSOP</i>	16.-	<i>Moonshine blanche</i>	10.-
		<i>Peroni 0% (sans alcool)</i>	6.-
		<i>Singha (bière Thaïlandaise)</i>	8.-

*Supplément sodas + 2.50.-

Une petite faim

TAPAS

CROQUE MONSIEUR 16.- 4 pcs

Poitrine de dinde, vieux gruyère et noix de muscade

HOUMOUS 14.-

Houmous de pois chiches, citron confit, cajun, tahini, nachos

FOCACCIA AU SAUMON FUMÉ 16.-

Focaccia garnie au saumon fumé, stracciatella, pêche rôtie

HOT DOG DE GAMBAS 18.- 2 pcs

Gambas panées avec du pain au lait fait maison, confit d'échalotes, mayonnaise

NIGIRI 16.- 3 pcs

Oeufs mimosa, thon rouge et sésame noir

TARTARE DE BOEUF SUR SON CROUSTILLANT 18.- 3 pcs

Riz au parmesan pané au panko, tartare de boeuf assaisonné

MINI SHAWARMA 14.- 3 pcs. 20.- 5 pcs

Pain pita farci à la volaille marinée au yaourt végétal, oignons en pickles et sauce tahini

PLANCHE DE TAPAS 30.-

Sélection de tapas selon choix du chef

PLANCHE MIXTE 24.- 2 pers 45.- 4 pers

Sélection de charcuteries et fromages