



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 figes 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.

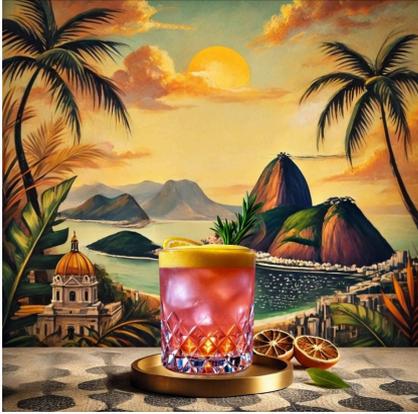
20.-



## 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 épice* 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.-



## TEMPLE DU CIEL

Le Temple du Ciel est une fusion divine de saveurs fruitées et épicées. Ce cocktail envoûtant mêle le croquant de la **poire** 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 "Le Versant" - Vignobles Foncalieu 2024	13.-
BOURGOGONE - "Tonnerre" - Domaine Charly Nicolle 2022	13.-

## VIN ROUGE

GENÈVE - PINOT NOIR "Centaure" - Domaine du centaure 2021	13.-
PAYS D'OC IGP - SYRAH "Le Versant"- Vignobles Foncalieu 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.-
CÔTES DE PROVENCE "Cuvée Symphonie" - Château Sainte Marguerite 2024	11.-

## 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

<b>VODKA</b>	<b>4cl</b>	<b>TEQUILA</b>	<b>4cl</b>
<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.-
<b>GIN</b>	<b>4cl</b>	<b>WHISKY</b>	<b>4cl</b>
<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.-*

<b>RHUM</b>	<b>4cl</b>	<b>DIGESTIFS</b>	<b>4cl</b>
<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.-
<b>COGNAC</b>		<i>Moitié-Moitié</i>	16.-
<i>Martell cordon bleu</i>	48.-	<i>Chartreuse verte</i>	18.-
<i>Hennessy VS</i>	22.-	<b>BIÈRES</b>	
<i>Hennessy XO</i>	55.-	<i>Embuscade IPA</i>	10.-
<b>ARMAGNAC</b>		<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**

*Jambon de pays fumé, vieux Gruyère, crème Philadelphia aux cornichons*

## **HOUMOUS 14.-**

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

## **FOCACCIA À LA VIANDE DES GRISONS ET OLIVES 20.-**

*Focaccia, viande des grisons, olives taggiasche, noisettes du Piémont, pesto de roquette, chips de lard*

## **NAVETTE DE HOMARD 18.- 2 pcs**

*Pain au lait garni de homard, mayonnaise aux herbes fraîches, citron caviar & oignons frits*

## **NEM DE ROBLOCHON 16.- 3 pcs**

*Pâte harumaki farcie au reblochon accompagné d'une sauce moutarde à l'ancienne & miel*

## **SAUMON FUMÉ MAISON 16.-**

*Saumon mariné comme un gravlax & fumé au bois de hêtre, toast frotté à l'orange, sauce tzatziki*

# TAPAS

**TACOS DE POULPE** 14.- 3 pcs 20.- 5 pcs

*Pain tortilla croustillant garni d'un écrasé d'avocat, poivrons confits, poulpe & bacon de poulpe*

**CROMESQUIS DE SAUMON** 16.- 5 pcs

*Émietté de saumon, Philadelphia au citron & mayonnaise aux herbes fraîches*

**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*